

RESTAURANT

KAMIROS



Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant Kamiros

Die Ihnen vorliegende Speisekarte soll für Sie ein Angebot griechischer Köstlichkeiten sein.

Probieren Sie die schmackhaften und würzigen Gerichte aus der Küche Griechenlands, die unsere langjährig erfahrenen Köche für Sie vom Grill oder aus der Pfanne frisch zubereiten.

> Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre.

> > Ihr Kamiros Team

Kamiros

34 km von der Stadt Rhodos entfernt. Eine unbefestigte dorische Bauernstadt, die sich einst einer wohlhabenden Einwohnerschaft rühmte.

408 v. Chr. jedoch beschlossen die Einwohner die Gründung einer neuen Stadt - Rhodos.

Seither unbesiedelt, wurde Kamiros im Laufe der Jahre von Erde und Geröll verschüttet.

Heute bewundern wir es als Geschenk der Vergangenheit. Ruhig, geheimnisvoll und versteinert.

Suppen

1.	Fasolada ^{3 7 (e) (f)} Original griechische Bohnensuppe	4,90
2.	Kremidosuppa ^(c) Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,90
3.	Tomatosuppa Tomatencremesuppe mit Käse überbacken	5,90
4.	Knoblauchsuppe mit frischem Knoblauch	5,90
Kal	te Vorspeisen	
5.	Tzatziki (c)	5,90
6.	Elies ¹² & Piperies griechische Oliven und Peperoni	6,90
7.	Tarama ¹ pürierte Fischrogen mit Zitrone und Olivenöl	6,50
8.	Feta ^(c) griechischer Schafskäse natur	7,90
9.	Melitzanes-Salata fein pürierte Auberginen mit frischem Knoblauch	7,50
10.	Chtipiti ^(c) pikant pürierter Schafskäse	7,50
11.	Octapodi Xidato mit Essig und Olivenöl gewürzter Oktopus	14,50
12.	Gigantosalata dicke Weißbohnen mit fein geschnittenen Paprika und Zwiebeln	5,90
13.	Thalassina Meeresfrüchtesalat mit frischem Knoblauch	10,90
14.	Pikilia für 2 Personen kalte Vorspeisenplatte - von jedem etwas	19,50

Warme Vorspeisen

15.	Feta Psiti ^(c) gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika	8,90
16.	Saganaki ^{(a) (b) (c)} knusprig panierter Schafskäse	7,90
17.	Gigantes Plaki dicke Weißbohnen in pikant gewürzter Tomatensauce	7,90
18.	Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Hack und Reis, würzig und saftig	8,90
19.	Ziegenkäse (c) im Serranomantel	8,90
20.	Melitzanes & Zuccini (a) (c) gebratene Zuccini und Aubergine mit frischem Knoblauch	7,50
21.	Calamarakia ^(a) gebratene Calamaretti mit Knoblauch-Dip	11,50
22.	Midia Tiganaki ^(a) gebratene Muscheln mit Paprika & Zwiebeln in Weißwein-Knoblauchsauce	12,50
23.	Sardelles Tiganites (a) (c) gebratene Sardinen mit püriertem Knoblauch-Dip	9,80
24.	Melitzanes me Tiri ^{(a) (c)} gebratene Aubergine mit Tomatensauce und Schafskäse überbacken	8,90
25.	Scampi Saganaki in der Pfanne serviert gebratene Scampis mit Paprika, Zwiebeln & frischem Knoblauch	14,90
26.	Calamari Saganaki ^{(a) (c)} in der Pfanne serviert gebratene Calamaris mit Paprika, Zwiebeln & frischem Knoblauch	14,90
27.	Scampi sto Tigani (a) (c) panierte Scampis mit Ajoli	11,90
28.	Paputsaki Aubergine gefüllt mit Hackfleisch und mit Käse überbacken	12,90

Salate

29.	Lachanosalata Krautsalat	4,50
30.	Kamiros Mix Salat frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	4,50
31.	Tomata Agouri Tomaten-Gurken Salat	5,00
32.	Choriatiki ^{(c) 12} griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Paprika und Olivenöl-Essig	10,50
33.	Tonosalata ¹² gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Oliven	12,50
34.	Kamiros Chefsalat ¹² gemischter Salat mit Putenstreifen, Mais, Ei und Oliven	12,90
Veg	getarisch	
36.	Maccaroni Broccoli sto Fourno (c) mit Broccoli in Tomaten-Sahnesauce überbacken mit Edamer	11,50
37.	Gemüsepfanne (c) Gemüse aus der Pfanne mit frischem Knoblauch und Tzatziki	11,90
38.	Broccoli sto Fourno (c) Broccoli in Sahnesauce überbacken mit Edamer	12,50

