

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

Zucchini fritte	5,80	Gebratene Zucchini
Patate fritte appena tagliate in casa	4,50	Hausgemachte Pommes
Peperoni fritti	4,80	Gebratene Mini-Paprika
Peperoncino grigliato con olio e limone	4,00	Gegrillte Peperoni mit Olivenöl-Zitronen Dressing (scharf)
Zucchini Fritte Croccanti Bastoncini di zucchini leggermente fritti, serviti con dressing allo yogurt.	7,00	Zucchiniällchen mit Joghurtdressing
Crocchette di pollo fatte a mano con peperoni, curry e mozzarella	8,00	Hausgemachte Hühnchenkroketten mit Paprika, Curry und Mozzarella
Funghi Ripieni al Forno Funghi al forno ripieni con crema di formaggi, bacon ed erba cipollina.	8,80	Gefüllte Champignons aus dem Ofen mit cremiger Käsefüllung, Speck & Schnittlauch
Polpette di Manzo alla Greca Polpette di manzo fritte in padella secondo la tradizione, servite con dressing allo yogurt.	8,00	Hausgemachte Hackbällchen mit Joghurtdressing
Insalata di patate Insalata di patate novelle servite fredde, con graviera, apaki, uovo, capperi e vinaigrette alla senape e miele	8,50	Kalter Kartoffelsalat mit Babykartoffeln mit Graviera (griechischer Hartkäse), geräuchertem Schweinefleisch, (Apaki), Ei und Honig – Senf Dressing

FORMAGGI



KÄSE

Feta all'olio di oliva e origano	5,00	Feta Käse mit Olivenöl und Oregano
Feta in Crosta di Fillo con Sesamo e Miele Feta avvolta in pasta fillo croccante, ricoperta di semidi sesamo e servita con miele.	7,50	Feta im Filoteig mit Sesam und Honig Knusprig gebackener Feta im Filoteig, mit Sesam umhüllt und mit Honig serviert.
Bougiourdi Feta al forno con pomodoro, peperoni, olio extravergine d'oliva e peperoncino.	7,50	Bougiourdi Gebackener Feta mit Tomaten, Paprika, Olivenöl und Chili.
Saganaki di Graviera Formaggio graviera greco fritto in padella fino a doratura e croccantezza.	6,00	Graviera Saganaki Knusprig gebratener griechischer Graviera-Käse.
Talagani Affumicato alla Griglia Formaggio Talagani affumicato grigliato, servito con marmellata fatta in casa leggermente piccante.	7,50	Gegrillter geräucherter Talagani Geräucherter Talagani-Käse vom Grill, serviert mit hausgemachter leicht scharfer Marmelade.
Saganaki di Metsovone (Fritto) Formaggio Metsovone affumicato fritto in padella, servito con marmellata fatta in casa leggermente piccante.	8,50	Metsovone Saganaki (gebraten) Gebratener geräucherter Metsovone-Käse, serviert mit hausgemachter leicht scharfer Marmelade.

CREME DELLA TRADIZIONE GRECA



TRADITIONELLE GRIECHISCHE DIPS

Tzatziki fatto in casa	5,20	Hausgemachtes Tsatsiki
Tyrokafteri Salsa al formaggio Feta piccante	5,80	Tyrokafteri Hausgemachter Feta-Joghurdip
Galotyri formaggio greco tradizionale a pasta morbida, prodotto con latte di pecora e capra, cremoso e leggermente acidulo	5,20	Galotiri traditioneller griechischer Weichkäse aus Schafs- und Ziegenmilch, cremig und leicht säuerlich im Geschmack
Pure di fava fatta in casa con cipolle caramellate	6,50	Hausgemachtes Fava (Creme aus gelben Erbsen) mit karamellisierten Zwiebeln
Insalata di melanzane affumicate fatta in casa grigliate al carbone e finemente ridotte in purea, con pomodoro fresco, aglio ed erbe aromatiche	6,00	Hausgemachter, geräucherter Auberginensalat über Holzkohle gegrillt und fein püriert, mit frischen Tomaten, Knoblauch und Kräutern

