

SUPPEN SOUPS SOPAS

<i>Tomaten Fischsuppe mit Chorizowuerfel</i> <i>Tomato fish soup with chorizo</i> <i>Sopa de tomate de pescado con chorizo</i>	5,00 €
<i>Brühe von Pata Negra und Rind mit Gemüse Paprikaklößen und Petersilie</i> <i>Clear soup of pata negra and beef with vegetable – red pepper dumpling and persil</i> <i>Consomme de pata negra y ternera con albóndigas de verdura y pimiento rojo y perejil</i>	5,00 €
<i>Grüne Gazpacho</i> <i>Green Gazpacho</i> <i>Gazpacho verde</i>	5,00 €

VORSPEISEN STARTERS ENTRANTES

<i>Brot mit alioli, Tapenade und Oliven</i> <i>Bread with alioli, tapenade and olives</i> <i>Pan con alioli, tapenade y aceitunas</i>	4,30 €
<i>Feta aus dem Ofen mit Knoblauch, Oliven, Chilli und Olivenöl</i> <i>Grilled Feta out of the oven with garlic, olives, chilli and oliveoil</i> <i>Feta gratinado en el horno con ajo, aceitunas, chilli y aceite de oliva</i>	9,50 €
<i>Schiacciata vom Lachs mit Olivenöl, Radicchio und Rucola</i> <i>Salmon Schiacciata with olive oil, radicchio and rocket</i> <i>Schiacciata de salmón con aceite de oliva, radichio y rúcola</i>	11,00 €
<i>Gambas al ajillo – Garnelen in kochendem Knoblauchöl</i> <i>Gambas al ajillo – Prawns in Bowling garlic oil</i> <i>Gambas al ajillo</i>	12,00 €
<i>Jakobsmuscheln auf Kohlrabi Kapern Ragout an Kartoffel-Olivenstampf</i> <i>Scalops on kohlrabi-caper ragout and olive mash potatoe</i> <i>Vieiras con ragout de colirábanos y alcaparras con puré de patatas y aceitunas</i>	15,50 €

WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMENDATION / RECOMENDACIÓN DE VINO

Mocén Verdejo D.O. Rueda

COPA: 4,50 €

BOTELLA: 18,00 €

Beilagensalat <i>Small mixed salad</i> <i>Ensalada pequeña</i>	4,80 €
Gegrillte Romanaherzen mit Parmesan, ausgelassenem Pancetta und marinierten Kirschtomaten <i>Grilled romaine lettuce with parmesan, panceta and marinated cherry tomatoes</i> <i>Cogollos de ensalada romana a la parilla con parmesano, pacheta y tomates cherry marinados</i>	10,00 €
Ciabatta Brot Salat mit roter Zwiebel, Oliven, Tomaten, Romanasalat, Pinienkernen gratiniert mit Gorgonzola <i>Ciabatta bread salad with red onions, olives, tomato romana salad, pine nuts gratinated with gorgonzola</i> <i>Ensalada de pan chapata con cebolla roja, aceitunas, tomate y ensalda romana gratinado con gorgonzola y piñones</i>	9,50 €
Salat mit ApfelKoriander Vianigrette, Hüttenkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Granatapfel <i>Salad with apple-coriander vinaigrette cottage cheese, roasted sunflower seeds and pomegranate</i> <i>Ensalada con aliño de manzana-cilantro con queso fresco, pipas de girasol tostadas y granada</i>	12,00 €
Cesarsalat mit gegrillten Hähnchenstreifen, Speck, Knoblauch-Croutons und Parmesan-Sardellendressing <i>Cesar Salat with grilled Chicken, bacon, garlic croutons and parmesan-anchovidressing</i> <i>Ensalada cesar con pollo, bacon, croutons de ajo y aliño de anchoas y parmesano</i> <i>Cesar salade met greroosterde kip, knoflook-croutons, gedroogde pancetta, parmezaanse kaas en ansjovis</i>	13,00 €
Gebeizte Zuchinni Parpadelle mit getrockneten Tomaten, Bresaola und Mozzarella <i>Marinated zuchinni parpadelle with sundried tomatoes, bresaola and mozzarella</i> <i>Parpadelle de calabacin marinado con tomate seco, bresaola y mozzarella</i>	12,00 €

WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMENDATION / RECOMENDACIÓN DE VINO

