

A Parga, un bel posto che merita essere visitato da tutti, la nostra famiglia,  
con amore per quello che fa, cerca di offrire piatti tradizionali, realizzati con cura,  
utilizzando gli ingredienti più genuini e freschi.

Vi ringraziamo per la vostra preferenza  
e vi diamo la promessa di essere sempre migliori.  
Gustate...



# Taverna Petros

Traditional Greek Cuisine

Parga ist ein wunderschöner Ort, den alle gesehen haben müssen.  
Unsere Familie versucht alle traditionellen Gerichte  
mit Liebe und Leidenschaft zu kreieren.  
Wir wählen nur die besten und frischesten Zutaten.

Wir bedanken uns, dass Sie uns besucht haben und versprechen Ihnen,  
dass wir immer unser Bestes zu geben.  
Genießen Sie ihren Aufenthalt .....

## ANTIPASTI



## VORSPEISEN

<b>Tzatziki fatto in casa</b>	4,80	<b>Hausgemachtes Tsatsiki</b>
<b>Peperoni fritti</b>	4,00	<b>Gebratene Mini-Paprika</b>
<b>Peperoncino</b> grigliato con olio e limone	3,80	<b>Gegrillte Peperoni</b> mit Olivenöl-Zitronen Dressing (scharf)
<b>Zucchine fritte</b>	5,00	<b>Gebratene Zucchini</b>
<b>Patate fritte</b> appena tagliate in casa	4,00	<b>Hausgemachte Pommes</b>
<b>Polpette di zucchine fritte</b> accompagnate con salsa di yogurt	6,50	<b>Zucchinibällchen</b> mit Joghurtdressing
<b>Dolmades fatti a mano vengono</b> serviti con salsa allo yogurt	7,00	<b>Hausgemachte Dolmadakia</b> Gefüllte Weinblätter serviert mit einem Joghurtdressing
<b>Torta di spinaci</b> sfoglia, spinaci novelli, formaggio feta, cipolla fresca, vinaigrette all'aneto	8,50	<b>Spinattasche aus Blätterteig</b> Babyspinat, Fetakäse, Frühlingszwie- beln und Vinaigrette mit Dill
<b>Galotyri</b> crema di formaggio di latte vaccino e caprino	5,00	<b>Galotiri</b> cremiger Käse aus Kuh- und Ziegenmilch
<b>Pure di fava</b> fatta in casa con cipolle caramellate	6,00	<b>Hausgemachtes Fava</b> (Creme aus gelben Erbsen) mit karamellisierten Zwiebeln
<b>Salsa di melanzane</b> affumicate	6,00	<b>Hausgemachter</b> <b>Auberginenmousse geräuchert</b>
<b>Crocchette di pollo fatte a mano</b> con peperoni, curry e mozzarella	7,80	<b>Hausgemachte Hühnchenkroketten</b> mit Paprika, Curry und Mozzarella
<b>Funghi ripieni</b> cotti al forno con crema di formaggio, pancetta ed erba cipollina	8,50	<b>Gefüllte Pilze</b> im Ofen mit Frischkäse, Speck und Petersilie
<b>Polpette fritte fatte in casa</b> accompagnate con salsa di yogurt	7,50	<b>Hausgemachte Hackbällchen</b> mit Joghurtdressing
<b>Insalata di patate</b> con groviera formaggio, apaki (salumi greco), uova e vinaigrette al miele e senape	8,00	<b>Sommerlicher Kartoffelsalat</b> mit Graviera (griechischer Hartkäse), geräuchertem Schweinefleisch, (Apaki), Ei und Honig – Senf Dressing

