



Restaurant

Mediterrane griechische Küche

Richard-Wagner- Str.13

10585 Berlin

Tel. 030 / 342 1414

Öffnungszeiten:

Dienstag- Samstag 15 – 23 Uhr

Sonn und Feiertage 12 – 21 Uhr



Willkommen im Restaurant „Iris an der Oper“ !

Iris (griechisch *Ἴρις*, Regenbogen) ist eine Gottheit der griechischen Mythologie. Sie ist die Personifikation des Regenbogens und kann nach der physikalischen Vorstellung der damaligen Griechen Wind erzeugen. In der Mythologie hat sie meist die Funktion einer jungfräulichen, geflügelten Götterbotin, vorzugsweise der Göttin Hera.

Unsere Küche orientiert sich an der mediterranen griechischen Küche. Wir bieten Ihnen, frische, gesunde und schmackhafte Gerichte aus den verschiedenen Regionen Griechenlands und des Mittelmeeres.

Seien Sie unser Gast und genießen Sie in behaglicher Atmosphäre mediterrane Speisen und Getränke und probieren Sie unsere Auswahl an Qualitätsweinen.

Unser Angebot wird zusätzlich bereichert durch wechselnde Tagesgerichte, die Sie unseren Tafeln entnehmen können oder vom Servicepersonal empfohlen werden.

Ihr Iris an der Oper-Team

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1, | TZATZIKI
Griech. Joghurt ^A mit Gurken und Knoblauch | 5,90 € |
| 2. | TARAMAS
Fischrogencreme ^B | 6,90 € |
| 3. | SPANAKOPITAKIA & TIROPITAKIA
Blätterteig ^{J,C} gefüllt mit Spinat
und Schafskäse ^A oder nur Schafskäse ^A , dazu Tzatziki ^A | 9,90 € |
| 4. | PANZARIA
Rote Beete mariniert in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter.
Mus aus Käse ^A und Weinessig | 8,50 € |
| 5. | MELITZANES & KOLOKITHAKIA
Gebratene ^J Zucchini und Auberginen mit Tzatziki ^A | 9,90 € |
| 6. | PIPERIES PSITES
Gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch, Oliven,
Oregano und Olivenöl | 6,90 € |
| 7. | ELIES
Drei Sorten Oliven mit Oregano und Olivenöl | 7,90 € |
| 8. | DOLMADAKIA
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki ^A | 8,50 € |
| 9. | MELITZANOSALATA
Auberginensalat mit Aubergine, Spitzpaprika, Feta,
Tomate und Knoblauch | 7,90 € |
| 10, | GIGANTES
Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta ^A | 7,90 € |
| 11. | GARNELEN SAGANAKI
Garnelen ^G mit Feta ^A in Tomaten-Knoblauchsauce | 12,90 € |
| 12. | HALOUMI VOM GRILL
Zypriotischer Käse ^A vom Grill auf Pitabrot ^J ,
Tomaten und Kapern mit Vinaigrette Balsamico Honig | 12,90 € |
| 13. | FETA PSITI
Feta ^A mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni gebacken | 11,90 € |



Iris
an der Oper

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 14. | VORSPEISENTELLER
Kalte und Warme Vorspeisen ^{AJB} | 15,90 € |
| 15. | SKORDOPSOMO
Warmes Knoblauchbrot ^J mit Tomaten, Feta ^A , Oliven,
Paprika Mix, Oregano und Zwiebel | 6,90 € |
| 16. | BROCCOLI ALA CREME
Zwiebeln, Paprika Mix und Knoblauch
mit Käse ^A überbacken | 10,90 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | CHORIATIKI
Griech. Bauernsalat (Tomaten, Gurke, Peperoni, Paprika, Oliven,
Zwiebeln, Kapern, Feta ^A und Olivenöl) | 9,90 € |
| 21. | KOTOPOULOSALATA
Hänchenbrustfilet vom Grill auf Babyspinat, Chery-Tomaten,
Granatapfel, Cashewkerne und Vinaigrette Granatapfel. | 16,90 € |
| 22. | HALOUMI SALAT
Gegrillter Haloumi ^A auf Mixsalat, Chery-Tomaten, Gurke,
Bohnen-Mais Salat und Balsamico | 16,90 € |

