

KERAMIKOS
Moderne griechische Küche
Chausseestr. 122 10115 Berlin-Mitte

Ein Projekt von HGT Hinterhof Gastro- und Tourismusprojekte GmbH

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Donnerstag: 12:00 - 15:00 Uhr
17:00 - 24:00 Uhr

Freitag - Samstag: 12:00 - 24:00 Uhr

Sonntag: 17:00 - 22:00 Uhr



Zusatzstoffen: 1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde), 12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

Allergen: A. glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch (einschließlich Laktose)
H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesam, L. Schwefeldioxid, M. Lupinen, N. Weichtiere

VORSPEISEN

- ZAZIKI** ^(A,G) 4,5 €
Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Olivenöl.
Serviert mit 3 Scheiben Brot.
- KOPANISTI** ^(A,G) 4,9 €
Rote Paprika Florinis-Fetakäse Dip verfeinert mit griechischem Joghurt,
Petersilie und Olivenöl. Serviert mit 3 Scheiben Brot.
- FAVA** ^(A) 4,9 €
Gelbe-Erbsen-Paste verfeinert mit Olivenöl und einer Gewürzmischung aus
Mittelmeer. Serviert mit 3 Scheiben Brot.
- DOLMADAKIA** ^(G) 4,9 €
Gefüllte Weinblätter mit Reis. Dazu eine mediterrane Joghurtsauce.
- TARAMAS** ^(A,D) 5,9 €
Feine Fischroggenpaste mit Olivenöl.
Serviert mit 3 Scheiben Brot.
- SOUTZOUKAKIA** ^(A, G) 7,2 €
Griechische Hackfleischroulladen in Tomatensauce.
- DAKOS** ^(A, E, G) 7,5 €
Eine moderne Alternative vom knusprigen Brot aus Kreta mit marinierten Tomaten,
Feta-Mousse und Basilikum-Pesto.
- BRUSCHETTA ELIA** ^(A) 7,5 €
6 raffinierte Bruschetta mit traditioneller Olivenpaste.
Serviert mit Petersiliensauce.
- SARDELA MARINATI** ^(D) 7,9 €
Marinierte Sardinen mit Olivenöl, Essig und mediterranen Kräutern.
Serviert mit Paprika-Mousse.

VORSPEISEN

SPANAKOPITA «OPEN MINDED» (A, G) 8,5 €

Die Modernisierung des traditionellen Rezeptes mit Spinat, Fetakäse, Lauchzwiebeln und Dill. Serviert mit knusprigen Tortilla und Feta-Mousse.

MANOURI ME MELI (G, K) 8,9 €

Gegrillter Manouri-Käse mit Honig und Sesam. Verfeinert mit Balsamico Creme.

PANTZARIA TACHINI (E, K) 8,9 €

Marinierte Rote Beten mit Tachini-Sauce und geriebenen Wallnüssen.

HALLOUMI HOURMADATO (G, L) 9,2 €

Gegrillter Halloumi-Käse aus Zypern mit hausgemachter Datteln-Marmelade und Minze.

CHTAPOTI ME FAVA (D, L) 11,9 €

Octopus mit karamellisierten Zwiebeln und Rosinen.

Dazu Gelbe-Erbсен-Paste (Fava).

SALATE

CHORIATIKI SALATA (A, G,) 9,5 €

Griechischer Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Kapern. Garniert mit traditionellem knusprigem Brot aus Kreta.

HALLOUMI SALATA (G, L) 11,5 €

Gemischter Salat mit zypriotischem Halloumi-Käse vom Grill, Prosciutto, Melone, Rosinen und Cherry-Tomaten. Verfeinert mit Honig-Balsamico Dressing.

EXTRAS

BROT (A) 1,9 €

FETAKÄSE MIT OLIVENÖL UND OREGANO (G) 4,5 €

VEGETARISCH

GEMISTA (E, G, L) 10,9 €
Gefüllte Paprikas mit Reis, Rosinen, Pinienkernen und grünen Apfel. Dazu getrocknete Tomaten-Paste und Feta-Käse.

KOLOKYTHOKEFTEDES (G) 10,9 €
Zucchini Frikadellen mit Fetakäse nach griechischer Art. Serviert mit Karottenpüree, Ofenkartoffeln und Petersiliensauce.

