



Babis' Ouzeri

Griechische Vorspeisen & Spezialitäten

geöffnet montags bis freitags von 12:30 Uhr bis 23:30 Uhr
samstags von 16:30 bis 23:30 Uhr
sonntags geschlossen

Telefon: 0 30/31 51 80 90
Sybelstraße 45/Eingang Droysenstraße 10629 Berlin-Charlottenburg

Die Ouzeri – ein einfaches, urtypisch griechisches Restaurant, dessen Gäste schon seit langem nicht mehr vorwiegend männlich sind. Beim Besuch einer Ouzeri steht nicht so sehr das Essen im Vordergrund, es geht vielmehr darum, die Gesellschaft guter Bekannter und Freunde zu genießen. Bei Retsina und Ouzo unterhält man sich, es wird Tavli gespielt und getanzt. Dazu wird natürlich auch gegessen – weil es dann bekömmlicher wird, und weil das schon immer so gewesen ist. In der Regel lässt man eine Auswahl verschiedener Kleinigkeiten auf den Tisch kommen, die sogenannten *Mezédés*. Das sind Vorspeisen unterschiedlichster Art, die auf kleinen Tellern über den Tisch verteilt stehen und von denen man gemeinsam isst. Tsatsiki, ein rustikaler Bauernsalat mit Schafskäse (*Choriátiki*) und frisch frittierte Kartoffeln (*Patátes Tiganités*) sind dabei nicht wegzudenken.

Unsere Speisekarte umfasst neben einer großen Auswahl an Vorspeisen auch eine Reihe größerer Gerichte, für zusätzliche Abwechslung sorgen variierende Tagesgerichte. Insgesamt haben wir unser Angebot etwas umfangreicher gestaltet, als das für eine Ouzeri in Griechenland typisch wäre, um auch der hiesigen Esskultur gerecht werden zu können. Dennoch lassen wir es uns nicht nehmen, Ihnen dies wärmstens ans Herz zu legen: Genießen Sie und Ihre Freunde doch auch einmal ganz ungezwungen auf griechische Art. Mit *Mezédés*, unseren hausgemachten Pommes und einem erfrischenden Salat. Und alle bedienen sich von allem. Guten Appetit oder auch καλή όρεξη wünschen

Babis und Co.

Babis

	Σούπες – Suppen	€
1.	Ntomatósoupa <i>rustikal-fruchtige Tomatensuppe</i>	3,50
2.	Fasoláda <i>Suppe von weißen Bohnen nach griechischer Art</i>	3,90

	Σαλάτες – Salate	€
4.	Anámikti <i>gemischte Salate der Saison</i>	4,20
5.	Choriátiki <i>Bauernsalat nach griechischer Art mit Schafskäse</i>	5,50
6.	Tonosaláta <i>gemischte Salate der Saison, mit Thunfisch und Ei verfeinert</i>	5,50
7.	Saláta me Gyro <i>großer Salat mit geschnitztem Schweinefleisch</i>	7,50

	Μεζέδες – Vorspeisen	€
	besondere Spezialitäten	€
9.	Kreatomezé <i>Häppchen Feta, Gyros, Keftedaki, Tsatsiki und Oliven, mit Brot und 0,1 l Ouzo serviert</i>	8,80
10.	Psaromezé <i>Häppchen Feta, Oktapodi, Sardellenfilet, Taramas und Oliven, mit Brot und 0,1 l Ouzo serviert</i>	9,20

	kalte Vorspeisen	€
11.	Tsatsiki <i>mit Gurke, Knoblauch und Dill verfeinerter Joghurt</i>	2,80
12.	Taramás <i>Creme von püriertem Fischrogen und Kartoffeln, mit Olivenöl und Zitronensaft zubereitet</i>	3,40
13.	Skordaliá <i>Kartoffelcreme mit viel Knoblauch, verfeinert mit Essig und Olivenöl</i>	2,60
14.	Kopanisti <i>mit Knoblauch, Paprika, Dill und Olivenöl zubereitete Schafskäsecreme</i>	3,90
15.	Melitzanosaláta <i>Salat von pürierten Auberginen, mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert</i>	3,90