INSALATE



SALATE

Insalata Greca Classica insalata greca con pomodoro maturo, cetriolo, cipolla, peperone verde, olive e feta DOP.	9,50	Griechischer Salat Klassischer griechischer Salat mit reifen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grüner Paprika, Oliven und Feta g.U
Insalata di pomodoro pomodoro, cetriolo, cipolla, peperoni, olive	6,00	Tomatensalat Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Oliven
Insalata Tabbouleh Bulgur con pomodoro, prezzemolo, cipollotto, cetriolo, peperone verde e mais dolce.	8,00	Tabbouleh-Salat Bulgur mit Tomaten, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Gurke, grüner Paprika und Mais.
Insalata di Rucola e Parmigiano Rucola fresca e lattuga con pomodorini, capperi e scaglie di Parmigiano, con dressing al balsamico.	10,00	Rucola-Parmesan-Salat Frischer Rucola und Blattsalat mit Cherrytomaten, Kapern und Parmesanspänen, mit Balsamico-Dressing.
Insalata di lattuga con cipollotto fresco e capperi	5,80	Grüner Salat Kopfsalat, Frühlingszwiebeln, Kapern
Verdure Scaldate con olio e limone	6,00	Gekochtes wildes Blattgemüse mit Olivenölzitrondressing
Dakos con Katiki Domokou Fette biscottate di carruba con pomodorini succosi, cremoso formaggio Katiki Domokou e capperi, con olio extravergine d'oliva e crema di aceto balsamico.	9,50	Dakos mit Katiki Domokou Gerstenzwieback mit saftigen Cherrytomaten, cremigem Katiki Domokou Käse und Kapern, verfeinert mit extra nativem Olivenöl und Balsamico-Creme.
Insalata di Pollo e Cavolo Filetto di pollo croccante con cavolo, carota e bacon, con dressing allo yogurt.	11,00	Hähnchen-Krautsalat Knuspriges Hähnchenfilet mit Kraut, Karotte und Speck, mit frischem Joghurdressing.
Insalata di Barbabietola Barbabietola fresca con crema di yogurt, noci caramellate e crema di aceto balsamico.	9,00	Rote Bete Salat Frische Rote Bete mit Joghurtcreme, karamellisierten Walnüssen & Balsamico-Creme.

Tutte le insalate sono condite di olio vergine di oliva

Alle unsere Salate werden mit extra nativen Olivenöl serviert

PESCE



MEERESFRÜCHTE

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

PIATTI TRADIZIONALI



TRADITIONELLE GERICHTE

- | | | |
|--|-------|---|
| Moussaka tradizionale greca
Piatto al forno a strati con melanzane, carne macinata speziata e patate, ricoperto da una cremosa besciamella e gratinato fino a doratura. | 12,00 | Traditionelle griechische Moussaka
Im Ofen geschichtetes Gericht mit Auberginen, gewürztem Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit cremiger Béchamelsauce bis zur goldenen Kruste. |
| Spezzatino di manzo tradizionale in salsa di pomodoro
Stufato di manzo cotto lentamente in una ricca salsa di pomodoro fatta in casa, servito con riso selvatico, purè di patate o patate al forno. | 13,00 | Traditioneller Rindereintopf in Tomatensauce
Langsam geschmortes Rindfleisch in einer reichhaltigen hausgemachten Tomatensauce, serviert mit Wildreis, Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln. |
| Agnello arrosto a cottura lenta con patate
Tenero agnello cotto lentamente al forno con patate, erbe aromatiche e olio extravergine d'oliva, lasciato cuocere nei propri succhi. | 14,80 | Langsam im Ofen geschmortes Lamm mit Kartoffeln
Zartes Lammfleisch, langsam im Ofen gegart mit Kartoffeln, aromatischen Kräutern und Olivenöl, im eigenen Saft geschmort. |
| Giouvetsi greco tradizionale di manzo
Pasta orzo al forno con tenero manzo cotto lentamente in ricca salsa di pomodoro. | 13,00 | Griechisches Giouvetsi mit Rindfleisch
Im Ofen gebackene Orzo-Pasta mit langsam gegartem zartem Rindfleisch in kräftiger Tomatensauce. |
| Stifado tradizionale di manzo
Spezzatino di manzo brasato con cipolline perlina in salsa di pomodoro ricca, profumata con spezie aromatiche, servito con riso selvatico, purè di patate o patate al forno. | 13,50 | Traditionelles Rindfleisch-Stifado
Geschmortes Rindfleisch mit Perlzwiebeln in einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit Gewürzen, serviert mit Wildreis, Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln. |
| Briam tradizionale di verdure al forno
Misto di patate, zucchine, melanzane e pomodori, cotto lentamente al forno con olio extravergine d'oliva, aglio ed erbe aromatiche. | 9,00 | Briam – Ofengemüse nach griechischer Art
Ofengebackene Mischung aus Kartoffeln, Zucchini, Auberginen und Tomaten, langsam gegart mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern. |

