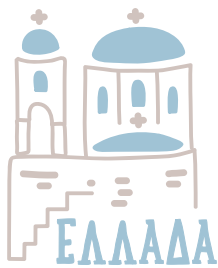




Auf Samos fangen wir die
Essenz der Insel mit Gerichten
ein, die von ihren
sonnenbeschienenen Küsten und
ihrem Erbe inspiriert sind und
bieten Ihnen einen authentischen
Geschmack der Ägäis.



Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von
Montag bis Sonntag ab

12:00 bis 14:00 Uhr
17:00 Uhr

Küche Freitag und Samstag bis 21:30 Uhr
Küche Sonntag bis Donnerstag bis 21:00 Uhr

Lieber Gast!

Informationen über die Zutaten und ggf. Zusatzstoffe, die bei der Herstellung unserer Gerichte verwendet werden, welche **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den genannten Zutaten und Zusatzstoffen auch andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Da uns unsere Umwelt nachhaltig am Herzen liegt haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir für extra Verpackungen € 1,00 berechnen.

Alle Gerichte auch außer Haus

- Alle Preise verstehen sich inkl. 19% Mwst.

Kieler str. 351 • Neumünster • 04321 31354
www.restaurant-samos-nms.de



kalte Vorspeisen

01	Verschiedene Spezialitäten des Hauses z.B. Tarama, Auberginen-Salat, Pepperoni, Chtpiti-Creme-Salat, Krautsalat	13,50
04	Feta Schafskäse	7,00
05	Chtpiti-Käse-Creme-Salat	7,00
06	Dolmakadia Weinblätter mit Reis gefüllt	6,00
07	Tarama Creme aus rotem Kaviar	8,00
08	Auberginen-Creme-Salat	7,50
09	Tsatziki	klein 4,50 groß 6,00
11	Oliven	6,00
12	Pepperoni	5,50



warme Vorspeisen

02	Saganaki panierter Schafskäse	8,00
03	Schafskäse, gegrillt	9,00
10	Gegrillter Oktopus auf einem Mus aus Kichererbsen frischen Zwiebeln und Olivenöl	14,00
13	Kalamaris mit Schafskäse gefüllt	13,00
14	Pepperoni, gegrillt in Knoblauch-Öl	8,50
15	Frittierte Zucchini-Taler mit frischen Kräutern und Ei mit Tzatziki	9,00
16	Scampi-Saganaki in fein abgeschmeckter Tomatensahnesauce	13,00
26	Dicke Bohnen in Tomatensauce mit griechischem Hartkäse überbacken	10,50
203	Auberginen, gegrillt mit Feta gefüllt, überbacken, dazu reichen wir Brot	9,50
204	Paprika, gegrillt mit Feta gefüllt, überbacken, dazu reichen wir Brot	9,00
205	Zucchinischeiben, frittiert mit Tzatziki, dazu reichen wir Brot	10,50





Salate

17	Krautsalat	6,00
18	Weißer Bohnensalat	8,50
19	Tomatensalat Tomaten, Gurke, frischen roten Zwiebeln und Schafskäse	9,50
20	Bauernsalat verschiedene Salate, Tomaten, Gurke, Oliven, Pepperoni, Schafskäse, dazu reichen wir Brot	klein 8,50 groß 13,00
21	Bauernsalat mit einem Stück Saganaki panierter Schafskäse dazu reichen wir Pita-Brot	15,00
22	Bauernsalat mit Giros	16,00
23	Bauernsalat mit einem Stück Hähnchenbrustfilet	17,00
62	Oktopussalat aus frischem Oktopus, hausgemacht mit Paprika, frischen roten Zwiebeln, an Öl und Zitrone	15,50

Tipp des Hauses:

„Probieren Sie doch gern einmal
eine Zusammenstellung von
verschieden Vorspeisen und
Salaten.“



Räuberteller € 1,00 | Extra-Verpackung € 1,00

Zu allen Gerichten sind auch andere Salate erhältlich **Aufpreis €2,50**

ΣΟΥΠΕΣ



Suppen

24	Bohnensuppe	5,00
25	Tomatensuppe	5,00

ΕΞΤΡΑΔΑΚΙΑ



Beilagen

29	Reis	3,50
30	Pommes Frites	4,50
31	Metaxa-Sauce	4,00
33	Brot selbstgebacken, mit Sesam	2,50





Spezialitäten vom Grill

*Zu allen Spezialitäten vom Grill reichen wir Ihnen:
Krautsalat, Tzatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen*

36	Giros Schweinefleisch vom Drehgrill	15,50
37	Giros mit einem Stück Leber	17,00
42	Giros mit Metaxasauce	17,00
45	Hähnchenbrustfilet 2 Stück	18,50
46	Hähnchenbrustfilet im Speckmantel 2 Stück	19,50
47	Suflaki Schweinefleisch am Spieß, 2 Stück	15,50
48	Suflaki mit einem Stück Leber	17,00
50	Landspieß Schweinefleisch, 2 Stück	17,50
51	Suzuki Hackfleisch, 3 Stück	15,50
52	Suzuki im Speckmantel 3 Stück	17,00
56	Bifteki mit Schafskäse gefüllt Hackfleischsteak	18,50
58	Rinderleber	15,50
59	Lammkotelett 6 Stück	22,50
67	Steak vom Schwein am Spieß gefüllt mit Schafskäse, mit Pepperoni	19,50

Spezialitäten vom Grill

68	Filet vom Schwein	23,00
71	Filet vom Schwein im Speckmantel mit Sauce Béarnaise	25,50
72	Lammfilet	25,00

Da uns unsere Umwelt nachhaltig am Herzen liegt, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir für extra Verpackungen (z.B. das Einpacken von Restspeisen) 1,00 berechnen.