Grillgerichte

Serviert mit Salat, Tzatziki & Beilage (Pommes, Reis, Griechische Kartoffeln)

40.	Gyros geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß	16,50
41.	Souflaki zwei saftig gegrillte Schweinefiletspieße	17,50
42.	Keftedes me Saltsa drei gemischte Hacksteaks mit einer würzigen Tomatensauce	16,50
43.	Bifteki ^(c) mit Schafskäse gefülltes Hacksteak aus Rind & Schwein	17,50
44.	Souflaki Choriatiko (c) Schweinefiletspieß mit Paprika und Zwiebeln überbacken mit Käse	19,50
45.	Paidakia Lammkoteletts, knusprig und schmackhaft gegrillt	20,50
46.	Fileto Kotopoulo Hähnchenbrustfilet zart und fettarm gegrillt	17,90
47.	Fileto Galopoula gegrillte Putenbrust mit Kräuterbutter	17,90
48.	Arni Souflaki zwei saftig gegrillte Lammspieße aus der Hüfte	20,90

Steaks & Filets vom Grill

Serviert mit Salat, Kräuterbutter, Tzatziki & Beilage (Pommes, Reis, Griechische Kartoffeln, Backkartoffel)

49.	Chirino Fileto Schweinefilet zart und würzig gegrillt	20,50
50.	Arni Rachi Lammrücken zart und rosa gegrillt	22,90
51.	Arni Fileto Lammfilet zart und rosa gegrillt	24,50
52.	Contra Filet Rumpsteak gegrillt, aus dem jungen herzhaften Rinderrücken	28,90
53.	Vodino Fileto Rinderfilet, der Klassiker aus dem zartestem Teil des Rindes	31,90

Gemischte Grillplatten

Serviert mit Salat, Tzatziki & Beilage (Pommes, Reis, Griechische Kartoffeln)

54.	Piato Olympia mit Gyros und Schweinefiletspieß		17,90
55.	Piato Rhodos mit Gyros, Schweinefiletspieß und zwei Lammkoteletts	S	19,90
56.	Piato Lindos mit Gyros, Lammsteak und Schweinefiletspieß		19,90
57.	Piato Tsampiko mit Gyros, Schweinefilet und Hacksteak		19,90
58.	Piato Spezial mit Rumpsteak, Gyros und zwei Lammkoteletts		21,90
59.	Piato Ikaros mit Lammhüfte, Gyros und Kalbsleber		19,90
60.	Piato Arnisio mit Lammsteak, Lammfilet und zwei Lammkoteletts		22,90
61.	Piato Kamiros mit Rumpsteak, Lammfilet und Schweinefilet		23,90
62.	Fleischplatte für zwei Personen große Fleischplatte mit Gyros, Schweinefiletspieß, Hacksteak und Lammkoteletts	(p.P. 20,90)	42,00

Spezialitäten des Hauses

Serviert mit Salat & Beilage

68.	Fileto Gorgonzola Lammfilet mit Gorgonzolasauce	26,00
69.	Fileto Piperaro Schweinefilet mit Pfeffer-Rahmsauce	22,50
70.	Lammcarré Das Beste vom Lamm mit Parisersauce	29,50
71.	Fileto Cognac Rinderfilet mit frischen Champignons und Schnittlauch in Cognacsauce	34,90
72.	Fileto Metaxa Lammfilet mit frischen Champignons, Zwiebeln und Schnittlauch in Metaxasauce	26,00

Spezialitäten aus dem Ofen

Serviert mit gemischtem Salat

65.	Gyros sto Fourno (c) Gyros, Paprika, Zwiebeln & frische Champignons in Weißw mit Edamer überbacken, dazu Gemüse, Rosamarin-Kartoff		17,90
73.	Lammkeule aus dem Backofen nach traditionellem Rezept, mit Ofenkartoffeln	-1 Stück- -2 Stück-	19,50 34,00
74.	Mousakas Auberginenauflauf mit Kartoffeln und Hackfleisch		16,90
76.	Stifado Rindfleisch mit gedünsteten Zwiebeln in Tomaten-Rotwein	sauce	18,90
77.	Kokkinisto Rindfleisch in Tomaten-Rotweinsauce mit grünen oder dick	ken Bohnen	18,90