# FORMAGGI



# KÄSE

<b>Feta all'olio di oliva e origano</b>	4,80	<b>Feta Käse</b> mit Olivenöl und Oregano
<b>Feta frita in foglia</b> cosparsa di miele e sesamo	7,00	<b>Feta im Blätterteig</b> mit Sesam und Honig
<b>Fetta alla griglia</b> grigliata con pomodori freschi e peperoni	6,80	<b>Gegrillter Feta</b> mit Tomate und Paprika
<b>Saganaki di Groviera</b> (Groviera frita)	5,80	<b>Saganaki Graviera</b> panierter griechischer Hartkäse
<b>Tyrokafteri</b> Salsa al formaggio Feta piccante	5,80	<b>Tyrokafteri</b> Hausgemachter Feta- Joghurtdip
<b>Formaggio Talagani affumicato alla griglia</b> con marmellata piccante fatta a mano	7,00	<b>Gegrillter Räuchertalagani</b> mit hausgemachter scharfer Marmelade
<b>Metsovone Saganaki</b> con marmellata piccante fatta a mano	8,00	<b>Metsovone Saganaki</b> mit einer hausgemachten, pikanten Marmelade

# INSALATE



# SALATE

<b>Insalata Greca</b> pomodoro, cetriolo, cipolla, peperoni, olive, Feta	8,80	<b>Griechischer Salat</b> Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Feta und Oliven
<b>Insalata di pomodoro</b> pomodoro, cetriolo, cipolla, peperoni, olive	6,00	<b>Tomatensalat</b> Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Oliven
<b>Insalata Tabbouleh</b> semole, pomodoro, prezzemolo, cipollotti, peperoni, cetriolo, mais, oliva	7,80	<b>Tabule Salat</b> Bulgur, Tomaten, Petersilie, Lauchzwie- beln, Paprika, Gurke, Mais und Oliven
<b>Insalata di rucola e parmigiano</b> rucola, lattuga, pomodorini, capperi, parmigiano, dressing all'aceto balsamico	9,50	<b>Rucolasalat mit Parmesan</b> Rucola, Kopfsalat, Cherrytomaten, Kapern, Parmesan, Balsamicodressing
<b>Insalata di lattuga</b> con cipolloto fresco e capperi	5,80	<b>Grüner Salat</b> Kopfsalat, Frühlingszwiebeln, Kapern
<b>Verdure Scaldate</b> con olio e limone	5,80	<b>Gekochtes wildes Blattgemüse</b> mit Olivenölzitrondressing
<b>Dakos</b> noce di carrube, pomodorini, catiki domokou (greek cottage cheese), capperi	9,00	<b>Dakos</b> Zwieback aus Johanniskornbrotmehl, Kirschtomaten, Katiki Domokou (Weichkäse aus Ziegen- und Schafsmilch) und Kapern
<b>Insalata di cavolo e pollo</b> con cavolo, carota, pancetta, salsa allo yogurt e fileto di pollo	10,00	<b>Krautsalat mit Hühnchen</b> Weißkohl, Karotten, Speck, Hühnchenfilet und Joghurdressing
<b>Insalata di barbabietole</b> con arancia, cipolla tritata e noci caramellate	8,50	<b>Rote Beete Salat</b> mit Orangen, zwiebeln und karamellisierten Walnüssen

Tutte le insalate sono condite di olio vergine di oliva

Alle unsere Salate werden mit extra nativen Olivenöl serviert

# PESCE



# MEERESFRÜCHTE

<b>Calamari fritti*</b>	12,50	<b>Gebratene Calamari*</b>
<b>Gamberi in padella</b> con feta, pomodoro fresco e ouzo	13,00	<b>Panierte Garnelen (saganaki)</b> mit Feta, Tomate und Ouzo

