



IZOS

TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Mit Herz und Seele schließe ich jeden Tag das Restaurant Izos Taverna auf. Jedes Gericht wird nicht nur traditionell nach griechischer Art zubereitet, sondern auch mit unserer griechischen Gastfreundschaft serviert.

Zusammen mit meinem kreativen Küchenteam bereite ich täglich frische Spezialitäten, die auf kretischem Olivenöl, frischem Fleisch, Fisch und Gemüse, aber auch aromatischen Kräutern basieren, zu.

Ich freue mich, Sie bei Izos Taverna in Wollin begrüßen zu dürfen, wir wünschen einen guten Appetit, oder wie es in Griechenland heißt - *Καλή όρεξη [Kalí órexi]*

Öffnungszeiten

Montag: 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch: 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Donnerstag: 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Freitag: 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Samstag: 11:30 – 22:00 Uhr

Sonntag: 11:30 – 22:00 Uhr

www.izos-taverna.de



TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Kalte Vorspeisen

1. Tzatziki ^{G,4,7}	4,50 €
Quarkspeise mit Gurke und Knoblauch verfeinert	
2. Elies	5,00 €
Oliven mit Zwiebelringen	
3. Feta ^G	6,50 €
Schafskäse „Natur“ mit Zwiebelringen und Olivenöl	
4. Dolmadakia ^{G,2}	6,50 €
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki	
5. Kopanisti ^{G,4}	7,00 €
Pikanter Schafskäsesalat	
6. Taramas ^{D,W,4}	7,00 €
Fischrogensalat	
7. Melitzanosalata ^G	7,00 €
Auberginensalat mit Knoblauch	
8. Mese ja Ena ^G	11,50 €
Vorspeisenplatte für eine Person	
9. Mese ja Dio ^G	19,50 €
Vorspeisenplatte für zwei Personen	

Suppen

11. Fasolada ^{3,A}	5,00 €
Bohnensuppe	
12. Kremisupa ^G	5,00 €
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	
13. Tomatosupa ^{2,A,4}	5,00 €
Tomatensuppe	

Warme Vorspeisen

14. Skordopsomo ^{A,2,F}	3,00 €
Knoblauchbrot	
15. Piperies Sharas ²	6,00 €
Peperonies gegrillt, mit frischem Knoblauch und Olivenöl angerichtet	
16. Sakanaki ^G	8,00 €
Panierter Schafskäse	
17. Feta-Psiti ^G	10,00 €
Schafskäse mit Peperonies, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken	
18. Tiropitakia ^{G,A,4}	9,00 €
Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki	

Warme Vorspeisen

19. Spanakopitakia ^{G,A,4}	9,00 €
Blätterteig gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki	
20. Meses Linda ^B	9,00 €
Garnelen angerichtet mit Olivenöl, Knoblauch und Chili	
21. Gigantes ^{G,4,2}	8,00 €
Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	
22. Fasolakia ^{G,4}	8,00 €
Grüne Bohnen in pikanter Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	
23. Broccoli Juwetzi ^G	9,50 €
Broccoli in Sahnesauce, mit Knoblauch und Käse überbacken	
24. Sestos Meses ^G	12,50 €
Vorspeisenplatte für eine Person mit einer Auswahl an verschiedenen warmen Vorspeisen	
25. Halloumi ^{G,2,4}	9,00 €
Zypriotischer Käse, gegrillt mit Olivenöl und Oregano	

Salate

30. Choriatici – Griechischer Bauernsalat ^{G,C}	9,50 €
Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperonies, Schafskäse und Zwiebeln	
31. Salata Thasos ^{G,2}	10,50 €
Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Hähnchenbrustfilet	
32. Salata Nissiotiki ^{G,D,4}	9,50 €
Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperonies, Schafskäse, Thunfisch und Zwiebeln	

Pasta

35. Makaronia Mama ^{C,B,A,4}	12,00 €
Spaghetti mit kleinen Garnelen, Tomatenstücken und Knoblauch	
36. Makaronia Special ^{G,2,5,6,7,A,7}	11,00 €
Spaghetti in Champignon- Sahnesauce mit Käse und Schinken	
37. Makaronia Fournou ^{G,C,A,7}	11,00 €
Spaghetti mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	
38. Makaronia Izo ^{G,C,A,7}	11,00 €
Spaghetti mit Hackfleisch und Schafskäse	



TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Für unsere kleinen Gäste

40. Souvlaki ^{G,2,4} Schweinefleischspieß mit Pommes frites	8,00 €
41. Gyros ^{G,2,4} Schweinefleisch von Drehspieß mit Pommes frites	8,00 €
42. Crepa ^{G,C,4,2} Eierkuchen mit Apfelmus oder Zucker	5,00 €
43. Makaronia me Salsa ^{G,3,5,6,4,A} Spaghetti in Tomatensauce	6,00 €
44. Bifteki Mikro ^{J,K,2,3,4,6} 2 Bouletten mit Pommes frites	7,00 €
45. Mikro Pirates ^{J,K,2,3,4,6} 4 Fischstäbchen mit Pommes frites	6,50 €
46. Nuggets mit Pommes ^{J,K,2,3,4,6,A} 5 Stück mit Pommes frites	6,50 €

Aus der Pfanne

50. Fileto Hirino Tiganito ^{A,2,4} Hamburger Schnitzel, mit Beilage und Salat	14,50 €
51. Fantasia ^{G,2,5,6,7,4} Gyros in Knoblauch- Champignon- Sahnesauce, mit Beilage und Salat	16,00 €
52. Gyros Aristoteles ^{3,5,8,2,4} Gyros in scharfer Zigeunersauce, mit Beilage und Salat	16,00 €
53. Gyros Special ^{G,2,5,6,7,4} Gyros in roter Metaxa- Champignon- Sahnesauce, mit Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	17,00 €
54. Filetackia Wollin ^{G,2,5,6,7} Schweinefilet in roter Metaxa- Champignon- Sahnesauce, mit Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	18,00 €
55. Filetackia Hasib ^{G,2,3,4} Schweinefilet in einer hausgemachten Käsesauce, dazu Beilage und Salat	18,00 €
56. Ananas Pfanne ^{G,2,5,6,7,4} Schweinefilet mit Ananas in Champignon- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat	18,00 €

Spezialitäten vom Grill

60. Souvlakia ^{G,2,4,7} 2 Schweinefleischspieße, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	14,50 €
61. Souvlakia Special ^{2,3,5,4,A} 2 Schweinefleischspieße mit Pfeffersauce, dazu Beilage und Salat	15,50 €
62. Souvlakia Sylvi ^{3,5,8,4,A} 2 Schweinefleischspieße mit Zigeunersauce, dazu Beilage und Salat	15,50 €

Spezialitäten vom Grill

63. Gyros ^{G,2,J,K,2,3,4,6}	15,00 €
Schweinefleisch vom Drehspieß, Zwiebeln und Tzatziki, dazu Beilage und Salat	
64. Souzoukakia ^{G,2,J,K,2,3,4,6}	14,00 €
Pikante Bouletten mit Tzatziki, dazu Beilage und Salat	
65. Bifteki Gemisto ^{G,4}	15,50 €
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, oder Gouda und Tomate, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
66. Bifteki Gemisto Izo ^{G,2,5,6,7}	16,50 €
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, in roter Metaxa- Champignon- Sahnesauce, mit Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	
67. Tsiganiko Fileto ^{3,5,8}	16,00 €
Schweinesteak mit Zigeunersauce dazu Beilage und Salat	
68. Fileto Hirino me Crema ^{G,2,5,6,7}	16,00 €
Schweinesteak mit Champignon- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat	
69. Fileto Izo ^{G,2,5,6,7,4}	18,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Tomaten und Schafskäse mit einer Metaxa-Champignon- Sahnesauce und Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	
70. Steak Hawaii ^{G,2,3,4}	16,00 €
Schweinesteak mit Ananas und Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	

Geflügelspezialitäten

71. Fileto Deko ^{2,3,6}	17,00 €
Hähnchenbrustfilet auf einer Sauce Bernaise, dazu Beilage und Salat	
72. Fileto Paros ^{2,3,4,8}	17,00 €
Hähnchenbrustfilet auf einer Currysauce, dazu Beilage und Salat	
73. Fileto Santorini ^{G,2,3}	17,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Broccoli, auf einer Sauce Hollandaise, dazu Beilage und Salat	