Vegan

- | | | |
|-----|--|---------|
| 25. | VEGANTELLER
Gebratene Gemüse mit Kräutern und
verschiedenen vegane Vorspeisen. | 16,90 € |
| 26. | PSITA LACHANIKA
Gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Vinaigrette Balsamico | 16,90 € |

Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | KOTOSUPA
Griechische Hühnersuppe | 5,90 € |
| 31. | FASOLADA
Griechische Bohnensuppe ^D | 5,90 € |

Vom Grill, Topf und Pfanne

35.	GYROS Gyros vom Drehspieß mit Tzatziki ^A , Beilage nach Wahl und gemischter Salat ^{D E}	15,90 €
36.	GYROS SPEZIAL Gyros mit Metaxa ¹ , Scharf- oder Knoblauchsauce ^A , dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat ^{D E}	16,90 €
37.	GYROS JUWETSI Gyros mit Reisnudeln ^J und Käse ^A überbacken dazu Salat ^{D E}	16,90 €
38.	CHIRINI TIGANIA Schweinefleisch aus der Pfanne mit Gemüse in Weißwein-sauce, dazu Salat	17,90 €
39.	SOUVLAKIA 2 Schweinefiletspieße mit Tzatziki ^A , Beilage nach Wahl und gemischter Salat ^{D E}	17,90 €
40.	KOTOPOULO PSITO Hühnerbrustfilet gegrillt mit Safranreis und Salat ^{D E}	16,90 €
41.	BIFTEKI GEMISTO Hackfleischsteak ^{EC} gefüllt mit griechischem Feta ^A , Tzatziki ^A , Tomate, Paprika Mix, Basilikum, Beilage nach Wahl und gemischter Salat ^{D E}	17,90 €
42.	LOUKANIKO Zwei Bauerwürste mit Rotkohl, Pure und Süß-Sauer Sauce ^{D E}	14,90 €
43.	PAIDAKIA Lammkrone mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und gemischter Salat ^{D E}	26,90 €
44.	LAMMHAXE Lammhaxe in Tomatensauce geschmort, dazu Tagesbeilage und Salat ^{D E}	22,90 €

Beilagen nach Wahl : Reis mit Safran, Pommes Frites, Kroketten,
Reisnudeln, Backkartoffeln

Vom Grill, Topf und Pfanne

- | | | |
|-----|--|---------|
| 45. | ARNI JUVETSI
Geschmortes Lammfleisch mit Reismudeln ^J
und Käse ^A überbacken dazu Salat ^{D E} | 21,90 € |
| 46. | MOUSAKAS
Auberginenaufbau mit Rinder-Hackfleisch, Kartoffelscheiben
und Bechamelcrème ^{A C} überbacken, dazu Tzatziki ^A und Salat ^{D E} | 18,90 € |
| 47. | MIXTELLER
Gyros, Schweinefiletspieß, Hühnerbrustfilet, Hackfleischsteak ^{E, C}
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat ^{D E} | 19,90 € |

Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 55. | GAVROS
panierte ^J Sardellen ^B aus der Pfanne,
dazu gegrilltes Gemüse und gemischter Salat ^{D E} | 16,90 € |
| 56. | GARIDES SKARAS
5 Großgarnelen ^G gegrillt in Kräutermarinade, mit Safranreis,
gegrilltes Gemüse und gemischter Salat ^{D E} | 25,90 € |
| 57. | SOLOMOS SKARAS
Frischer gegrillter Lachs ^B mit gegrilltes Gemüse dazu
Safranreis und gemischter Salat ^{D E} | 21,90 € |

Extra Beilagen

- | | | |
|-----|-----------------|--------|
| 60. | Reis mit Safran | 2,90 € |
| 61. | Pommes Frites | 3,90 € |
| 62. | Kroketten | 3,90 € |
| 63. | Reismudeln | 3,90 € |
| 64. | Backkartoffeln | 4,50 € |

Extra Saucen

- | | | |
|-----|------------------------|--------|
| 65. | Metaxasauce | 3,50 € |
| 66. | Fetasauce | 3,50 € |
| 67. | Tomaten-Basilikumsauce | 3,50 € |

Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 70. | GRIECHISCHER JOGHURT
Joghurt ^A mit Honig, Walnüssen und frische Früchte | 6,50 € |
| 71. | SOKOLATOPITA
Griechischer Schokoladekuchen aus Mehl ^J , Butter ^A , Eiern ^C ,
Haselnüsse ^K , Zucker und Schoko Dressing | 7,90 € |