16.	Pantzária <i>Rote Bete, nach griechischer Art mit viel Knoblauch zubereitet</i>	3,40
17.	Dolmadákia <i>hausgemachte, mit Reis gefüllte Weinblätter, serviert mit Tsatsiki</i>	5,10
18.	Oktapódi <i>Tintenfischsalat, zubereitet mit Essig und Öl</i>	8,90
19.	Féta <i>griechischer Schafskäse, mit Zwiebeln, Olivenöl und Tomaten verfeinert und mit Oregano gewürzt</i>	4,10
20.	Eliés <i>Oliven, nach Art des Hauses eingelegt</i>	2,40
21.	Piperiés Toursí <i>grüne, sauer eingelegte Peperoni</i>	2,20
22.	Skordópsomo <i>Knoblauchbrot nach Art des Hauses</i>	2,20

	warme Vorspeisen	€
30.	Tiropitákia <i>hausgemachte, mit Schafskäse gefüllte Blätterteigtaschen, mit Tsatsiki serviert</i>	5,50
31.	Spanakopitákia <i>hausgemachte Blätterteigtaschen mit einer Füllung aus Spinat und Schafskäse, mit Tsatsiki serviert</i>	5,50
32.	Féta Fouímou <i>griechischer Schafskäse, mit Tomate, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Oregano im Ofen gebacken</i>	5,80
33.	Saganáki <i>gebackener Hartkäse aus Schafsmilch</i>	5,20
34.	Melitzánes Tiganités <i>gebratene Auberginenscheiben, wahlweise mit Skordaliá oder Tsatziki</i>	4,40
35.	Kolokithákia Tiganitá <i>gebratene Zucchini-scheiben, wahlweise mit Skordaliá oder Tsatsiki serviert</i>	4,40
36.	Gigantes me Féta <i>mit Schafskäse überbackene weiße Riesenbohnen</i>	4,20
37.	Piperiés Florinis <i>mit Kopanisti überbackene rote Paprikaschoten</i>	4,90
38.	Anámikto Piáto <i>gemischte Vorspeisenplatte mit Tsatsiki, Skordaliá, gefüllten Weinblättern, Taramas, Bohnensalat, gebratenen Zucchini- und Auberginenscheiben, Tiropitaki, Spanakopitaki und Oliven</i>	9,50
39.	Anámikto Piáto <i>Vorspeisenplatte wie Nr. 38, jedoch für zwei Personen</i>	14,50

Warme Gerichte

Bei Gerichten, die mit einer Beilage serviert werden, kann jeweils zwischen Ofenkartoffeln griechischer Art mit Oregano und Zitrone, Reismudeln und hausgemachten Pommes Frites gewählt werden.

besondere Spezialitäten €

44. Kritharáki 5,90
Reismudeln mit einem Stück Schafskäse, mit Salat serviert

με κρέας – Fleischgerichte €

τηγανιτά - aus der Pfanne

46. Bekri Mezés 7,90
Schweinefleisch in einer Paprika-Tomaten-Sahnesauce, serviert mit einer Beilage und Salat
47. Keftedákia Sáltsa 6,80
Hackfleischbällchen in Tomatensauce, mit einer Beilage und Salat serviert

της σχάρας – vom Grill

51. Souvlákia Chiriná 7,50
Schweinefleischspieße, serviert mit Tsatsiki, einer Beilage und Salat
52. Souvlákia Kóta 8,50
Hähnchenspieße mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit Tsatsiki, einer Beilage und Salat
53. Arnisio Souvláki 11,80
Lammrückenspieß, mit einer Beilage, Tsatsiki und Salat serviert
54. Biftéki Gemistó 8,20
Hacksteak mit einer Füllung aus Schafskäse, Tomate, Oliven und Peperoni, mit einer Beilage, Tsatsiki und Salat serviert
55. Paidákia 9,60
Lammkoteletts, mit Tsatsiki, einer Beilage und Salat serviert
56. Gemischte Grillplatte 12,80
mit Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett und Gyros, dazu eine Beilage, Tsatsiki und Salat
57. Gemischte Grillplatte 20,80
wie Nr. 56, jedoch für zwei Personen

της σούβλας - vom Drehspeiß

51. Gyros 7,50
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspeiß, mit Tsatsiki, einer Beilage und gemischtem Salat serviert