# PIATTI TRADIZIONALI



# TRADITIONELLE GERICHTE

<b>Moussaka</b> 11,00	<b>Moussaka</b>
<b>Agnello con patate al forno</b> 14,00	<b>Lamm im Ofen mit Ofenkartoffeln</b>
<b>Vitello al sugo di pomodoro</b> 12,00 con riso selvatico, patate fritte o patate al forno	<b>Kokkinisto - Rindfleisch in roter Soße</b> mit Wildreis, Pommes oder Ofenkartoffeln
<b>Youvetsi</b> 12,50 Vitello al sugo con l' orzo greco	<b>Giouvetsi</b> griechische Reismudeln mit Rindfleisch
<b>Stifado</b> 12,80 stufato di manzo al sugo di pomodoro e cipolline fresche	<b>Stifado</b> Eintopf mit Rindfleisch und Zwiebeln
<b>Brasato di vitello</b> 13,00 vitello a cottura lenta guarnito con il riso selvatico o pure di patata	<b>Rinderbraten</b> geschmorter Rinderbraten serviert mit Wildreis oder Kartoffelpüree
<b>Briam</b> 9,00 Verdure di stagione al forno con patate	<b>Briam</b> griechischer Gemüseauflauf mit Kartoffeln
Chiedici il piatto del giorno	Fragen Sie uns gerne nach der Spezialität des Tages

# PASTA



# PASTA

<b>Tagliatelle con carne macinata al sugo</b> 10,00 (bolognese)	<b>Tagliatelle mit Hackfleischsoße</b>
<b>Carbonara</b> 11,00 con pancetta, panna e funghi freschi	<b>Carbonara mit Speck und Pilzen</b>
<b>Spaghetti al sugo di pomodoro</b> 8,80 e basilico fresco	<b>Tagliatelle mit Tomaten-Basilikumsoße</b>
<b>Lasagne al forno</b> 12,00 con pollo, funghi e besciamella	<b>Hähnchen lasagne</b> mit Waldpilzen und Kräuterbechamele

## SECONDI



## HAUPTSPEISEN

Costolette di agnello al chilo	14,00 42,00	Lammkotelett pro Kilo
Pancetta di maiale al chilo	10,00 29,00	Schweinebauch pro Kilo
Spiedini di maiale	11,00	Souvlaki - Schweinespieß
Bistecca di maiale	12,00	Schweinekotelett
Bistecca Tomahawk di maiale guarnita con patate fritte fresche e salsa di senape	16,00	TSchweinebauch Kotelett (Tomahawk) mit Pommes und Senfsoße
Scaloppine di maiale alla panna e funghi freschi	13,00	Schweinefilet mit Pilzen in Sahnesoße
Collo di maiale affumicato con patate fritte spezzate e salsa BBQ	12,80	Geräucherter Schweinenacken mit Quetschkartoffeln und Barbecuesoße
Hamburger fatto a mano	11,00	Hausgemachte Frikadellen
Hamburger ripieno fatto a mano ripieno con groviera o formaggio feta	12,00	Hausgemachte gefüllte Frikadellen mit Graviera (gr. Hartkäse) oder Feta
Bistecca di vitello	18,00	Rinderkotelett
Fegato di vitello con purè di fava e cipolle caramellate	12,50	Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln und Fava
Kebab carne macinata di vitello e pecora pane tostato, salsa di yogurt, salsa di pomodoro piccante	12,00	Kebab (aus Rind und Schaf) (Röstbrot, Joghurtdressing und pikante Tomatensoße)
Filetto di pollo	10,00	Hähnchenfilet
Filetto di pollo alla panna e funghi freschi	12,80	Hähnchenfilet mit Pilzen in Sahnesoße
Spiedini di pollo	11,00	Souvlaki - Hühnchenspieß
Hamburger di pollo fatto a mano	10,00	Hausgemachte Hühnchenfrikadelle
Salsicce grigliate	9,50	Gegrillte Würstchen ländlicher Art (Pikant)

## SECONDI



## HAUPTSPEISEN

<b>Cotoletta</b> maiale o pollo	10,50	<b>Schnitzel</b> Hühnchen oder Schwein
<b>Cotoletta</b> maiale o pollo alla panna e funghi freschi	12,80	<b>Schnitzel (Hühnchen oder Schwein)</b> in Sahnesoße mit Pilzen
<b>Misto di carne per una persona</b>	15,50	<b>Fleischplatte für eine Person</b>

