



*Achtung !!
der Chef kocht zur Zeit
selbst ... und nur das, was er
kann ...*

*deshalb eine etwas kleinere Karte
bis September 2022*

TERZOMONDO

**GROLMANSTRASSE 28
10623 BERLIN**

WWW.TERZOMONDO.DE

KALTE VORSPEISEN

TSATZIKI - 4,90

GRIECHISCHER JOGHURT MIT KNOBLAUCH, KRETISCHEM OLIVENÖL, GURKE UND DILL

DIALOGOS TARAMAS - 6,50

DIALOG VOM WEIßEN UND ROTEN FISCHROGEN, PASSIERT MIT KARTOFFEL, KRETISCHEM OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT, SERVIERT MIT ERDE VON DER SCHWARZEN OLIVE

FAVA SANTORINIS - 5,90

LAUWARM SERVIERTE CREME VON DER GELBEN PLATTERBSE SATORINS, RUSTIKAL ZUBEREITET, MIT FRÜHLINGSZWIEBEL, KAPERNBEERE UND KRETISCHEM OLIVENÖL

HUMUS - 5,90

CREME VON DER KICHERERBSE UND SESAMCREME, VERFEINERT MIT KRETISCHEM OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND PAPRIKAPULVER, SERVIERT MIT PAPRIKA UND ZWIEBEL

PATZARIA ÄGÄOU - 7,50

ROTE BEETESCHEIBEN, SERVIERT MIT ANCHOVIES, KAPERNBEEREN, VERFEINERT MIT BALSAMICOCREME, KRETISCHEM OLIVENÖL UND OREGANO

FETA - 7,50

GRIECHISCHER SCHAFKÄSE, SERVIERT MIT TOMATE, PEPPERONI, OLIVE KALAMON UND KRETISCHEM OLIVENÖL, VERFEINERT MIT OREGANO

ELIES KALAMON - 5,50

TELLER MIT OLIVEN KALAMON (SIE GILT ALS DIE HOCHWERTIGSTE SPEISEOLIVE DER WELT), VERFEINERT MIT KRETISCHEM OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND OREGANO

OCHTAPODI SALATA - 9,60

TRADITIONELLER ÄGÄISCHER OKTAPUSSALAT, MIT ZWIEBEL, PAPRIKA, ÄGÄISCHEN KRÄUTERN, VERFEINERT MIT KRETISCHEM OLIVENÖL UND ROTWEINESSIG

FUER DEN KLEINEN HUNGER

SKORDOPSOMO 5,80

VIER SCHEIBEN GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT, VERFEINERT MIT TOMATE, PETERSILIE, OLIVENFLEISCH, PEPERONI, OREGANO UND KRETISCHEM OLIVENÖL

FETA FOURNOU 8,90

GRIECHISCHER SCHAFKÄSE MIT TOMATENSCHNEIBEN, OLIVEN KALAMON, PEPERONI, ZWIEBELN IN KRETISCHEM OLIVENÖL AUS DEM OFEN, VERFEINERT MIT OREGANO

KEFTEDES SHARAS 9

VIER HACKFLEISCHBOULETTCHEN NACH GRIECHISCHER ART, VOM GRILL, SERVIERT MIT PITA, ROTER ZWIEBEL, PETERSILIE UND OREGANO, AN TSATZIKI

LACHANIKA SHARAS 9,5

MEDITERRANES MARKTGEMÜSE VOM GRILL, SERVIERT MIT KRETISCHEM OLIVENÖL UND BALSAMICOCREME
MIT GERIEBENEM HARTKÄSE - 10.9

SALATE

PARTISANENSALAT 9,8

WILDKRÄUTERSALATE MIT GETROCKNETER TOMATE, GETROCKNETEN FRÜCHTEN, GERIEBENEM HARTKÄSE, SESAM UND HAUSGEMACHTER ORANGEN - SENF - VINAI-GRETTE

PARTISAN TRIFFT HIRTEN 13,8

KLASSISCHER PARTISANSALAT SERVIERT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE AUF ORANGENSCHNEIBEN

PARTISAN ZURÜCK IM DORF 9,8

TRADITIONELLER GRIECHISCHER BAUERNENSALAT, AUS TOMATEN, GURKEN, PEPERONI, OLIVEN KALAMON, ZWIEBELN, MINZE, GRIECHISCHER SCHAFKÄSE VERFEINERT MIT OREGANO, SERVIERT MIT KRETISCHEM OLIVENÖL