ψάρι και θαλασσινά – Fisch und Meeresfrüchte €

61. Mýdia Saganáki 6,40
Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce, mit Salat serviert
62. Garides Saganáki 7,80
Garnelen in Weißwein-Tomatensauce, mit Salat serviert
63. Garides Sháras 8,50
Riesengarnelen vom Grill, dazu Tsatsiki, eine Beilage und Salat
64. Solomós 9,50
Lachssteak vom Grill, mit einer Beilage und Salat serviert
65. Sardélles Tiganités 7,80
gebratene Sardinen, mit Beilage, Tsatsiki und Salat serviert
66. Kalamária 8,50
hausgemachte Tintenfischringe mit Tsatsiki, Beilage und Salat

Beilagen

70. Patátes Fournou 1,90
mit Oregano und Zitrone im Ofen zubereitete Kartoffeln
71. Patátes Tiganités 1,90
hausgemachte Pommes Frites
72. Kritharáki 1,90
Reismudeln (kleine Nudeln aus Hartweizengrieß) in Tomatensauce

Επιδόρπια – Nachspeisen €

80. Jiaóurti me Méli 2,80
leckerer griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen
81. Halvás 2,80
*süße Spezialität aus gemahlenem Sesam, nach kretischer Art mit Zimt und frischer Zitrone serviert
dazu empfehlen wir einen trockenen Weißwein oder Retsina*

alkoholfreie Getränke

€

101.	Sourotí, griechisches Quellwasser mit Kohlensäure	Fl.	0,25	l	1,60
102.	Sourotí, griechisches Quellwasser mit Kohlensäure	Fl.	0,75	l	4,10
103.	Gerolsteiner Naturell ohne Kohlensäure	Fl.	0,25	l	1,60
104.	Gerolsteiner Naturell ohne Kohlensäure	Fl.	0,75	l	4,10
105.	Apfelsaft, naturtrüb	Glas	0,2	l	2,00
106.	Orangensaft	Glas	0,2	l	2,00
107.	Apfelsaft oder Orangensaft, groß	Glas	0,4	l	3,20
108.	Bananennektar	Fl.	0,2	l	2,00
109.	Sauerkirschnektar	Glas	0,2	l	2,00
110.	Banane-Kirsch-Nektar	Glas	0,2	l	2,00
111.	Banane-Kirsch-/Sauerkirschnektar, groß	Glas	0,4	l	3,20
112.	Apfelsaftschorle	Glas	0,2	l	1,80
113.	Apfelsaftschorle, groß	Glas	0,2	l	3,00
114.	Sauerkirschschorle	Glas	0,2	l	1,80
115.	Sauerkirschschorle, groß	Glas	0,4	l	3,00
116.	Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2,5} , Fanta ^{1,3}	Fl.	0,2	l	1,60
117.	Sprite ³	Glas	0,2	l	1,60
118.	Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2,5} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³ , Spezi ^{1,2,5} , groß	Glas	0,4	l	2,80
119.	Malztrunk ¹	Fl.	0,33	l	1,90
120.	Schweppes Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁴ , Bitter Lemon ⁴	Fl.	0,2	l	1,80

¹: mit Farbstoff; ²: koffeinhaltig; ³: mit Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; ⁴: chininhaltig;
⁵: enthält eine Phenylalaninquelle

Kaffee, Tee

€

130.	Griechischer Mokka	Tasse			1,80
131.	Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee (im Beutel)	Tasse			1,60
und an heißen Tagen:					
132.	Frappé <i>Erfrischend aufgeschäumter Kaffee auf Eiswürfeln, mit oder ohne Milch und/oder Zucker</i>	Glas			2,40

Biere

€

140.	Herforder Pils vom Fass	Glas	0,3	l	2,10
141.	Herforder Pils vom Fass, groß	Glas	0,5	l	3,00
142.	Franziskaner Helle Hefe	Fl.	0,5	l	2,80
143.	Franziskaner Kristall	Fl.	0,5	l	2,80
144.	Franziskaner Helle Hefe alkoholfrei	Fl.	0,5	l	2,80
145.	Herforder Alkoholfrei	Fl.	0,33	l	2,00
146.	Berliner Weiße mit Schuss ¹ Himbeere oder Waldmeister	Fl.	0,33	l	2,40
147.	Alster	Glas	0,3	l	2,10
148.	Alster, groß	Glas	0,5	l	3,00