Possibilità di piatto misto di carne per più persone  
You have the possibility to order mixed meat dish for more people

## VITELLO STAGIONATO A SECCO



## DRY AGED RIND

<b>Tagliata di vitello</b> Flank Steak	18,80	<b>Flank Steak Tagliata</b>
<b>Bistecca di vitello</b> stile Tomahawk ~ 700gr	36,00	<b>Tomahawk Rinderkotelett ~ 700gr</b>
<b>Rib Eye di vitello</b>	26,50	<b>Rib Eye Steak</b>
<b>Costolette di vitello</b> ~ 1kg cotte lentamente e a fuoco basso con salsa BBQ	28,50	<b>Rinderbrust</b> ca. 1 Kg bei Niedrigtemperatur gegart mit Barbecuesoße
<b>Petto di vitello (Pastrami)</b> pane tostato, salsa di senape, cipolla caramellata, patate fritte	14,00	<b>Rinderbrust (Pastrami)</b> Röstbrot, Senfsoße, karamellisierten Zwiebeln und Quetschkartoffeln

## PIATTI ALLO SPIEDO chiedere al cameriere...



## VOM SPIESS

<b>Kokoretsi fatto a mano</b> interiora di agnello	12,00	<b>Hausgemachtes Kokoretsch</b> gegrillte Lamminnereien
<b>Kontosouvli di maiale fatto a mano</b> pezzi di maiale marinati allo spiedo	11,80	<b>Hausgemachtes Kontosouvli</b> marinierter Schweinebraten vom Spieß
<b>Kontosouvli di pollo fatto a mano</b> pezzi di pollo marinati allo spiedo	11,80	<b>Hausgemachtes Kontosouvli</b> marinierter Hühnerbraten vom Spieß
<b>Pancetta di maiale allo spiedo ~ 600gr</b>	17,00	<b>Ganzer Schweinebauch ~ 600gr</b>
<b>Schiena d' agnello allo spiedo ~ 1kgr</b>	28,00	<b>Lammschulter ~ 1kgr</b>

# VINI BIANCHI / WEISSWEIN

			
<b>KATOGLI AVEROFF</b> KATOGLI AVEROFF Malvasia, Chardonnay, Muscat Metsovo	4,50	20,00	<b>KATOGLI AVEROFF</b> KATOGLI AVEROFF Malvasia, Chardonnay, Muscat Metsovo
<b>MANTINIA</b> TSELEPOU ESTATE Moschofilero Mantineia	5,00	22,00	<b>MANTINIA</b> TSELEPOU ESTATE Moschofilero Mantineia
<b>VIVLIA CHORA</b> VIVLIA CHORA ESTATE, Asyrtiko, Sauvignon Blanc Pangaio		31,00	<b>VIVLIA CHORA</b> VIVLIA CHORA ESTATE, Asyrtiko, Sauvignon Blanc Pangaio
<b>THEOPETRA</b> THEOPETRA ESTATE Asyrtiko, Malagouzia Meteora		25,00	<b>THEOPETRA</b> THEOPETRA ESTATE Asyrtiko, Malagouzia Meteora
<b>PLANO</b> TECHNI OINOY Malagouzia Drama		25,00	<b>PLANO</b> TECHNI OINOY Malagouzia Drama
<b>LEYKO GRAMMA</b> BOUTARI WINES Sauvignon Blanc, Asyrtiko Malagouzia Naousa	5,00	25,00	<b>LEYKO GRAMMA</b> BOUTARI WINES Sauvignon Blanc, Asyrtiko Malagouzia Naousa
<b>APLA</b> OENOPS WINES Malagouzia, Assyrtiko, Virdiano Drama		28,00	<b>APLA</b> OENOPS WINES Malagouzia, Assyrtiko, Virdiano Drama
<b>TESSERIS LIMNES</b> KTIMA KYR-GIANNI Chardonnay, Gewürztraminer Florina	6,50	31,00	<b>TESSERIS LIMNES</b> KTIMA KYR-GIANNI Chardonnay, Gewürztraminer Florina