Nairoa (Treixadura, torrontes y palomino) D.O. Ribeiro

COPA: 4,50 €

BOTELLA: 18,00 €

HAUPTSPEISEN / MAINS / PLATO PRINCIPAL

<i>Linguini im Kräutersud und sautierten Kirschtomaten mit Rinderfiletstreifen</i> <i>Linguini in herbs with panfried cherry tomatoes with beef fillet slices</i> <i>Linguinis en hierbas con tomate cherry salteado con tiras de solomillo de ternera</i>	14,90 €
<i>Tagliatelle „Chorizo Carbonara“</i> <i>Tagliatelle “chorizo carbonara”</i> <i>Tagliatelle “carbonara de chorizo”</i>	10,90 €
<i>Canelloni mit Kalbsfleischfüllung auf getrüffelem Spinat</i> <i>Canelloni with veal filling on truffled spinach</i> <i>Caneloni relleno de ternera lechal sobre espinaca a la trufa</i>	14,00 €
<i>Gebratener Lachs auf Frühlingslauch, Kaiserschoten, Staudensellerie, Thymian und geräuchertem Kürbispüree</i> <i>Grilled salmon on spring onions, snow peas, celery, thyme and smoked pumpkin mash</i> <i>Salmon a la brasa con cebollino, judías verdes, apio, comillo y puré de calabaza ahumado</i>	15,00 €
<i>Gedünsteter Kabeljau auf Tomatenragout, grünen Bohnen und Kreuzkümmel</i> <i>Steamed cod with tomato ragout, green beans and comin</i> <i>Bacalao confitado con ragout de tomate, judías verdes y comino</i>	16,00 €
<i>Keule vom ibizenkischen Maishähnchen mariniert in Zitrone und Knoblauch mit Pancetta auf gegrillter Aubergine und knusprigem Rucolasalat</i> <i>Leg of ibizencan sweet corn chicken, marinated in lemon and garlic with pancetta, grilled aubergien and crunchy rocket salad</i> <i>Muslo de pollo ibicenco marinado en limon y ajo con panceta, berengena a la parilla y rucola crujiente</i>	12,90 €
<i>Spare Ribs Orange BBQ Style mit Steakhouse fries und Rotkohl</i> <i>Spare Ribs Orange BBQ Style with steak house fries and red cabbage</i> <i>Costillas de cerdo estilo Barbacoa-naranja con patatas fritas steak house y col lombarda</i>	13,90 €
<i>Rinds Tagliata “Robespierre” auf Rucolasalat mit Steak cut Pommes</i> <i>Beef tagliata „Robespierre“ on rocket salad with steak cut french fries</i> <i>Tagliatta de ternera „Robespierre“ sobre ensalada de rucola con patatas fritas steak cut</i>	19,00 €
<i>Rinderfilet im Iberico mit Madeira jus, Pimientos Padrón und Safranpolenta</i> <i>Beef fillet in Iberico with madeira jus, pimientos padrón and safran polenta</i> <i>Solomillo de ternera con reducción de madeira, pimientos padrón y polenta al azafran</i>	23,00 €

WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMENDATION / RECOMENDACIÓN DE VINO

Luis Cañas Tempranillo (D.O Rioja)

COPA: 5,00 €

BOTELLA: 19,00 €

UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS / NUESTROS CLASICOS

Ganze Seezunge gegrillt mit Knoblauchöl und spanischen Bratkartoffeln 16,00 €

Grilled dover sole parsley and garlic and sauté potatoes

Lenguado a la plancha con ajo perejil y patatas salteadas

Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln mit Preiselbeeren und grünem Salat 17,00 €

Breaded veal steak with sauté potatoes with cranberry jam and green salad

Escalope rebozado de ternera lechal, mermelada de arandanos rojos y green salad

Entrecôte Café Paris mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin 17,50 €

Rump steak Café de Paris with fried onions and potato gratin

Entrecôte Café Paris con cebolla frita y gratin de patatas

„Samovarpfanne“ Schweinefilet, heimisches Rumpsteak und Hähnchenbrust vom Grill dazu Pfeffersauce und Kartoffelgratin 17,50 €

“Samovar pan” – national rump steak, pork fillet, chicken breast grilled

with pepper sauce and potato gratin

“Sartén Samovar” entrecote nacional, solomillo de cerdo y pechuga de pollo a la parilla con salsa de pimienta y patatas gratinadas

WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMENDATION / RECOMENDACIÓN DE VINO

Bruberry Cariñena, Garnacha, Merlot(D.O Montsant)

COPA: 5,50 €

BOTELLA: 21,00 €

NACHTISCH DESSERTS POSTRES

Kokos Creme brûlée dazu eingemachte Ananas mit Minze 6,00 €

Crème brûlée from coconut with marinated pineapple with mint

Crema catalana de coco con piña marinada con menta

Joghurt Rahmeis mit heißen Pfirsichen und Butterstreussel 6,00 €

Joghurt ice cream with hot peaches and butter streussel

Helado de yogurt con melocotón caliente y streussel de mantequilla

Mousse vom Mango mit weisse Schokoladensauce und karamellisierten Haselnüssen 6,00 €

Mango mousse with with chocolate sauce and caramelised hazelnuts

Mouse de mango con salsa de chocolate blanco y avellanas caramelizadas

Hausgemachter Brownie mit Eierlikörcream 6,00 €

Home made brownie and Advocatcream

Brownie casero con crema de licor de huevo

KINDERECKE / CHILDRENS CORNER / NIÑOS

<i>Flädlesuppe</i> <i>Clear soup with herb pancake strips</i> <i>Consomé con pancakes a las hierbas</i>	3,90 €
<i>Hähnchennuggets mit Pommes</i> <i>Chicken nuggets with french fries</i> <i>Nugets de pollo con patatas</i>	7,00 €
<i>Spaguetti mit Bolognaise</i> <i>Spaghetti bolonaise</i> <i>Espaguetis con salsa boloñesa</i>	6,50 €
<i>Linguini mit Butter und Parmesan</i> <i>Linguini with butter and parmesan cheese</i> <i>Linguini con mantequilla y queso parmesano</i>	6,50 €
<i>Kinderburger mit Pommes</i> <i>Kids burger with french fries</i> <i>Hamburguesa con patatas fritas</i>	4,50 €
<i>Kinderschnitzel von der Hähnchebrust mit Pommes</i> <i>Childrens breaded chicken breast with French fries</i> <i>Escalope de pollo con patatas fritas</i>	7,00 €
<i>Alle Kindergerichte werden mit Überraschung serviert / Children's meals come with surprise</i> <i>Todos los platos de niños vienen con sorpresa</i>	
<i>Kidsdessert</i>	
<i>Schokoladenmilchshake</i> <i>Chokolate milk shake, Batido de chocolate con helado casero</i>	4,00 €
<i>Spaghettieis mit Sahne und Erdbeersauce</i> <i>Spaghetti ice cream with cream and strawberry sauce</i> <i>Helado espagueti con nata y salsa de fresa</i>	4,50 €
<i>Gemischtes Eis 2 Kugeln</i> <i>Mixed ice cream 2 scoops</i> <i>Helado variado 2 sabores</i>	3,00 €