Fischgerichte
Serviert mit Salat & Beilage

78.	Sardelles sto Grill Sardellen aus der Pfanne mit Knoblauchcreme		17,90
79.	Calamaria sto Tigani Calamaris aus der Pfanne mit Knoblauchcreme		19,50
80.	Calamaria sto Grill Calamaris vom Grill mit Zitronen-Knoblauch-Dip		19,50
82.	Solomos sto Grill Lachsfilet vom Grill mit Zitronen-Knoblauchbutter		23,90
84.	Dorade Royal sto Grill Dorade vom Grill mit frischem Gemüse		24,00
86.	Garides 5 Garnelen vom Grill mit Cocktail-Knoblauch-Dip		25,50
87.	Garides me Cognac Garnelen mit frischen Champignons, Schnittlauch & Paprika in einer Cognac-Sahnesauce		26,50
88.	Psaria Diafora (auch für zwei Personen) Fischplatte mit zwei Garnelen, Lachsfilet, gegrillten Calamaris & panierten Calamaris	1 Person 2 Personen	24,50 48,80

Kinderteller

Nur für unsere kleinen Gäste

89.	Gyros mit Salat und Beilage (Pommes, Reis, Griechische Kartoffeln)	11,50
90.	Souflaki mit Salat und Beilage (Pommes, Reis, Griechische Kartoffeln)	11,50
91.	Hacksteak mit Salat und Beilage (Pommes, Reis, Griechische Kartoffeln)	9,90
92.	Putensteak mit Salat und Beilage (Pommes, Reis, Griechische Kartoffeln)	10,50
93.	Maccaroni in Tomaten-Sahnesauce	8,90
Ext	ra Beilage	
94.	Pommes	4,00
95.	Reis	3,50
96.	Kroketten	4,50
		.,
97.	griechische Kartoffeln	4,00
97. 98.	griechische Kartoffeln Backkartoffeln mit Tzatziki	
		4,00
98.	Backkartoffeln mit Tzatziki	4,00 4,50
98. 99. *	Backkartoffeln mit Tzatziki Backkartoffeln als Beilage	4,00 4,50 1,50
98. 99. *	Backkartoffeln mit Tzatziki Backkartoffeln als Beilage Metaxasauce extra	4,00 4,50 1,50 3,50
98. 99. * Des	Backkartoffeln mit Tzatziki Backkartoffeln als Beilage Metaxasauce extra sserts Eisbecher mit Sahne	4,00 4,50 1,50
98. 99. * Des	Backkartoffeln mit Tzatziki Backkartoffeln als Beilage Metaxasauce extra	4,00 4,50 1,50 3,50

Heisse Getränke

Kaffee Tee Mokka Espresso / Doppelter Espresso Cappuccino Alkoholfreie Getränke			2,80	2,80 2,50 2,80 / 4,00 3,80
Mineralwasser	0,251	2,80	0,71	6,90
Sinalco Cola ^{1,2} oder Cola Zero ^{1,2,4,6}	0,41	4,00	0,21	2,80
Sinalco Orange	0,41	4,00	0,21	2,80
Sinalco Zitrone	0,41	4,00	0,21	2,80
Spezi 1,2,10	0,41	4,00	0,21	2,80
Bitter Lemon 11			0,21	3,00
Tonic Water			0,21	3,00
Apfelsaft		4.00	0,21	3,50
Apfelschorle	0,41	4,00	0,21	2,80
Orangensaft			0,21	3,50
Bananensaft			0,21	3,50
Kirschsaft Maracujasaft	0.41	5,80	0,2l 0,2l	3,50 3,50
Maracujaschorle	0,4l 0,4l	4,80	0,21	2,80
Rhabarbersaft	0,41	5,80	0,21	3,50
Rhabarberschorle	0,41	4,80	0,21	2,80
Ki-ba	0,41	5,50	0,21	3,50
		-,	-,	-,
Biere				
Holsten Premium vom Faß	0,41	4,60	0,31	4,10
Carlsberg vom Faß	0,41	4,60	0,31	4,10
Duckstein vom Faß	0,51	5,80	0,31	4,50
Mythos vom Faß			0,31	4,10
Alsterwasser	0,41	4,50	0,31	3,80
Weizenbier Flasche			0,51	5,50
Alkoholfreies Bier Flasche			0,31	4,10
Malzbier Flasche			0,31	4,10
Weizen Alkoholfreies Flasche			0,51	5,50