Auflaferichte wie in Griechenland

74. Moussaka ^{G,2,4,6,7,K}	14,50 €
Auflauf aus Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelsauce, dazu Salat	

Spezialitäten vom Steintopf

80. Kokinisto Arni ^{2,3,4,A}	16,00 €
Geschmortes Fleisch aus der Lammkeule, in Tomatensauce, dazu Beilage und Salat	
81. Juwetsi Arni ^{G,3,4,2}	16,50 €
Geschmortes Fleisch aus der Lammkeule, mit Reismudeln und Käse überbacken, dazu Salat	
82. Arni Riganato ^{2,3,8,4}	18,00 €
Geschmorte Lammhaxe in Oreganosauce, dazu Beilage und Salat	
83. Arni Skordato ^{G,2,4}	18,00 €
Geschmorte Lammhaxe in einer Knoblauchsauce, dazu Beilage und Salat	
84. Exochiko ^{G,1,3,4}	17,50 €
Geschmortes Fleisch aus der Lammkeule mit Kartoffeln, Tomaten, Oliven, Peperonies, Schafskäse, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Salat	
85. Juwetsi Gyros ^{G,3,4}	17,00 €
Gyros mit Reismudeln und Käse überbacken, dazu Salat	

Grillteller und Grillplatten - Für eine Person

90. Sirtaki- Platte ^{G,K,2,3,4,6}	16,50 €
1 Schweinefiletspieß, 1 Boulette, Gyros, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
91. Akropolis – Platte ^{G,,K,2,3,4,6}	17,00 €
1 Schweinefiletspieß, Kalbsleber, Gyros, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
92. Xanthi – Platte ^{G,K,2,3,4,6}	18,00 €
1 Schweinefiletspieß, 1 Lammkotelett, 1 Boulette, Gyros, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
93. Sokrates- Platte ^{G,K,2,3,4,6}	21,00 €
1 Schweinefiletspieß, 1 Lammkotelett, 1 Boulette, Gyros, 1 Schweinefilet, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
94. Sikotakija -Iza ^{G,2,4,3,7}	16,00 €
Kalbsleber mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat	

Grillteller und Grillplatten - Für 2 Personen

95. Sirtaki- Platte ^{G,K,2,3,4,6}	31,00 €
2 Schweinefiletspieße, 2 Bouletten, Gyros, dazu Tzatziki, 2 Beilagen und Salat	
96. Akropolis – Platte ^{G,J,K,2,3,4,6}	32,00 €
2 Schweinefiletspieße, Kalbsleber, Gyros dazu Tzatziki, 2 Beilagen & Salat	
97 Xanthi – Platte ^{G,K,2,3,4,6}	34,00 €
2 Schweinefiletspieße, 2 Lammkoteletts, 2 Bouletten, Gyros dazu Tzatziki, 2 Beilagen und Salat	
98. Sokrates- Platte ^{G,K,2,3,4,6}	40,00 €
2 Schweinefiletspieße, 2 Lammkoteletts, 2 Bouletten, Gyros, 2 Schweinefilets dazu Tzatziki, 2 Beilagen und Salat, dazu 0,5 l Rot- oder Weißwein	

Steaks

101. Filetakia Chirina ^{G,2,3,7,4}	17,50 €
3 Schweinemedallions vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Beilage und Salat	
102. Filetakia Piperata ^{2,3,4,5}	17,50 €
3 Schweinemedallions vom Grill, mit Pfeffersauce, dazu Beilage und Salat	
103. Filetakia Manitaria ^{G,2,4,5,6,7}	17,50 €
3 Schweinemedallions vom Grill, mit Champignon- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat	
104. Rumpsteak ^{G,2,3}	24,00€
mit Kräuterbutter, dazu Beilage und Salat	

Fischgerichte

110. Kalamaria ^{D,G,2}	14,50 €
Tintenfischringe paniert, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
111. Pestrofa Psiti ^{D,2}	15,50 €
Forelle vom Grill, dazu etwas Taramas, Beilage und Salat	
112. Zanderfilet ^{D,2}	17,50 €
aus der Pfanne, dazu Beilage und Salat	
113. Garides ^{B,2}	19,50 €
5 Scampis vom Grill (aus der Schale gelöst), dazu Beilage und Salat	
114. Garides Metaxas ^{B,2,5,6}	20,00 €
5 Scampis vom Grill (aus der Schale gelöst), in einer roten Metaxa- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat	