KRITHAROTO KOLOKYTHA (G) 11,9 €
Griechische Orzo Nudeln (Kritharaki) in Kürbis-Feta Sauce. Verfeinert mit Kefalotyri-Käse und Salbei Aromen.

FLEISCHGERICHTE

MOUSSAKA (A, G) 10,9 €
Der originale Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln. Übergossen mit einer cremigen Béchamelsauce. Serviert mit frischem Salat als Beilage.

BIFTEKIA (A,G) 12,9 €
Griechische Frikadellen aus Rinderhackfleisch mit Ofentomaten und Joghurt-Sauce. Serviert mit Kürbispüree und Kürbiskernen.

KOTOPOULO PLIGOURI (C,G,J,K) 13,9 €
Hähnchenbruststreifen mit Tachini-Fetasauce, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten. Serviert mit Gemüse-Bulgur

CHOIRINO MADRODAPHNE (C,G) 16,9 €
Schweinemedallions mit Mavrodaphne Sauce. Serviert mit Erbsenpüree und Thymian-Oregano-Kartoffeln.

KOTSI ME TRACHANOTO (A,C, G) 21,9 €
Lammhaxe nach griechischer Art. Serviert mit Süßkartoffeln-Trachanoto (griechische Weizengrieß Beilage) und marinierten Cherrytomaten aus dem Backofen.

LAGOS STIFADO (A, C, G) 24,9 €
Geschmorte Hasenkeule in Agiorgitiko Rotwein-Zwiebel-Sauce. Serviert mit Rosmarin Kartoffeln.

FISCHGERICHTE

KRITHAROTO THALASSINON ^(C,D) 17,9 €
Griechische Orzo Nudeln (Kritharaki) in Sepiatintensauce.
Dazu Garnelen und Calamari Ringe verfeinert mit aromatischem Ouzo.

LAVRAKI FILETO ^(D) 19,9 €
Loup de Mer Filet verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Gewürzen.
Serviert mit Karotten-Püree, Ofenkartoffeln und Mousse aus getrockneten Tomaten.

CALAMARI GEMISTO ^(D,G) 19,9 €
Gefüllte Calamari mit Fetakäse, Kalamata Oliven, Paprika und Tomaten.
Serviert mit frischem Salat als Beilage, Graviera-Käse, Parika- bzw. Petersilienmousse.

TSIPOURA FILETO ^(D,G) 21,9 €
Dorade Filet verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Gewürzen.
Serviert mit Gemüse-Bulgur und sautierten Spinatblätter.

MEZE VARIATIONEN

TYRI & ELIA (für 2 Personen) ^(A,G,K) 14,9 €
Vorspeisenplatte mit Oliven- und Käsesorten aus Griechenland.

PSIPSIPSONIA GIA 2 (für 2 Personen) ^(A,G,K) 19,9 €
Gemischte Platte aus kalten und warmen Vorspeisen des Hauses.

OUZOMEZEDES (für 2 Personen) ^(A,D,G) 24,9 €
Gemischte Platte aus Vorspeisen, Fleisch- und Fischspezialitäten des Hauses.
Das eignet sich besonders zur Begleitung von Ouzo oder Tsipouro.

MEZEDES VEGGIE (für 2 Personen) ^(A,E,G) 27,9 €
Eine Überraschungsplatte aus vegetarischen Hauptspeisen und anderen Köstlichkeiten des Hauses.

JULBASI (für 2 Personen) ^(A,G) 29,9 €
Langsam gegartes Lamm-, Schweine- und Rindfleisch verfeinert mit Paprika und Graviera-Käse nach griechischer Art. Serviert mit Ofenkartoffeln, Zaziki, Kopanisti und Beilagensalat.

PSAROMEZEDES (für 2 Personen) ^(A,D,G) 42,5 €
Eine Überraschungsplatte aus Fisch-Spezialitäten und anderen Köstlichkeiten des Hauses.

DESERT

BARBA BRILIOS (E, G)	4,9 €
Griechischer Joghurt mit Walnüsse, Honig und Zimt.	
HALVA MOUSSE (E, G)	5,9 €
Pürierter Halva aus Griechenland mit Schokoladeneis.	
PORTOKALOPITA (E, G)	5,9 €
Griechischer Orangenkuchen mit Vanilleeis und Schokosirup.	
PAGOTO (E, G)	6,9 €
Gemischter Eis mit zerhacktem Blätterteig und Kirschensirup.	

ninterhof
Café-Restaurant-Weinbar

GRIECHISCHE SPIRITUOSEN UND CO.