¹: mit Farbstoff

Weine

€

150.	Weißweinschorle	Glas	0,2	l	2,60
151.	Rotweinschorle	Glas	0,2	l	2,60

offene Weißweine

€

Retsína – geharzter, traditioneller trockener Weißwein, goldgelb und aromatisch					
155.			0,25	l	3,40
156.			0,5	l	5,90
Retsína Malamatína – fruchtiger, würziger Tafelwein					
157.		Fl.	0,5	l	6,10
Retsína Olympias – strohgelber, kräftig-harmonischer Tafelwein					
158.		Fl.	0,5	l	6,10
Cambas Blanc – trockener Tafelwein von ausgeglichenem Geschmack					
160.			0,25	l	3,20
161.			0,5	l	5,60
Kretikós – trockener kretischer Landwein, fruchtig und frisch im Geschmack					
165.			0,25	l	3,40
166.			0,5	l	5,90
Imiglikos – halbtrockener, leichter weißer Tafelwein					
167.			0,25	l	3,50
168.			0,5	l	6,00
Sámos Vin Doux – edler Likörwein von goldgelber Farbe, fruchtig im Geschmack					
169.		Glas	0,1	l	2,40

offene Rotweine

€

Kretikós – trockener kretischer Landwein mit weichem, vollem Geschmack und dem Aroma roter Früchte

170.	0,25	l	3,50
171.	0,5	l	6,00

Neméa – ein trockener, purpurroter Qualitätswein mit vollem Geschmack aus der Anbauregion Nemea, Peloponnes

175.	0,25	l	3,90
176.	0,5	l	6,40

Neméa Imíglíkos – lieblicher, kräftig roter Tafelwein, vollmundig und fruchtig

180.	0,25	l	3,50
181.	0,5	l	6,00

Mavrodáphne – leuchtendroter, fruchtig-würziger Likörwein von ausgewogener Süße

183.	Glas	0,1	l	2,60
------	------	-----	---	------

weiße Flaschenweine

€

Mantiniá – trocken, frisch, mild-harmonisch der Rebsorte Moschofilero

185.	Fl.	0,75	l	12,80
------	-----	------	---	-------

Strofilíá, 2002 – goldgelb, fein, fruchtig duftend mit einem Hauch von Haselnuss

186.	Fl.	0,75	L	12,80
------	-----	------	---	-------

Moschofilero – frisch und blumig, mit Grapefruit- Aromen, feine Säure, ausgewogen und anregend

187.	Fl.	0,75	L	14,80
------	-----	------	---	-------

rote Flaschenweine

€

Neméa Special – edel, dunkelrot und kräftig, mit einem Hauch von roten Früchten

190.	Fl.	0,75	l	12,80
------	-----	------	---	-------

Cabernet Agiorgítiko – aus biologischem Anbau, kirschrot mit Aromen von Kirschen und Pflaumen, sehr geschmackvoll

191.	Fl.	0,75	L	14,80
------	-----	------	---	-------

Grande Reserve Naoussa – Qualitätswein aus der Rebsorte Xinomavro, trocken und tiefrot mit dem Aroma getrockneter Früchte

192.	Fl.	0,75	L	15,80
------	-----	------	---	-------

Sekt und Prosecco

€

195.	Mumm Dry Sekt, trocken und feinfruchtig, feinperlig	Fl.	0,75	l	20,00
196.	Prosecco di Valdobbiadene, feinperlig, frisch, duftig	Fl.	0,75	l	18,00

Spirituosen

€

140.	Ouzo, pur oder auf Eis	Glas	2	cl	2,10
141.	Ouzo, pur oder auf Eis	Glas	0,1	l	3,00
142.	Ouzo Plomari, pur oder auf Eis	Glas	1	cl	2,80
143.	Ouzo Plomari, pur oder auf Eis	Glas	0,1	l	2,80
144.	Metaxa 5* ¹	Glas	2	cl	2,80
145.	Metaxa 7* ¹	Glas	2	cl	2,00
146.	Martini Bianco oder Rosso auf Eis	Glas	5	cl	2,40
147.	Jim Beam	Glas	2	cl	2,10
148.	Sambuca	Glas	2	cl	3,00

¹: mit Farbstoff

Auf baldiges Wiedersehen in



Babis' Ouzeri

Sybelstraße 45
Eingang Droyesenstraße
Berlin-Charlottenburg
0 30/31 51 80 90