**Auf Wunsch auch mit Dillsauce,
Weißweinsauce, Senfsauce oder Knoblauchsauce** **4,00 €**

Beilagen

120. Röstkartoffeln ⁴	4,50 €
121. Folienkartoffel ⁴	5,50 €
122. Pommes frites ^{1,4,a}	4,00 €
123. Djuvev Reis oder Butterreis	4,00 €
124. Reismudeln ⁴	4,00 €
126. Grüne Bohnen	4,50 €
127. Krokette ^{1,4,a}	4,00 €
128. Knoblauchkartoffeln	4,50 €
129. Pitabrot mit Oregano ^{A,2,3}	3,50 €

Desserts

140. Jaurti ^{G,W,2,3,4} Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,50 €
141. Jaurti Fruta ^{G,2,3,4} Griechischer Joghurt mit Früchten	7,00 €
142. Crêpes ^{C,G,2,3,4} Eierkuchen mit Vanilleeis und heißen Himbeeren (oder Heidelbeeren oder Kirschen)	7,50 €
143. Apfelstrudel ^{G,1,2,3,4} mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €
144. Halvas ^{K,W,2,3,4} Griechische Süßspeise aus gepressten Sesam und Walnüssen, verfeinert mit Zitrone und Zimt	5,50 €

Warme Getränke

150. Griechischer Kaffee Mocca ^{13,9}	2,70 €
151. Tasse Kaffee ^{13,9}	2,20 €
152. Kännchen Kaffee ^{13,9}	4,20 €
153. Espresso ^{13,9}	2,10 €
154. Cappuccino ^{G,13,9}	3,20 €
155. Latte Macchiato ^{G,13,9}	3,20 €
156. Milchkaffee ^{G,13,9}	2,70 €
157. Schokolade mit Sahne ^{G,2,3,4}	2,70 €
158. Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €



TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
160. Pepsi Cola ^{3,5,12,13}	2,20 €	4,00 €
161. Seven UP ^{3,5,12}	2,20 €	4,00 €
162. Mirinda ^{3,5,12,}	2,20 €	4,00 €
163. Spezi ^{3,5,12}	2,20 €	4,00 €
164. Stilles Wasser 0,25l	2,00 €	
165. Selter 0,25l	2,00 €	
166. Apfelsaft	2,30 €	4,30 €
167. Apfelsaftschorle	2,30 €	4,30 €
168. Orangensaft	2,30 €	4,30 €
169. Bananennektar	2,30 €	4,30 €
170. Kirschnektar	2,30 €	4,30 €
171. KiBa (Kirsch-Bananennektar)	2,30 €	4,30 €
172. Tonic Water ^{3,5,12}	2,30 €	4,30 €
173. Bitter Lemon ^{3,5,11,12}	2,30 €	4,30 €
174. Ginger Ale ^{3,5,10,12}	2,30 €	4,30 €
176. Flasche Wasser 0,75l	6,00 €	

Biere vom Fass

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
175. Radeberger ^A	2,60 €	4,00 €
177. Feldschlösschen Rubin ^A	2,60 €	4,00 €
178. Radler ^A	2,60 €	4,00 €

Flaschenbiere

180. Märkischer Landmann ^A	0,5l	4,00 €
181. Schöfferhofer Hefeweizen ^A	0,5l	4,00 €
182. Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel ^A	0,5l	4,00 €
183. Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei ^A	0,5l	4,00 €
184. Schöfferhofer Kristallweizen ^A	0,5l	4,00 €
185. Clausthaler Alkoholfrei ^A	0,33l	2,30 €
185. Radeberger Alkoholfrei ^A	0,33l	2,30 €

Aperitifs

190. Martini Rosso	4 cl	4,00 €
191. Martini Bianco	4 cl	4,00 €
192. Campari Orange	4 cl	5,50 €
193. Campari Soda	4 cl	5,50 €
194. Aperol Spritz	4 cl	6,00 €