PASTA



PASTA

- | | | |
|--|-------|--|
| Tagliatelle con carne macinata al sugo (bolognese) | 11,00 | Tagliatelle mit Hackfleischsoße |
| Carbonara
con pancetta, panna e funghi freschi | 11,80 | Carbonara mit Speck und Pilzen |
| Spaghetti al sugo di pomodoro e basilico fresco | 8,80 | Tagliatelle mit Tomaten-Basilikumsoße |
| Lasagne al forno
con pollo, funghi e besciamella | 13,00 | Hähnchen lasagne
mit Waldpilzen und Kräuterbechamele |

SECONDI



HAUPTSPEISEN

Costolette di agnello	15,00	Lammkotelett
al chilo	46,00	pro Kilo
Pancetta di maiale	11,00	Schweinebauch
al chilo	30,00	pro Kilo
Bistecca di maiale	12,80	Schweinekotelett
Bistecca Tomahawk di maiale	17,00	Schweinebauch Kotelett (Tomahawk)
guarnita con patate fritte fresche e salsa di senape		mit Pommes und Senfsoße
Hamburger di manzo fatto in casa alla griglia	11,80	Hausgemachte Frikadellen
Polpetta di carne macinata preparata a mano e grigliata su carbone.		
Hamburger di manzo ripieno fatto in casa	13,00	Hausgemachte gefüllte Frikadellen
Polpetta di carne macinata grigliata su carbone, ripiena di formaggio greco a scelta tra graviera o feta.		mit Graviera (gr. Hartkäse) oder Feta
Souvlaki di filetto di manzo	16,50	Rinderfilet-Souvlaki
Spiedini di tenero filetto di manzo grigliati su carbone, serviti con patate fritte tagliate al momento e vellutata crema di patate dolci.		Zarte Stücke vom Rinderfilet am Spieß, über Holzkohle gegrillt, serviert mit frisch geschnittenen Pommes und cremigem Süßkartoffelpüree.
Scaloppine di maiale	13,80	Schweinefilet mit Pilzen
alla panna e funghi freschi		in Sahnesoße
Bistecca di vitello	21,00	Rinderkotelett
guarnito con patate fritte fresche e purea di patate dolci		garniert mit frisch gebratenen Kartoffeln und Süßkartoffelpüree
Fegato di vitello	13,00	Rinderleber
con purè di fava e cipolle caramellate		mit karamellisierten Zwiebeln und Fava
Kebab	13,00	Kebab
carne macinata di vitello e pecora pane tostato, salsa di yogurt, salsa di pomodoro piccante		(aus Rind und Schaf) (Röstbrot, Joghurtdressing und pikante Tomatensoße)
Filetto di pollo	11,00	Hähnchenfilet
Filetto di pollo	13,80	Hähnchenfilet mit Pilzen
alla panna e funghi freschi		in Sahnesoße
Spiedini di pollo	11,50	Souvlaki - Hähnchenspieß
Salsicce grigliate	9,80	Gegrillte Würstchen ländlicher Art
		(Pikant)

SECONDI



HAUPTSPEISEN

Cotoletta maiale o pollo	11,50	Schnitzel Hähnchen oder Schwein
Cotoletta maiale o pollo alla panna e funghi freschi	13,80	Schnitzel (Hähnchen oder Schwein) in Sahnesoße mit Pilzen
Misto di carne per una persona	16,00	Fleischplatte für eine Person