Platten vom Grill

*Zu allen Platten vom Grill reichen wir Ihnen:
Krautsalat, Tzatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen*

61	Lamm-Platte 3 Lammfilet und 3 Lammkotelett	26,50
73	Ouzo-Platte 1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Stück Filet vom Schwein und Giros	19,50
77	Rhodos-Platte 2 Suzuki, 1 Suflaki und Giros	20,50
78	Saloniki-Platte 1 Lammkotelett, 1 Stück Filet vom Schwein, 1 Bauernspieß und Giros	21,00
79	Akropolis-Platte 1 Suzuki, 1 Steak vom Schwein, 1 Suflaki und 1 Lammkotelett	21,00





Überbackene Gerichte

*Zu allen überbackenen Gerichten reichen wir Ihnen:
Krautsalat*

40	Giros mit Käse überbacken mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen	16,50
41	Giros in Metaxasauce und Käse überbacken mit Reis und Pommes Frites oder Bohnen	18,50
49	Bauernspieß mit Käse überbacken mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen	17,50
55	Suzuki mit Käse überbacken Hackfleisch, 3 Stück mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen	17,50
57	Suzuki in Metaxasauce mit Käse überbacken Hackfleisch, 3 Stück mit Reis und Pommes Frites oder Bohnen	18,50
69	Filet vom Schwein mit Käse überbacken mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen	24,50
70	Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken mit Reis und Pommes Frites oder Bohnen	21,00
83	Gemüsepfanne in Metaxasauce mit Käse überbacken	17,00
84	Gemüsepfanne mit Giros in Metaxasauce mit Käse überbacken	21,00
85	Gemüsepfanne mit Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken	22,00



Fisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 95 | Kalamaris lecker ausgebacken
(je nach Beschaffungsmöglichkeit im Ganzen oder als Ring geschnitten)
mit gemischtem Salat und hausgemachter Knoblauchsoße | 21,00 |
| 97 | Gambas im Speckmantel (5 Stück, gegrillt)
mit gemischtem Salat und hausgemachter Knoblauchsoße | 26,00 |
| 98 | Scampi am Spieß (gegrillt)
mit gemischtem Salat und hausgemachter Knoblauchsoße | 20,50 |
| 99 | Fischteller „Samos“
je 2 Meerbarden- und 2 Doradenfilets mit gemischtem
Salat und hausgemachter Knoblauchsoße | 25,00 |
| 100 | Lachsfilet, gegrillt
mit Gemüse aus der Pfanne und Kartoffelspalten | 26,00 |
| 102 | Sardellen, lecker ausgebacken
mit gemischtem Salat und hausgemachter Knoblauchsoße | 19,00 |





Besonderes und Spezielles

*Haben Sie Lust auf einen
griechischen Burger, griechische
Nudelgerichte oder
besondere Leckereien aus den
Bergen Griechenlands?*



- | | | |
|-----|--|-------|
| 400 | Griechischer Burger Bifteki | 19,00 |
| | mit Pommes Frites, Metaxasauce und einem gemischten Salat | |
| 401 | Griechischer Burger Giros | 18,50 |
| | mit Pommes Frites, Metaxasauce und einem gemischten Salat | |
| 402 | Garnelen-Pasta Spaghetti nach griechischer Art | 19,50 |
| | an einer Tomatensoße aus frischen Tomaten, Fenchel, Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika und frischer Petersilie | |
| 403 | Spaghetti al Samos vegetarisch | 15,50 |
| | an fein abgeschmeckter Soße, Cherrytomaten, Blattspinat und griechischem Parmesankäse | |
| 80 | Gefülltes Bifteki mit Cheddar, Bacon und Spiegelei | 21,00 |
| | dazu Kartoffelspalten und Dijon-Majo-Dip | |
| 81 | Gefülltes Bifteki Bacon und Spiegelei | 20,00 |
| | dazu Pommes Frites und Metaxasauce | |
| 246 | Gemüsepfanne-Mykonos | 21,00 |
| | in Sahnesauce, mit Hähnchenbrustfilet an Sesam | |



Räuberteller € 1,00 | Extra-Verpackung € 1,00
Zu allen Gerichten sind auch andere Salate erhältlich **Aufpreis € 2,50**

Kleine Mahlzeiten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 136 | Giros | 13,50 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |
| 147 | Suflaki 1 Spieß, Schweinefleisch | 13,50 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |
| 149 | Bauernspieß mit Käse überbacken 1 Spieß | 13,50 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |
| 151 | Suzuki 2 Stück, Hackfleisch | 13,50 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |
| 156 | Bifteki mit Schafskäse gefüllt | 13,50 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |



Kinderteller bis 12 Jahre

- | | | |
|-----|---|-------|
| 107 | Giros | 10,00 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |
| 108 | Suflaki | 10,00 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |
| 109 | Suzuki | 10,00 |
| | mit Krautsalat, Tatziki, Reis und Pommes Frites oder Bohnen | |

ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ



Dessert

- | | |
|--|---------------|
| Eisspezialitäten je nach Saison und Angebot | siehe Aushang |
| Hergestellt in einem italienischen-Eislokal vor Ort | |
| Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig | 7,50 |
| Loukoumades frittierte Teigbällchen mit Walnüssen, Honig, Schokosoß | 8,50 |



Softgetränke

Coca Cola Cola light	0,20L	3,20
Spezi Fanta Sprite	0,40L	4,50
Wasser, mit Kohlensäure	0,25L	3,00
Flasche	0,70L	6,00
Stilles Wasser	0,50L	4,00
Flasche	1,00L	6,50
Apfel Kirsch Erdbeer oder	0,20L	3,70
Rhabarberschorle	0,40L	4,70
Apfelsaft Orangensaft Flasche	0,20L	3,50
Bananen Kirsch Erdbeernektar	0,20L	3,70
	0,40L	4,70
KiBa	0,20L	4,00
	0,40L	5,00
Bitter Lemon Flasche	0,20L	3,50
Vitamalz Malzbier	0,33L	4,00

Kaffee & Tee

Griechischer Mokka	3,50
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Tasse Kaffee	2,50
Tasse Tee (Schwarz-, Früchte- oder Pfefferminztee)	2,40
Frape „Eiskaffee“	4,50
Espresso einfach / doppelt	2,50 / 4,00



Die bei uns ausgewiesenen Rotweine, Weißweine,
stammen aus unserer Heimat Griechenland.
Je nach Angebot und Jahreszeit variieren die
Winzer als aus die Regionen des Weinanbaus, zu
näheren Angaben des jeweiligen Weines, wenden
Sie sich gern an unser Servicepersonal

Griechische Weine

Rotwein offen

Kleoni	0,20L	6,50
trocken	0,50L	12,50
Naussa	0,20L	6,50
trocken, herb	0,50L	12,50
Makedonikos	0,20L	6,50
halbtrocken	0,50L	12,50
Imiglykos	0,20L	6,50
lieblich	0,50L	12,50
Mavrodaphne	0,20L	7,00
lieblich, Likörwein	0,50L	13,50
Apelia Black Label	0,20L	7,00
lieblich	0,50L	13,50

Weißwein offen

Kleoni	0,20L	6,50
trocken	0,50L	12,50
Makedonikos	0,20L	6,50
halbtrocken	0,50L	12,50
Imiglykos	0,20L	6,50
lieblich	0,50L	12,50
Retsina	0,20L	6,50
trocken, würzige Harznote	0,50L	12,50
Samos	0,20L	7,00
sehr lieblich, Likörwein	0,50L	13,50

Rosé offen

Apelia Rosé	0,20L	6,50
trocken	0,50L	12,50





Biersorten

König Pilsener	0,25 L	3,70
vom Fass	0,40 L	4,50
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 L	4,00
Flasche		
Alsterwasser Radler	0,25 L	3,70
	0,40 L	4,50
Köstritzer	0,30 L	4,20
Flasche (Schwarzbier)		
Benediktiner Weizen hell	0,30 L	4,00
vom Fass	0,50 L	5,50
Benediktiner Weizen dunkel	0,50 L	5,50
Flasche		
Weizen Alkoholfrei hell	0,50 L	5,50
Flasche (von Erdinger)		
Mythos	0,33 L	4,20
Flasche (Lagerbier aus Griechenland)		



Longdrinks

Bacardi mit Coca Cola	7,00
Jack Daniel's mit Coca Cola	8,00
Gin Tonic	8,00
Tullamore Dew mit Coca Cola	7,50
Havanna Club-3 Jahre mit Coca Cola	6,50
Havanna Club-7 Jahre mit Coca Cola	8,00



Cocktails

Aperol-Spritz	8,00
Lillet mit Wild Berry	8,00
Martini-Pomegranat	8,00
Sarti-Spritz	8,00
Mojito-Gin	8,00
Ouzo-Sunrise	8,00

*“Weitere leckere Cocktails,
je nach Saison, finden Sie in
unseren aktuellen Aushängen“*



Spirituosen

Ouzo	2 cl	2,50
Ouzo auf Eis	4 cl	5,50
Mastiha auf Eis, Likör, leicht süßlich und harzig	4 cl	6,00
Metaxa 5*	2 cl	4,50
Metaxa 7*	2 cl	5,00
Tequila	2 cl	4,50
Grappa	2 cl	4,00
Sambuca	2 cl	4,00
Wodka Karamell	2 cl	4,00
Wodka Karamell auf Eis	4 cl	6,00
Korn	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	4,00
Baileys auf Eis	4 cl	6,00