## VINI ROSATI / ROSÉWEIN



<b>AKRES</b> SKOURA ESTATE Asyrtiko, Moschofilero Argos	4,50	21,00	<b>AKRES</b> SKOURA ESTATE Asyrtiko, Moschofilero Argos
<b>ΑΠΛΑ</b> OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Drama		28,50	<b>ΑΠΛΑ</b> OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Drama
<b>TREIS MAGISSES</b> BARAFKA ESTATE Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero Nemea	5,00	25,00	<b>TREIS MAGISSES</b> BARAFKA ESTATE Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero Nemea
<b>CONCEPT ROSE</b> MYLONAS WINERY Malagouzia, Mandilaria Attika		24,00	<b>CONCEPT ROSE</b> MYLONAS WINERY Malagouzia, Mandilaria Attika

## VINI SPUMANTI / SCHAUMWEIN



<b>ROSE SPARKLING</b> ZOINOS WINERY Debina, Vlachiko, Bekari Zitsa		24,00	<b>ROSE SPARKLING</b> ZOINOS WINERY Debina, Vlachiko, Bekari Zitsa
<b>WHITE SPARKLING</b> ZOINOS WINERY Debina   Zitsa		24,00	<b>WHITE SPARKLING</b> ZOINOS WINERY Debina   Zitsa

# VINI ROSSI / ROTWEIN



<b>NEMEA</b> KTIMA SKOURA Agiorgitiko Nemea	5,00	24,00	<b>NEMEA</b> KTIMA SKOURA Agiorgitiko Nemea
<b>VIVLIA CHORA</b> VIVLIA CHORA ESTATE Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko Pangaion		36,00	<b>VIVLIA CHORA</b> VIVLIA CHORA ESTATE Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko Pangaion
<b>NAOUSA ALTA</b> THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro Naousa	5,50	26,00	<b>NAOUSA ALTA</b> THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro Naousa
<b>THEOPETRA</b> THEOPETRA WINERY Syrah, Limniona, Cabernet Sauvignon Meteora	6,50	32,00	<b>THEOPETRA</b> THEOPETRA WINERY Syrah, Limniona, Cabernet Sauvignon Meteora
<b>KOKINO GRAMMA</b> BOUTARI WINES Syrah, Merlot Macedonia		24,00	<b>KOKINO GRAMMA</b> BOUTARI WINES Syrah, Merlot Macedonia
<b>ΑΠΛΑ</b> OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Macedonia	6,00	28,00	<b>ΑΠΛΑ</b> OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Macedonia
<b>GOUMENISA</b> MIKRO ESTATE TITOU Negroska, Xinomavro Goumenisa		31,00	<b>GOUMENISA</b> MIKRO ESTATE TITOU Negroska, Xinomavro Goumenisa
<b>RAPSANI TERA PETRA</b> THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro, Krasato, Staroto Rapsani		33,00	<b>RAPSANI TERA PETRA</b> THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro, Krasato, Staroto Rapsani
<b>DOMAINE HATZIMICHALIS</b> DOMAINE HATZIMICHALIS Limnio, Schioppettino Atalandi		35,00	<b>DOMAINE HATZIMICHALIS</b> DOMAINE HATZIMICHALIS Limnio, Schioppettino Atalandi