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

Tagliata di vitello guarnito con patate fritte fresche e purea di patate dolci	19,80	Flank Steak Tagliata garniert mit frisch gebratenen Kartoffeln und Süßkartoffelpüree
Bistecca di vitello stile Tomahawk ~ 700g	39,00	Tomahawk Rinderkotelett ~ 700gr
Rib Eye di vitello guarnito con patate fritte fresche e purea di patate dolci	28,50	Rib Eye Steak garniert mit frisch gebratenen Kartoffeln und Süßkartoffelpüree
Costine di manzo (short ribs) 450 g di costine di manzo cotte lentamente a bassa temperatura, servite con soffice purè di patate cremoso.	18,50	Rinder-Short-Ribs 450 g langsam und schonend gegarte Rinderrippen, serviert mit cremigem Kartoffelpüree
Costine di manzo (short ribs) pane tostato, salsa di senape,	14,50	Rinderbrust (Pastrami) Röstbrot, Senfsoße, karamellisierten Zwiebeln und Quetschkartoffeln

PIATTI ALLO SPIEDO chiedere al cameriere...



VOM SPIESS

Kokoretsi fatto a mano interiora di agnello	12,50	Hausgemachtes Kokoretsch gegrillte Lamminnereien
Kontosouvli di maiale fatto in casa Cubetti di carne di maiale marinata, cotti lentamente allo spiedo e arrostiti alla brace.	12,50	Hausgemachtes Schweine-Kontosouvli Marinierte Schweinefleischstücke, langsam am Spieß über Holzkohle gegart.
Kontosouvli di pollo fatto in casa Cubetti di sovracoscia di pollo marinata, cotti lentamente allo spiedo e arrostiti alla brace.	12,50	Hausgemachtes Hähnchen-Kontosouvli Marinierte Hähnchenschenkelstücke ohne Knochen, langsam am Spieß über Holzkohle gegart.
Pancetta di maiale allo spiedo ~ 600gr	18,00	Ganzer Schweinebauch ~ 600gr
Schiena d' agnello allo spiedo ~ 1kgr	28,50	Lammschulter ~ 1kgr

VINI BIANCHI / WEISSWEIN

			
KATOGI AVEROFF KATOGI AVEROFF Malvasia, Chardonnay, Muscat Metsovo		22,00	KATOGI AVEROFF KATOGI AVEROFF Malvasia, Chardonnay, Muscat Metsovo
MEGA SPILEO 5,00 MEGA SPILEO ESTATE Sauvignon Blanc Kalavrita	5,00	26,00	MEGA SPILEO MEGA SPILEO ESTATE Sauvignon Blanc Kalavrita
APLA OENOPS WINES Malagouzia, Assyrtiko, Virdiano Drama		29,00	APLA OENOPS WINES Malagouzia, Assyrtiko, Virdiano Drama
MANTINIA 5,00 TSELEPOU ESTATE Moschofilero Mantineia	5,00	24,00	MANTINIA TSELEPOU ESTATE Moschofilero Mantineia
PLANO TECHNI OINOY Malagouzia Drama		27,00	PLANO TECHNI OINOY Malagouzia Drama
LEYKO GRAMMA 5,00 BOUTARI WINES Sauvignon Blanc, Asyrtiko Malagouzia Naousa	5,00	25,00	LEYKO GRAMMA BOUTARI WINES Sauvignon Blanc, Asyrtiko Malagouzia Naousa
THEOPETRA THEOPETRA ESTATE Asyrtiko, Malagouzia Metora		26,00	THEOPETRA THEOPETRA ESTATE Asyrtiko, Malagouzia Metora
KOURITES 5,50 KAMKOUTIS VINEYARD Chardonnay, Vidiano, Malagouzia Kozani	5,50	28,00	KOURITES KAMKOUTIS VINEYARD Chardonnay, Vidiano, Malagouzia Kozani
VIVLIA CHORA VIVLIA CHORA ESTATE, Asyrtiko, Sauvignon Blanc Pangaio		32,00	VIVLIA CHORA VIVLIA CHORA ESTATE, Asyrtiko, Sauvignon Blanc Pangaio

VINI ROSATI / ROSÉWEIN



AKRES SKOURA ESTATE Asyrtiko, Moschofilero Argos	4,50	22,00	AKRES SKOURA ESTATE Asyrtiko, Moschofilero Argos
APLA OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Drama		29,00	APLA OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Drama
TREIS MAGISSES BARAFKA ESTATE Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero Nemea	5,00	26,00	TREIS MAGISSES BARAFKA ESTATE Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero Nemea
NAUTILUS LA TOUR MELAS Syrah, Grenache Noir, Agiorgitiko Fthiotida		24,00	NAUTILUS LA TOUR MELAS Syrah, Grenache Noir, Agiorgitiko Fthiotida