OUZO PLOMARI - GLAS	0,4cl	5,0 €
OUZO BARBAGIANNIS - GLAS	0,4cl	6,0 €
TSIPOURO TSILILIS - GLAS	0,4cl	6,2 €
OUZO PLOMARI – FLASCHE	0,2l	14,9 €
OUZO BARBAGIANNIS – FLASCHE	0,2l	17,9 €
TSIPOURO TSILILIS – FLASCHE	0,2l	18,9 €
RETSINA KECHRIBARI - FLASCHE	0,5l	9,5 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO 2,0 €

ESPRESSO DOPPIO 2,6 €

ESPRESSO MACCHIATO 2,3 €

CAFÉ CREMA 2,8 €

CAPPUCCINO ^(G) 3,3 €

MILCHKAFFEE ⁽⁸⁾ 3,6 €

LATTE MACCHIATO ^(G) 3,6 €

CAFÉ AMERICANO 2,8 €

KAFFEE FRAPPEE 2,8 €

FREDDO CAPPUCCINO ^(G) 3,6 €

FREDDO ESPRESSO 3,2 €

WASSERFLASCHEN

STILLES WASSER 0,2l 2,5 €

STILLES WASSER 0,7l 4,5 €

MINERALWASSER 0,2l 2,5 €

MINERALWASSER 0,7l 4,5 €

TEEKANNE 4,4 €

Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee,
Kräuter

FRISCHE MINZE TEE 4,5 €

**FRISCHE INGWER
ORANGEN TEE** 4,5 €

HEISSE SCHOKOLADE 4,2 €

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE

ORANGESAFT 0,4l 3,5 €

APFELSAFT 0,4l 3,5 €

COCA COLA ^(1,3,4,9) 0,2l 2,2 €

COCA COLA ZERO ^(1,3,9,13) 0,2l 2,2 €

FANTA ORANGE ^(1,3) 0,2l 2,2 €

SPRITE ⁽³⁾ 0,2l 2,2 €

APFELSCHORLE 0,4l 3,5 €

JOHANNISSCHORLE 0,4l 3,5 €

TONIC WATER ⁽³⁾ 0,2l 3,0 €

GINGER ALE ^(3,11) 0,2l 3,0 €

GINGER BEER ^(3,11) 0,2l 3,0 €

BIER VOM FASS

FLASCHENBIER

LÜBZER PILS (A)	0,30l	3,4 €	CARLSBERG (A)	0,33l	3,3 €
LÜBZER PILS (A)	0,50l	4,5 €	SCHNEIDER WEISS (A)	0,5l	4,5 €
DUCKSTEIN ROTBLOND (A)	0,30l	3,4 €	SCHNEIDER ALCOHOLFREI (A)	0,5l	4,7 €
DUCKSTEIN ROTBLOND (A)	0,50l	4,5 €			

OFFENE WEINE (0,2l)

Weißwein

Roséwein

MOSCHOFILERO MANTINIA (L) (GR)	5,9 €	ROSATO PUGLIA IGT „IL MIO“ (L) (IT)	6,3 €
100% Moschofilero		60% Sagniovese, 40% Merlot	
RIESLING LERGENMÜLLER (L) (DE)	5,9 €	ASKITIKOS ROSÉ (L) (GR)	6,5 €
100% Riesling		40% Muscat, 30% Agiorgitiko, 30% Syrah	
PINOT GRIGIO „IL MIO“ (L) (IT)	6,2 €		
90% Chardonnay, 10% Pinot Grigio			
ASKITIKOS WEIB (L) (GR)	6,5 €		
60% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay, 10% Assyrtiko			

Rotwein

PRIMITIVO IL MIO IGT (L) (IT)	6,1 €
100% Primitivo	
ASKITIKOS ROT (L) (GR)	6,5 €
60% Cabernet Sauvignon, 30% Agiorgitiko, 10% Syrah	
MAVRODAPHNE-ACHAIA CLAUSS-SÜBWEIN (L) (GR)	6,9 €
100% Mavrodaphne	
CUVÉE III – MEGA SPILEO (GR)	8,5 €
40% Cabernet Sauvignon, 40% Mavrodaphne, 20% Agiorgitiko	

WEINFLASCHEN (0,75l)

MOSCHOFILERO MANTINIA CAVINO - Weiß ^(L) (GR) 19,0 €

Im Bouquet finden sich Aromen von Rosen und Zitrusfrüchten. Trotz seiner Leichtigkeit zeigt dieser Wein eine ausbalancierte Säure und einen klaren, blumigen Abgang. Besonders empfehlenswert zu hellem Fleisch, grünen Salaten oder Fisch.