## BIBITE-ACQUA / GETRÄNKE

Coca cola	250ml	3,00	Coca cola
Coca cola zero	250ml	3,00	Coca cola zero
Aranciata	250ml	2,80	Fanta
Limonata	250ml	2,80	Limonade
Pink Grapefruit Soda	250ml	3,50	Pink Grapefruit Soda
Gazzoza	250ml	2,80	Gazoze
Soda	250ml	2,80	Soda water
Acqua minerale	1l	2,00	Mineralwasser
Acqua minerale	500ml	1,00	Mineralwasser
Acqua naturale	750ml	4,50	Mineralwasser mit Kohlensäure
Acqua naturale	250ml	3,00	Mineralwasser mit Kohlensäure

## BIRRE / BIER

Draft	300ml	3,80	Draft
Draft	400ml	4,80	Draft
Mythos	500ml	4,50	Mythos
Alfa	500ml	4,00	Alfa
Corfu Ionian Pilsner	330ml	4,50	Corfu Ionian Pilsner
Kaiser	500ml	4,80	Kaiser
Nymfi	330ml	4,00	Nymfi
Stala Pale Ale	330ml	5,00	Stala Pale Ale
Amstel Radler	330ml	3,80	Amstel Radler
No alcohol	330ml	3,80	No alcohol

## OUZO / OUZO



200ml

Glass of Ouzo	2,80	Glass of Ouzo
Pilavas	10,00	Pilavas
Plomari	11,00	Plomari
Varvagianni verde	11,00	Barbagianni grün
Pitsiladi	14,00	Pitsiladi

## TSIPOURO / TSIPOURO



200ml

Glass of tsipouro	2,50	Glass of tsipouro
Zoinos senza anice	10,00	Zoinos ohne Anis
Diafano Fisekis senza anice	9,00	Diafano Fisekis ohne Anis
Thessaliko con anice	10,00	Thessaliko mit anice
Idoniko senza anice	12,00	Idoniko ohne Anis

## BEFORE & AFTER



40ml

Aperol Spritz	8,00	Fernet Branca Menta	4,00
Greek G & T	8,00	Limoncello	4,00
Mataroa greek gin & Aegean tonic		Skinos Mastiha Spirit	4,00
Campari	7,00	Otto's Athens Vermouth*	4,00

\*pink soda / aegean tonic (+) 1 €

---

## BIANCHI / WEISSWEIN

Vino sfuso secco 500ml 6,00 Hausgemachter trockener Wein  
Retsina (vino resinato) 500ml 5,00 Retsina



---

## ROSATI / ROSÉWEIN

Vino sfuso secco 500ml 6,00 Hausgemachter trockener Wein




---

## ROSSI / ROTWEIN

Vino sfuso secco 500ml 6,00 Hausgemachter trockener Wein  
Vino della casa semi dolce 500ml 6,00 Hausgemachter semi-süßer Wein

 Taverna Petros

 taverna\_petros\_parga

 Taverna Petros Parga

 Taverna Petros

[www.tavernapetros.gr](http://www.tavernapetros.gr)



Taverna Petros

Traditional Greek Cuisine

Pane a persona: 0,60€ | Olio vergine d'oliva 50ml: 0,80€

\*Prodotto surgelato / In caso di allergia si prega  
di far sapere al cameriere.

Noi usiamo l'olio d'oliva per cucinare e friggere in olio  
di girasole.

I prezzi sono comprensivi di tutte le tasse. I clienti possono  
rifiutare di pagare se il ristorante non rilascia  
una ricevuta fiscale o una fattura valida per il loro acquisto.

Il ristorante è obbligato ad avere i moduli di reclamo  
stampati in una casella speciale vicino all'uscita per  
l'espressione di qualsiasi tipo di protesta.

Brot pro Peson: 0,60€ | Natives Olivenöl 50ml: 0,80€

\*Tiefgefroren / Im Falle einer Allergie informieren Sie bitte  
Ihren Kellner Wir verwenden natives Olivenöl zum Kochen  
und Sonnenblumenöl zum Braten. Our prices include all  
applicable taxes.

Complaint forms are available at the entrance door.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
has not been received.

Responsabile sanitario - Geschäftsführer: SIDERIS PETROS