VINI SPUMANTI / SCHAUMWEIN



ROSE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina, Vlachiko, Bekari Zitsa		25,00	ROSE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina, Vlachiko, Bekari Zitsa
WHITE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina Zitsa		25,00	WHITE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina Zitsa

VINI ROSSI / ROTWEIN



NEMEA KTIMA SKOURA Agiorgitiko Nemea	5,00	25,00	NEMEA KTIMA SKOURA Agiorgitiko Nemea
THEOPETRA THEOPETRA WINERY Syrah, Limniona, Cabernet Sauvignon Meteora		32,00	THEOPETRA THEOPETRA WINERY Syrah, Limniona, Cabernet Sauvignon Meteora
NAOUSA ALTA THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro Naousa	5,50	28,00	NAOUSA ALTA THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro Naousa
APLA OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Macedonia		28,00	APLA OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Macedonia
MEGA SPILEO CUVÉE MEGA SPILEO ESTATE Cabernet Sauvignon, Agiogitiko, Mavrodafni Kalavrita	5,50	28,00	MEGA SPILEO CUVÉE MEGA SPILEO ESTATE Cabernet Sauvignon, Agiogitiko, Mavrodafni Kalavrita
KOURITES KAMKOUTIS VINEYARD Cabernet Sauvignon, Merlot, Xinomavro Kozani		33,00	KOURITES KAMKOUTIS VINEYARD Cabernet Sauvignon, Merlot, Xinomavro Kozani
ORIVATIS AKRIOTOU MICROWINERY Syrah Evoia	5,00	24,00	ORIVATIS AKRIOTOU MICROWINERY Syrah Evoia
VERO ROSSO JIMA WINERY Merlot, BeKari Epirus		35,00	VERO ROSSO JIMA WINERY Merlot, BeKari Epirus
RAPSANI TERA PETRA THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro, Krasato, Staroto Rapsani		34,00	RAPSANI TERA PETRA THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro, Krasato, Staroto Rapsani

BIBITE-ACQUA / GETRÄNKE

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

BIRRE / BIER

Draft	300ml	3,80	Draft
Draft	500ml	5,00	Draft
Mythos	500ml	4,80	Mythos
Alfa	500ml	4,50	Alfa
Mamos	500ml	4,80	Mamos
Kaiser	500ml	5,00	Kaiser
Nymfi	330ml	4,00	Nymfi
Vergina Radler	330ml	3,80	Vergina Radler
No alcohol	330ml	3,80	No alcohol

OUZO / OUZO



200ml

Glass of Ouzo	3,00	Glass of Ouzo
Pilavas	11,00	Pilavas
Plomari	12,00	Plomari
Varvagianni verde	12,00	Barbagianni grün
Pitsiladi	14,00	Pitsiladi

TSIPOURO / TSIPOURO



200ml

Glass of tsipouro	3,00	Glass of tsipouro
Zoinos senza anice	11,00	Zoinos ohne Anis
Diafano Fisekis senza anice	10,00	Diafano Fisekis ohne Anis
Thessaliko con anice	11,00	Thessaliko mit anice
Idoniko senza anice	12,50	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		

BIANCHI / WEISSWEIN

Vino sfuso secco 500ml 7,00 Hausgemachter trockener Wein
Retsina (vino resinato) 500ml 5,50 Retsina



ROSATI / ROSÉWEIN

Vino sfuso secco 500ml 7,00 Hausgemachter trockener Wein



ROSSI / ROTWEIN

Vino sfuso secco 500ml 7,00 Hausgemachter trockener Wein
Vino della casa semi dolce 500ml 7,00 Hausgemachter semi-süßer Wein

 Taverna Petros

 taverna_petros_parga

 Taverna Petros Parga

 Taverna Petros

www.tavernapetros.gr



Pane a lievitazione naturale a persona: 1,00€ | 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.

Sauerteigbrot pro Peson: 1,00€ | 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