CUVÉE III MEGA SPILEO – Weiß ^(L) (GR) 26,0 €

Eine ausgezeichnete Cuvée aus 60% Malagouzia, 20% Assyrtiko und 20% Chardonnay. Jede Sorte wird separat vinifiziert und unterschiedlich lange gelagert. Das Ergebnis überzeugt mit seiner Komplexität. Intensiven Noten von weißen Blumen, Basilikum und weißer Nektarine mit Kokosbutter im Hintergrund treten in Erscheinung. Das Säugergerüst ist fein ausbalanciert und das Finish lang und frisch.

BIBLIA CHORA - Weiß ^(L) (GR) 29,0 €

Sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der bekannten griechischen Assyrtiko Traube. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall. Genießen Sie diesen außergewöhnlich guten Qualitätswein vom Pangeon zu Weißfisch, zu leichten mediterranen Salaten oder zu zarten Fleischgerichten.

GEROVASSILIOU CHARDONNAY – Weiß ^(L) (GR) 36,0 €

Der olivgrüne Chardonnay von Gerovassiliou ist körperreich und zeigt Aromen von Apfel und Pfirsich. Im Abgang ist er vollmundig und überrascht mit rauchig nuancierten Noten. Zu den zahlreichen Auszeichnungen dieses Edelweines zählen unter anderen: Goldmedaille, Concours International Du Vin, Thessaloniki / Mundus Vini-Internationale Weinakademie Auszeichnung in Gold und Chardonnay du Monde, Frankreich - Auszeichnung in Gold.

PALIVOU VISSINO – Rosé ^(L) (GR) 22,0 €

Obwohl die Agiorgitiko Rebe hauptsächlich dazu genutzt wird Rotweine mit vollem Körper herzustellen, so ist sie ebenfalls für den Ausbau von Roséweinen sehr gut geeignet. Hier findet man Sie im Zusammenspiel mit der Syrah Traube. Im Bouquet des Vyssino Rosé von Palivou dominieren Aromen von Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen kombiniert mit Zitrusaromen. Sein Säuregehalt ist erfrischend und der Nachgeschmack ist fruchtig mit feinen Tanninen.

WEINFLASCHEN (0,75l)

THEOPETRA ESTATE BIO - Rosé ^(L) (GR)

29,0 €

Der trockene Theopetra Estate Roséwein wird aus biologisch angebauten Trauben der thessalischen Sorte Limniona und der internationalen Syrah gewonnen. Der intensiv roséfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren sowie süßliche Aromen nach Marmelade, Karamell und Vanille zu einem wundervollen Genusslebnis. Am Gaumen wirkt der Rosé rund und weich und ist von einem ausbalancierten erfrischenden Abgang geprägt. Ein toller Begleiter zu Pasta mit Tomatensauce, Fruchtsalaten und Schokoladendesserts.

PRIMITIVO SAN MARZANO - Rot ^(L) (IT)

23,0 €

Der kleine Cantine San Marzano "I Tratturi" Primitivo Puglia besitzt eine dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche dominieren die Nase. Am Gaumen des Feudi di San Marzano "I Tratturi" Primitivo Puglia folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille. Voller Körper, balanciert, kräftig.

PAPAIOANNOU AGIORGITIKO BIO ^(L) – **Rot** (GR)

26,0 €

Dieser Rotwein zeichnet sich durch seine granatrote Farbe und seinen Duft nach roten Früchten aus. Die Aromen von schwarzen Kirschen und Dörripflaumen werden hervorragend von feinen Gewürz und Kräuternoten unterstützt. Mit seinen samtigen Tanninen und der klaren, reifen Frucht am Gaumen sehr ausgewogen. Im großen Eichenfass ausgebaut.

CUVÉE III MEGA SPILEO – Rot ^(L) (GR)

28,0 €

Der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvée aus Mavrodaphne, Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko. Das Ergebnis ist ein tieferer Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung. Warm und charmant am Gaumen und mit Finesse ausbalanciert mündet der Cuvée III in einem eleganten Abgang.

