

TDS

Taverna Desphie

AUTHENTIC GREEK FINE DINING

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE ÄGÄIS

Vorspeisen

TZATZIKI DELPHIE 7,90 €
GRIECHISCHER SAHNEJOGHURT, FRISCHE
GURKEN,
GERÖSTETER KNOBLAUCH, KALTGEPRESSTES
OLIVENÖL
UND MEDITERRANE KRÄUTER

Signature

SAGANAKI ROYALE 11,90 €
GOLDBRAUN GEBRATENER KEFALOTYRI-KÄSE
MIT HONIG AUS KRETA, SESAM
UND FRISCHER ZITRONE

Starters

DOLMADES SELECTION 9,90 €
HANDGEROLLTE WEINBLÄTTER MIT AROMATISCHEM
KRÄUTERREIS UND ZITRONENÖL-VINAIGRETTE

Delphie

ALLE SPEISEN WERDEN FRISCH ZUBEREITET
AUTHENTISCHE GRIECHISCHE KÜCHE
EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE
ÄGÄIS

Salate

HORIATIKI DELUXE 13,90 €

Mediterrane

VINE-RIPENED TOMATEN, GURKEN, KALAMATA-OLIVEN,
CREMIGER FETA UND EXTRA NATIVES OLIVENÖL AUS KALAMATA
19,50€

Spezialitäten

BURRATA SANTORINI 15,90 €

Auswahl

BURRATA AUF BUNTEN TOMATEN,
BASILIKUMÖL UND MEERSALZFLOCKEN

ALLE SALATE WERDEN MIT
FRISCHEM PITA-BROT SERVIERT

TAVERNA DELPHIE – AUTHENTIC
GREEK FINE DINING

Hauptgerichte

GESCHICHTETE AUBERGINEN, KARTOFFELN UND
WÜRZIGES RINDERHACKFLEISCH MIT LUFTIGER
BÉCHAMEL UND GEREIFTEM KEFALOTYRI – 22,90

€

Moussaka Premium

ROSA GEGRILLTES LAMMKARREE AUF ROSMARINJUS,
MEDITERRANEM GEMÜSE UND OFENKARTOFFELN – 34,90 €

Lammkarree Athen

SOUVLAKI SELECTION 24,90 € – ZARTE SCHWEINEFILET-SPIESSE
MIT HAUSGEMACHTEM TZATZIKI UND ZITRONENKARTOFFELN

Souvlaki & Pastitsio

PASTITSIO SIGNATURE

TRADITIONELLER GRIECHISCHER
NUDELAUFLAUF MIT
GESCHMORTEM RINDFLEISCH
UND CREMIGER BÉCHAMELSAUCE
– 21,90 €

Fisch & Meeresfrüchte

GARNELEN SAGANAKI DELUXE 26,90 €

Garnelen
Saganaki

BLACK TIGER GARNELEN IN AROMATISCHER TOMATEN-FETA-SAUCE
MIT OUZO-AROMEN

Kalamari

FRISCHE KALAMARI VOM LAVASTEINGRILL MIT
ZITRONENÖL UND PETERSILIE 24,90 €

Wolfsbarsch

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET
MIT SAFRANRISOTTO UND
KRÄUTERÖL 31,90 €

Signature

SANTORINI SUNSET 12,90€
VODKA, PASSIONSFRUCHT, LIMETTE, PROSECCO

Cocktails

MYKONOS BREEZE 13,90€
GIN, ROSMARIN, GRAPEFRUIT, MEDITERRANEAN TONIC

Santorini

AEGEAN MULE 12,90€
OUZO, GINGER BEER, LIMETTE

Delphie

DELPHIE ROYAL 14,90€
CHAMPAGNER, HOLUNDER, ZITRUS

TAVERNA DELPHIE

Limonaden

AEGEAN LEMON MINT 6,90€
POMEGRANATE SPRITZ 7,50€
ORANGE BASIL SMASH 7,50€

Softdrinks

COCA-COLA 0,33L 4,50€
COCA-COLA ZERO 0,33L 4,50€
FANTA 0,33L 4,50€
SPRITE 0,33L 4,50€

Mineralwasser

SAN PELLEGRINO 0,75L 7,90€
ACQUA PANNA 0,75L 7,90€

Bier

MYTHOS 0,33L 5,90€
ALPHA BEER 0,33L 5,90€
FIX HELLAS 0,33L 5,90€
WEIZENBIER 0,50L 6,50€

Weißwein

ASSYRTIKO SANTORINI – 0,2L 8,90€ / 0,75L
34,90€

MALAGOUSIA – 0,2L 8,50€ / 0,75L 32,90€

Rosé

IDYLLE D'ACHINOS – 0,2L 8,90€ / 0,75L 35,90€

Rotwein

AGIORGITIKO RESERVE – 0,2L 9,50€ / 0,75L 38,90€

Reserve

XINOMAVRO GRAND RESERVE – 0,75L 49,90€

ALLE WEINE STAMMEN AUS
AUSGEWÄHLTEN GRIECHISCHEN
WEINGÜTERN
EINE KULINARISCHE REISE DURCH
DIE ÄGÄIS

Champagner

MOËT & CHANDON BRUT 0,75L · 109,00€
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL 0,75L · 129,00€
PROSECCO DOC 0,75L · 34,90€

Ouzo

OUZO PLOMARI 2CL · 4,50€
OUZO 12 2CL · 4,50€

Metaxa

METAXA 7 STERNE 2CL · 5,50€
METAXA 12 STERNE 2CL · 8,50€

Spirituosen

GREY GOOSE VODKA 4CL · 9,90€

HENDRICK'S GIN 4CL · 9,90€
DON JULIO TEQUILA 4CL · 11,90€

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 4CL
· 24,90€

Dolci

BAKLAVA GOLD EDITION · 9,90 €
HAUSGEMACHTES BAKLAVA MIT GRIECHISCHEM
THYMIANHONIG, PISTAZIEN UND VANILLEEIS

Desserts

GALAKTOBOUREKO · 8,90 €
KNUSPRIGER FILOTEIG MIT ZARTER VANILLECREME UND FEINEM
ZIMT

Süße Enden

GREEK YOGURT ROYAL · 8,50 €
GRIECHISCHER JOGHURT MIT WALNÜSSEN, HONIG UND
KARAMELLISIERTEN FEIGEN

Genuss

TAVERNA DELPHIE
KARTENZAHLUNG IST MÖGLICH
EINE KULINARISCHE REISE DURCH
DIE ÄGÄIS

ÖFFNUNGSZEITEN:
MO - FR 16-23 UHR
SA & SO 11-23 UHR

WARME KÜCHE BIS 20:30 UHR