IZOS

TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Spirituosen

		<u>0,2 cl</u>	<u>0,4 cl</u>
Ouzo	38% vol.	2,10 €	3,60 €
Ouzo 12	38% vol.	3,00 €	5,40 €
Metaxa 5 Sterne	38% vol.	3,50 €	6,40 €
Metaxa 7 Sterne	40% vol.	4,00 €	7,60 €
Amaretto	20% vol.	2,50 €	4,40 €
Underberg	44% vol.	3,10 €	
Baileys	17% vol.	3,10 €	5,60 €
Vodka	37,5% vol.	3,10 €	5,60 €
Sambuca	38% vol.	3,10 €	5,60 €
Korn	38% vol.	3,10 €	5,60 €
Williams Birne	38% vol.	3,10 €	5,60 €
Goldkrone	32% vol.	2,50 €	4,60 €
Jägermeister	35% vol.	3,10 €	5,60 €
Kümmerling	35% vol.	2,60 €	
Fernet Branca	35% vol.	3,00 €	5,40 €
Malteser Aquavit	40% vol.	3,10 €	5,60 €
Ramazotti	30% vol.	3,10 €	5,60 €
Fuchs Kräuterlikör	30% vol.	3,10 €	5,60 €
Eierlikör	30% vol.	3,10 €	5,60 €

Scotch

Johnny Walker Red Label	4 cl	5,60 €
-------------------------	------	--------

Longdrinks

Jim Beam Cola	4cl	5,20 €
Cuba Libre	4cl	5,20 €
Wodka Orange, Lemon	4cl	5,20 €
Gin Tonic	4cl	5,20 €

Offene Weine aus Griechenland

	0,25 l	0,50 l
225. Retsina geharzt	4,20 €	325 8,00 €
226. Antos weiß, trocken	4,70 €	326 8,70 €
227. Naousa rot, trocken	4,70 €	327 8,70 €
228. Makedonikos rot, halbtrocken	4,70 €	328 8,70 €
229. Makedonikos weiß, halbtrocken	4,70 €	329 8,70 €
230. Imiglykos rot, lieblich	4,70 €	330 8,70 €
231. Imiglykos weiß, lieblich	4,70 €	331 8,70 €
232. Rosé trocken	4,70 €	330 8,70 €
233. Mavrodaphne rot, süßer Likörwein	6,20 €	333 11,20 €
234. Samos weiß, süßer Likörwein	6,20 €	334 11,20 €
235. Weinschorle rot oder weiß	4,20 €	335 7,70 €

Flaschenweine aus Griechenland

240. Antonopoulos Private Collection (Rotwein)	0,75l	18,00 €
Sein intensives und vollmundiges Bouquet wird von Kirsch-, Pflaumen-, Zimt-, Vanille- und Lorbeeraromen geprägt.		
241. Malagouzia Antonopoulos (Weißwein)	0,75l	22,00 €
Seine tropischen Fruchtaromen, sowie die leichte Note nach Birne und Pfirsich kommen hier beeindruckend zur Geltung. Dieser Wein ist ausgewogen und verspricht einen angenehmen und langen Abgang.		
242. Antonopoulos Adoli Ghis (Roséwein)	0,75l	21,50 €
Dieser Wein besticht in seiner leuchtenden Roséfärbung mit violetten Nuancen. Dominierenden Aromen von Erdbeere, Sauerkirschen und Heidelbeeren geben ihm eine verführerische Note.		

Sekt

245. Piccolo	0,20l	4,70 €
246. Rotkäppchen halbtrocken	0,75l	15,70 €
247. Rotkäppchen trocken	0,75l	15,70 €
248. Glas Rotkäppchen trocken, oder halbtrocken	0,10l	2,70 €

Zusatzstoffe:

1) geschwärzt 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Farbstoffe 4) mit Konservierungsstoffe 5) mit Süßungsmittel 6) mit Aroma 7) Antioxidationsmittel 8) mit Stärke 9) chininhaltig 10) mit Ingwerauszügen 11) mit einer Phenylalaninquelle 12) mit Säuerungsmittel E331/E332 13) koffeinhaltig

Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Schwefeldioxid/Sulfide M) Lupine N) Haselnuss W) Walnuss