GEROVASSILIOU AVATON - Rot ^(L) (GR)

36,0 €

Der Avaton von Gerovassiliou ist ein trockener Rotwein aus den autochthonen Rebsorten Limnio, Mavroudi und Mavrotragano. Von tiefdunkler Farbe zeigt er facettenreiche Aromen von schwarzen Waldbeeren und Kirschen auf. Der Wein reift mindestens 20 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Im Abgang ist der tanninreiche Rotwein sehr nachhaltig und hat ein Lagerungspotential von mehr als 20 Jahren. Ein sehr exklusiver Tischwein zu würzigen Käsespezialitäten, zu dunklen Fleischspezialitäten vom Rind, Lamm und vom Wild, zu gegrilltem Zackenbarsch und zu edlen Menüs.

PROSECCO, CHAMPANIA UND CO.

Offen

TERRA SERENA PIU-FIZZ VINO FRIZZANTE ^(F) 0,1l 3,9 €

Flaschen

TERRA SERENA PIU-FIZZ VINO FRIZZANTE ^(F) 0,75l 19,0 €

**CHAMPAGNIA DE VILMONT, BRUT GRANDE
RESERVÉ PREMIUM CRU** ^(F) 0,75l 89,0 €

LONGDRINKS

NEGRONI ⁽¹⁾ 7,6 €

Dry Gin, Roter Wermut, Campari
und Orangenzeste

APEROL SPRITZ ^(1,8) 7,4 €

Prosecco, Aperol, Sodawasser,
Orangenscheibe

MARTINI DRY ^(1,3,8) 6,9 €

Gin, Wermut, grüne Oliven

AMARETTO SOUR ^(1,3) 7,2 €

Amaretto Disaronno, Zitronensaft,
Orangenscheibe

GIMLET ^(1,3,4,F) 7,2 €

Dry Gin, Lime Cordial, Limettenscheibe

HUGO ^(1,3,4,F) 6,7 €

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette,
Minze, Sodawasser

MOSCO MULE ^(1,3,4,9) 6,9 €

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft,
Gurkenscheibe

CUBA LIBRE ^(1,3,4,9) 6,9 €

Bacardi, Coca cola, Limetten

SPIRITUOSEN (4cl)

Longdrinks: Spirituosen-Preise + 2,20 €

Vodka

RUSSIAN STANDARD	5,0 €
KETEL ONE	6,4 €
CIROC	6,7 €
BELVEDERE	7,9 €

Tequila & Mezcal

J.CUERVO TRAD.REPOS.	6,2 €
DON JULIO REPOSADO	8,5 €
TEQUILA	

Rum

BACARDI CARTA BLANCA	5,2 €
HAVANA CLUB 3J.	5,2 €
HAVANA CLUB 7J.	6,2 €
PAMPERO ANIVERSARIO	6,7 €
BOTUCAL RESERVA	6,9 €
ZACAPA CENTENARIO 23J	9,0 €

Whiskey & Bourbon

JOHNNY WALKER RED LABEL	5,0 €
JAMESON IRISH WHISKY	5,2 €
JACK DANIELS WHISKEY	6,2 €
DRAMBUIE WHISKY	6,4 €
GLENLIVET FOUNDER'S RES.	6,8 €
BULLEIT BOURBON	6,8 €
TALISKER 10J. GP	7,5 €
LAGAVULIN 16J.	9,0 €

Gin

BEEFEATER GIN	5,2 €
BOMBAY DRY GIN	5,4 €
TANQUERAY DRY GIN	6,3 €
MARE GIN	7,5 €
HENDRICKS GIN	7,9 €

Vermuth & Aperitivo

MARTINI BIANCO	5,2 €
MARTINI ROSSO	5,2 €
APEROL APERITIV	5,2 €
CAMPARI BITTER	5,3 €

Likör & Weinbrände

JÄGERMEISTER	5,0 €
SAMBUCA MOLINARI	5,2 €
AMARETTO DISARONNO	5,2 €
PISCO CONTROL GRAN PISCO	5,2 €
GRAND MARNIER ROUGE	5,9 €
LIKÖR 43	6,2 €
MARCATI GRAPPA RISERVA	6,4 €
COINTREAU ORANGENLIKÖR	6,4 €

Brandy & Cognac

METAXA 5*	4,9 €
HENNESSY	8,5 €