Spirituosen

Ouzo 38%		2 cl		2,50
Ouzo Plomari 40%		4 cl		5,50
Sambuca		2 cl		3,50
Jubiläums - Aquavit		2 cl		3,50
Grappa		2 cl		3,50
Metaxa 5 Sterne / 7 Sterne	2cl	3,90	/	4,90
Metaxa Keramik 1967		2 cl		8,50
Wodka		2 cl		3,50
Whiskey Ballantines/Johnny Walker Redlabel		4 cl		8,00
Amaretto		2 cl		3,50
Baileys		2 cl		3,50
Tequila		2 cl		3,50
Longdriks				
Campari Soda		4 cl		7,50
Campari Orange		4 cl		7,90
Wodka Lemon		4 cl		8,50
Bacardi Cola		4 cl		8,50
Havanna Club Cola		4 cl		8,50
Whisky Cola		4 cl		8,50
Gin Lemon oder Tonic		4 cl		8,50
Aperol Spritz		0,251		7,50
		-,		,
Aperitifs & Bitters				
Martini Blanco		5 cl		5,90
Ramazotti		2 cl		3,50
Averna		2 cl		3,50
Fernet Branca		2 cl		3,50
Ouzo Plomari Flasche		0,21		13,50
CG20 F TOTTIGTT Fladeric		0,21		10,00
Champagner				
Most 9 Chanden Dunt hones in		0.75	1.	20.00
Moet & Chandon Brut Imperial		0,751		00,00
Mumm		0,751		28,00
Prosecco		0,751		28,00
Piccolo Flasche		0,21		8,50

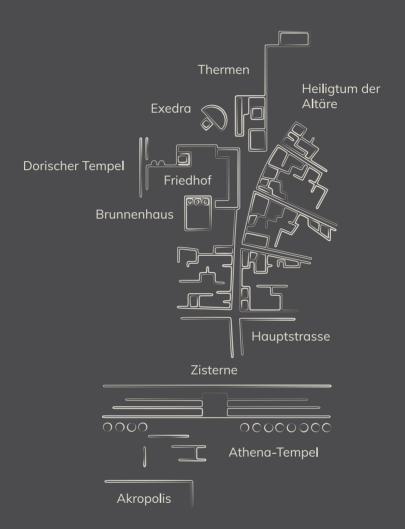
Weine

Flaschenweine Rot

Imiglikos lieblich Nemea trocken Naoussa trocken Flaschenweine Weiss		0,7I 0,7I 0,7I	15,90 16,90 18,90
ridscrienweine weiss			
Retsina Malamatina Anthos trocken Imiglikos lieblich		0,5I 0,7I 0,7I	11,50 16,90 16,90
Rotweine Offen	0,251	0,51	11
Imiglikos lieblich Nemea Naoussa Cabernet & Syrah Merlot Mavrodaphni süß	5,90 6,50 6,50 6,90 6,90 6,90	11,50 11,90 12,90 12,90 12,90 12,90	19,00 20,00 20,50 20,50 20,50 21,00
Weißweine Offen	0,251	0,51	11
Retsina Anthos Moschofilero Imiglikos lieblich Rosé Samos süß	5,50 6,90 6,90 5,90 6,90 6,90	10,90 12,50 12,90 11,50 12,50 12,50	19,00 20,00 20,50 19,00 20,00 20,50

Weitere Qualitätsweine finden Sie auf unserer Weinkarte

Antikes Kamiros

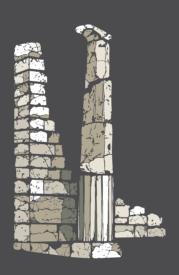


Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Geschmacksverstärker
 4 mit Süßungsmittel
 4b mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
 5 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 6 enthält eine Phenylalaninquelle
 7 mit Antioxidationsmittel
 8 mit Phosphat
 9 mit Milcheiweiß

- 10 koffeinhaltig 11 chininhaltig 12 geschwärzt 13 geschwefelt 14 mit Nitripökelsal 15 mit Nitrat 16 gewachst 17 Taurin 18 gentechnisch veränderter Rohstoff

Sahnesauce/Metaxasauce glutenfrei, enthält Milchzucker und Eiweiß a - Weizen $\,b$ - Ei $\,c$ - Milch $\,d$ - Senf $\,e$ - Sellerie $\,f$ - Soja



Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 16.30 - 24.00 Uhr Sonntags und Feiertags 12.00 - 24.00 Uhr

www.taverna-kamiros.de