Warme Getränke

- | | | |
|------|--|--------|
| 140. | Griechische Mocca ⁹ | 2,90 € |
| 141. | Tasse Kaffee ⁹ | 2,50 € |
| 142. | Cappuccino ^{A,9} | 3,50 € |
| 143. | Espresso ⁹ | 2,50 € |
| 144. | Doppio Espresso ⁹ | 4,00 € |
| 145. | Latte Macchiato ^{A,9} | 3,90 € |
| 146. | Milchkaffee ^{A,9} | 2,90 € |
| 147. | Heiße Schokolade mit Sahne ^A | 3,60 € |
| 148. | Tee (verschiedene Sorten) | 3,00 € |
| 149. | Biologischer Tee mit Safran aus Griechenland
(auch kalt serviert) | 3,90 € |



Kalte Getränke

160.	Orangesaft	0,2l	2,90 €	260.	0,4l	4,50 €
161.	Apfelsaft	0,2l	2,90 €	261.	0,4l	4,50 €
162.	Bananesaft	0,2l	2,90 €	262.	0,4l	4,50 €
163.	Kirschsft	0,2l	2,90 €	263.	0,4l	4,50 €
164.	KIBA Kirsch-Bananensaft	0,2l	2,90 €	264.	0,4l	4,50 €
165.	Spezi ¹⁺³⁺⁹	0,2l	2,90 €	265.	0,4l	4,50 €
166.	Tonic Water ¹⁺¹⁰	0,2l	2,90 €			
167.	Bitter Lemon ¹⁺¹⁰	0,2l	2,90 €			
168.	Ginger Ale ¹	0,2l	2,90 €			
169.	Cola ¹⁺³⁺⁹	0,2l	2,90 €	269.	0,4l	4,50 €
170.	Cola light ¹⁺³⁺⁹⁺⁵	0,2l	2,90 €			
171.	Fanta ¹⁺³	0,2l	2,90 €	271.	0,4l	4,50 €
172.	Sprite ³	0,2l	2,90 €	272.	0,4l	4,50 €
173.	Mineralwasser Fl.	0,2l	2,80 €	273.	0,7l	5,50 €
174.	Stilles Wasser Fl.	0,5l	3,70 €	274.	1l	5,90 €



Iris
an der Oper

Aperitifs & Cocktails

101.	Prosecco Glas	0,1l	4,00 €
103.	Martini Bianco / Rosso Dry ²	5cl	5,90 €
104.	Sherry Medium / Dry ²	5cl	4,90 €
105.	Campari Orange ¹ / Campari Soda ¹⁺¹⁰	0,2l	6,50 €
106.	Hugo (Prosecco, Holundersaft, Blütesirup, Mineralwasser, Limetten, Minze)		7,90 €
107.	Gin Tonik/ Whisky-Cola / Cuba Libre	0,2l	7,50 €
108.	Aperolspritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser,		6,90 €
109.	Mojito (Rum, Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Soda)		7,90 €

Spirituosen

111.	Metaxa 5 Sterne	2cl	3,00 €
112.	Metaxa 7 Sterne	2cl	4,50 €
113.	Apostagma Dekaraki Malaguzia 40%	2cl	5,50 €
114.	Ouzo 12	2cl	3,00 €
115.	Tsipouro Tsilili	2cl	3,50 €
116.	Wodka Absolut	2cl	3,00 €
117.	Whisky Johny Walker Red	4cl	5,00 €
118.	Chivas Regal	4cl	6,00 €



Biere

150.	Radler	0,3l	3,00 €
151.	Radler Gr.	0,5l	4,50 €
152.	Carlsberg Bier	0,3l	3,00 €
153.	Carlsberg Bier Gr.	0,5l	4,50 €
154.	Duckstein Original	0,3l	3,40 €
155.	Duckstein Original Gr.	0,5l	4,60 €

Flaschenbiere

156.	Erdinger Hefeweizen	0,5l	3,90 €
157.	Erdinger Kristallweizen	0,5l	3,90 €
158.	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90 €
159.	Lübzer alkoholfrei	0,3l	3,50 €
175.	Mythos (griechisches Bier)	0,3l	3,00 €