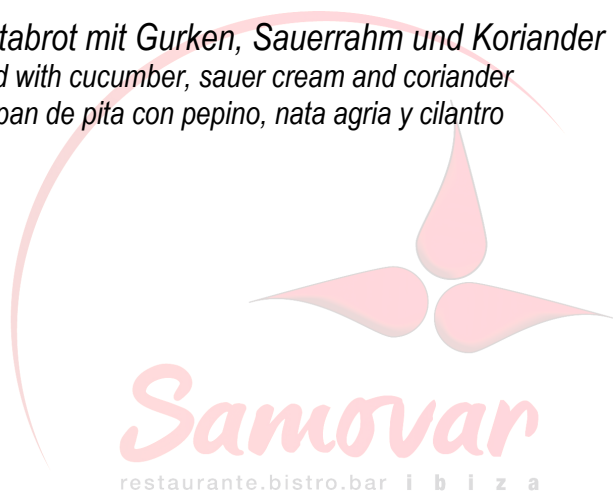
SNACKS

<i>Portion Pommes</i> <i>Portion of French fries</i> <i>Ración de patatas fritas</i>	3,60 €
<i>Flammkuchen mit Chorizo Rucola Manchego und Chilli</i> <i>Tarte flambée with chorizo ham, rocket, manchego and chilli</i> <i>Tarta flambé con chorizo, rucola, queso manchego y chili</i>	9,50 €
<i>Beefburger a la Robin 200 gr vom Angusrind mit Salat, glasierten Zwiebeln, Paprika, Essiggurken, Speck und Steak cut pommes</i> <i>Angus beef burger 200 gr a la Robin with Salad, glazed onions, red pepper, pickles, bacon and steak cut fries</i> <i>Hamburguesa de ternera 200 gr con ensalada, cebolla, pimiento asado, pepinillos, bacón y patatas steak cut</i>	9,50 €
<i>Scharfe Lammkebabs im Pitabrot mit Gurken, Sauerrahm und Koriander</i> <i>Spicy Lammkebabs in Pitabread with cucumber, sauer cream and coriander</i> <i>Kebabs de cordero picantes en pan de pita con pepino, nata agria y cilantro</i>	9,50 €

TAPAS

<i>Pimientos padrón</i>	3,90 €
<i>Choricitos a la parilla</i>	4,50 €
<i>Gambas al ajillo</i>	6,50 €
<i>Queso Manchego</i>	4,50 €

Bitte entnehmen Sie unser weiteres Tapasangebot der Tafel über der Cocktaibar
Please see our further Tapas offer from the board over the cocktail bar
Veán nuestra oferta de tapas en la pizarra encima de la barra de cocteles



Samovar – Programm May

JEDEN SAMSTAG KIDS IN IBIZA mit geschulten Kindergärtnerinnen von Kids in Ibiza Gesichtermalen, basteln und vieles mehr....beginn 19 Uhr

JEDEN SONNTAG SPANISCHE NACHT MIT Tapas degustation mit 8 “Gängen” 16,00 € p.P min 2 Persons oder original spanische Paella für 14,90 € per Person min. 2 Personen mit Pan & alioli

AB DEM 8 MAY ZU MITTAG GEÖFFNET – MITTAGSMENU 10,90 €

FREITAG, 09ter .MAY Calipso Steelband mit caribischen Klängen von den Stahlfässern beginn 20.30 Uhr

SONNTAG, 25ter. MAY Noche española – Samovar opening party mit Flamenco fusión jazz mit percussion mit La Querencia ab 20.30 Uhr. Tapas degustation mit 8 “Gängen” 16,00 € p.P min 2 Persons oder original spanische Paella für 14,90 € per Person min. 2 Personen mit Pan & alioli

Samovar - Programm

EVERY SATURDAY KIDS IN IBIZA with professional Kids entertainment with face painting, hand crafts and many more....starting 7 p.m

EVERY SUNDAY SPANISCH EVENING WITH Tapas degustation with 8 courses 16,00 p.P min 2 Persons or original spanish Paella for 14,90 € per Person including Pan & alioli

UP FROM 8 TH MAY OPEN FOR LUNCH – LUNCHMENU 10,90 €

FRIDAY, 09th .MAY Calipso Steelband with caribbean Sounds from the Steeldrums starting 8.30 p.m

SUNDAY, 25 th. MAY Noche española – Samovar opening party with Flamenco fusión jazz with percussion with La Querencia a partir de las 20.30 horas. Tapas degustacion with 8 courses 16,00 p.P min 2 Persons or original spanish Paella for 14,90 € per Person including Pan & Alioli

Samovar – Programa de Mayo

TODOS LOS SABADOS KIDS IN IBIZA con personal cualificado de Kids in Ibiza pinta caras, manualidades y mucho mas a partir de las 19 horas

TODOS LOS DOMINGOS NOCHE ESPAÑOLA con degustación de Tapas 8 “diferentes” 16,00 € p.P min 2 personas o Paella mixta para 14,90 € por persona min. 2 personas Pan & alioli incluido

A PARTIR DEL 8 DE MAYO ABIERTO MEDIODIA – MENU MEDIODIA 10,90 €

VIERNES, 09 .MAY Calipso Steelband con musica caribeña de bidones de acero comenzo 20.30 horas

DOMINGO, 25 DE. MAYO Noche española – Samovar opening party con Flamenco fusión jazz con percusión con La Querencia a partir de las 20.30 horas. con degustación de Tapas 8 “diferentes” 16,00 € p.P min 2 personas o Paella mixta para 14,90 € por persona min. 2 personas Pan & alioli incluido