VOM GRILL

- SOUVLAKIA** 14
ZWEI SCHWEINEFILETSPIEßE VOM GRILL, SERVIERT MIT
POMMES ARCHIMED (HAUSGEMACHTE POMMES FRITES)
und TSATZIKI
- BIFTEKI** 18
HACKFLEISCHBOULETTE NACH GRIECHISCHER ART, VOM
GRILL, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, TOMATE, PEPPERONI
SERVIERT MIT POMMES ARCHIMED (HAUSGEMACHTE
POMMES FRITES) und TSATZIKI
- OKTAPUS VOM GRILL** 19,5
AUF SALAT SERVIERT MIT KRETISCHEM OLIVENÖL

SWEETS

- HALVA** 5,5
SESAM MIT NOUGAT UND OLIVENÖL GEPRESST, SERVIERT
MIT ZITRONE, HONIG UND ZIMT
- JIAOURTI** 6,5
GRIECHISCHER SAHNEJOGHURT, SERVIERT MIT WALNÜSSEN
UND HONIG
- „UNA FACIA, UNA RAZZA“** 7,9
TARTUFFO VON DER SCHOKOLADE, SERVIERT AUF EINEM
SPIEGEL VON DER DUNKLEN WALDFRUCHTSAUCE,
MIT GRIECHISCHEM SAHNEJOGHURT, SAHNE UND FRI-
SCHER MINZE

ZU DEN SÜßEN VERFÜHRUNG EMPFEHLEN WIR GERNE EINEN
„DOPPIO“ ODER EINEN LECKEREN CREMIGEN CAPUCCINO
ODER AUCH EINE LATTE MACCHIATO
ODER
VIELLEICHT AUCH EINEN GESCHMACKSINTENSIVEN MASTIXLIKÖR
AUS CHIOS

COCKTAILS

CUBA CRISIS 12,5

Before or after the LIBRE

black Rum, coffee liquor, lemon syrup, sugar syrup

Wostok, Angostura

Served with Lime pieces

KISS THE FUTURE 12,5

Maracuja Sour

Vodka, Pink Gin, lemon syrup, maracuja syrup

Served with lime and Orange

ALCOHOLIC FREDO 13,5

Espresso Martini

Vodka or Gin, Coffee Liquor, Espresso Lungo

Salt at the foam

Served with coffee beans

TERZO MONDO 9,5

Berliner Greek Tiger

Ouzo, Berliner Luft, Orange Juice

Served with mint and Orange

EMMAS FIRST 13

GinBasil Smash

Hendricks Gin, Lemon Syrup, Sugar Syrup

Served with Basil

MR. KOMPETENZ 11

Negroni

Campari, Martini Rosso, Gin

Squeezed Orange, Angostura

Served with lemon and orange twist

MRS. KOMPETENZOVA 11

Negrosky

Campari, Martini Bianco, Vodka, Semi-Sweet whitewine

Squeezed Orange, Angostura

Served with lemon and orange twist

COOLING ANTIDOTE 12,5

Margarita Sorbet

Tequila White, Triple Sec, Lemon Syrop

1 scoop sorbet Lemon

Served with Salt, Lime, Pepper

STOP ASKING THAT! 11,9

Whiskey Sour

Four Roses, Lemon Syrup, Sugar Syrup, Angostura

Served with Orange and lemon twists

(Egg white optional)

MURAT'S GANG 13

Amaretto Sour

Amaretto, Four Roses, Lemon Syrup

(Egg white optional)

OH, GIRL 11,5

Strawberry Daiquiri

white Rum, Triple Sec, Lemon Syrup, Strawberry Syrup

Frozen Strawberries

Served with lime and crashed ice

BETTER THAN A SOFT DRINK 9,2

None Alcohol Cocktail

Maracuja , Apricot, Strawberry , Lemon, Orange Juice

Served with mint

EMMAS 2ND 12,5

Maracuja Split

Vodka, Maracuja, Vanilla, Cream

Served with lime and Orange