Allergiestoffe

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A MILCH | 1: FARBSTOFF |
| B FISCH | 2: MIT KONSERVIERUNGSSTOFF |
| C EIER | 3: MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL |
| D SELLERIE | 4: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER |
| E SENF | 5: MIT SÜßUNGSMITTEL |
| F SOJABOHNEN | 6: GESCHWEFELT |
| G KREBSTIERE | 9: KOFFEINHALTIG |
| H SESAMSAMEN | 10: CHININHALTIG |
| J GLUTENHALTIGES GETREIDE | 12: MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE) |
| I WEICHTIERE | |
| K SCHALENFRÜCHTE | |
| L ERDNÜSSE | |
| M SCHWEFELDIOXID UND SULFITE | |



Iris

an der Oper

Wein

Vilana, trockener Weißwein

Rebsorten: 100% Vilana

Weinbeschreibung: Weiche weiß-gelbe Farbe. Aromen von Blüten mit weißen und gelben Früchten im Hintergrund. Ausgewogener, angenehmer Geschmack, der von der Frische und der Qualität der sortenspezifischen Aromen getragen wird.

Empfehlung: Mittelmeer-Vorspeisen, weiße Käsesorten, Fisch und Meeresfrüchte.

Auszeichnungen: u.a. Wine Spectator magazine 2015, USA, 90 Punkte.

181. Glas 0,2l **4,90 €**

182. Fl. 0,75l **16,50 €**

Mandilari rosé, PGI Kreta, trocken

Rebsorten: 100% Mandilari

Weinbeschreibung: Dunkle rosa Farbe. Intensiv und komplex in seinem aromatischen Ausdruck, in dem rote kleine Früchte mit süßen Gewürzen und frischen Mandeln koexistieren. Harmonisch, frisch, mit fruchtigem Abgang.

Empfehlung: Spezialitäten aus der Mittelmeerküche (auch mit leichten roten Soßen), Salate und Käse.

Auszeichnungen: u.a. 2019 TEXSOM International Wine Awards USA, Silver medal.

183. Glas 0,2l **4,90 €**

184. Fl. 0,75l **16,50 €**

Kotsifali, trockener Rotwein

Rebsorten: 100% Kotsifali

Weinbeschreibung: Die rote Rebsorte Kotsifali gehört zweifellos zu den bedeutendsten der Weinberge Kretas. Gewürze und rote Früchte mit mildem Mund und pikantem Nachgeschmack sind die Merkmale dieses Weines, der von Weinbergen in Höhen von über 500 Metern stammt.

Empfehlungen: Genießen Sie ihn zu Gerichten der mediterranen Küche, gegrilltem Fleisch und pikanten Käsesorten.

Auszeichnungen: u.a. 2013 & 2015 Berliner Wein Trophy, Gold medal.

185. Glas 0,2l **5,40 €**

186. Fl. 0,75l **18,00 €**



Iris
an der Oper

Wein

Imiglykos Weiß

Halbsüßer Weißwein mit angenehmem und frischem Charakter. Sanfte, hellgelbe Farbe und Aromen von angenehmer Komplexität. Fruchtiger Charakter mit Präsenz von Zitrusfrüchten und Honignoten. Feiner, harmonischer Gaumen mit geschmacksbalanciertem Abgang.

187. Glas 0,2l **4,50 €**

188. Fl. 0,75l **14,50 €**

Imiglykos Rot

Körpereicher und angenehmer halbsüßer Rotwein aus Kreta. Attraktive rubinrote Farbe, Aromen von getrockneten Früchten und Gewürzen und geschmacksbalanciertem Körper. Begleitet harmonisch Gerichte mit Gemüse oder Salate und Käse

189. Glas 0,2l **4,50 €**

190. Fl. 0,75l **14,50 €**

Weißweinschorle

191. Glas 0,2l **4,30 €**

Retsina Kechribari

192. Fl. 0,5l **10,50 €**



Iris
an der Oper

Wein

Plyto Psarades, trockener Weißwein

Rebsorten: Plyto - Die Rebsorte Plyto, vom Aussterben bedroht, wurde von der Winzernfamilie Lyrarakis gerettet, als sie diese Rebsorte Anfang der 90er Jahre im familiären Weinberg "Psarades" (auf 480 m Höhe) in Zentralkreta angebaut hat. Die alkoholische Fermentation erfolgte mit ausschließlich organischer (Bio Certificated) Hefe.

Weinbeschreibung: Eleganter Wein mit klaren und sehr intensiven Fruchtaromen. Vollmundig und vielschichtig mit frischer Säure und noblen Tanninen, die den gesamten Geschmackscharakter harmonisch abrunden.

Empfehlung: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten, Schwein- und Geflügelfleisch mit aromatischen Soßen sowie zu weichen Käsesorten.

Auszeichnungen: u. a. 2019 wineanorak, 91 points, 2018, Decanter World Wine Awards, Gold Medal.

193. Fl. 0,75l **24,90 €**

Vidiano Ippodromos g. g. A. Kreta, trockener Weißwein

Rebsorten: 100% Vidiano. Diese einheimische kretische Rebsorte entfaltet ihre besonderen Merkmale bestens auf dem nicht bewässertem Weinberg in der Lage "Ippodromos", einem Gipfel einer tonhaltigen, steinigen Höhenlage auf 610 Meter. Nach der Ernte in der zweiten Septemberwoche werden die Trauben nicht zerquetscht, sondern liefern durch Mazeration ihren Saft direkt in 2-Jährige französische Eichenfässer.

Weinbeschreibung: Helle goldene Farbe mit platinfarbigen Strähnen. Intensive Aromen von reifen Aprikosen und Birnen mit einem Hauch von butterartiger Mineralität und pikanten Noten. Die Textur ist einzigartig, reich an Honig grünen und reifen Früchten und der Abgang lang und genussvoll.

Empfehlung: Hervorragend zu hellem Fleisch, Fisch- und Meeresfrüchte- Gerichten oder Käse.

Auszeichnungen: u.a. Japan Wine Challenge 2017, Gold Medal, 2019 wiananorak.com 91 points

194. Fl. 0,75l **33,90 €**

Lyrarakis Rosè, trocken

Rebsorten: 50 % Merlot, 50% Liatiko

Weinbeschreibung: aromatischer Roséwein, fruchtig, gut ausgewogen, der aus der Verbindung einheimischer und internationaler Rebsorten stammt, die sich dem Klima der Insel gut angepasst haben.

Empfehlung: feine mediterrane Gerichte, Salate oder als Aperitif.

Auszeichnungen: 2007 Challenge International du Vin, Gold Medal, 2012 Wine Advocate Magazine 84 points

195. Fl. 0,75l **24,90 €**



Iris
an der Oper

Wein

Lyrarakis Rot, trocken

Rebsorten: Kotsifali, Syrah

Weinbeschreibung: vollmundiger Rotwein mit großem Lagerpotenzial. Tiefrote Farbe mit attraktiven hellen Reflexen. Komplexe Aromen, die an Brombeeren und Kirschen erinnern. Üppiger, aromatischer, samtiger Geschmack mit langanhaltendem Abgang.

Empfehlung: Zu gegrilltem Fleisch, Bauernwurst, Gerichte mit Mittelmeer-Tomatensoßen, auch sehr gut zu gegrilltem Fisch.

Auszeichnungen: u.a. 2016 Wine & Spirits Magazine, 90 points, Year's Best Greece/ Best Buy

196. Fl. 0,75l **26,00 €**

Mandilari Plakoura g. g. A. Kreta, trockener Rotwein

Rebsorten: 100% Mandilari.

Aus dem in 500 m Höhe liegenden Weinberg „Plakoura“ werden sorgfältig in Handarbeit nur die Weintrauben ausgesucht, die die ideale Frucht und das aromatische Gleichgewicht gewonnen haben. 11% der geernteten Trauben liegen drei Tage lang in der Sonne bis die Früchte die notwendige Konzentration und die Aromen Komplexität entwickelt haben.

Weinbeschreibung: Nach 12 Monaten in amerikanischen und französischen Eichenfässern hat der Wein seine tiefe intensive rote Farbe. Seine Aromen, eine Kombination von Beeren und Rosinen, balancieren mit denen von Mocha und Vanille des Eichenholzes. Voller und ausgewogener Geschmack, lebhaft Säure, besondere Tannine und langer, pikanter Nachgeschmack.

Empfehlungen: Perfekter Begleiter vom Fleisch und Gerichten der Mittelmeer-Küche mit kräftigen Aromen.

Auszeichnungen: u.a. China Wine and Spirits 2013, Gold Medal-Best Value, 2016 Decander.com 91 points

197. Fl. 0,75l **38,00 €**