

APERITIFS

Der elegante Beginn eines Abends voller Genuss

KLASSISCH & ELEGANT

Aperol Spritz 8,90 Prosecco, Orange & Soda	0,2 l
Hugo 8,90 Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze & Soda	0,2 l
Lillet Wildberry 9,50 Lillet Blanc, Wildberry & Waldfrüchte	0,2 l
Glas Prosecco Valdo Superiore 7,90	0,1 l
Kir Royal 8,90 Prosecco, Crème de Cassis (Johannesbeerlikör) & Himbeere	0,1 l
Martini Bianco 6,90	5 cl
Campari 7,90 Orange & Soda	0,2 l
Gin Tonic 11,90 Hendricks, Tonic & Gurke	0,2 l
Whisky Sour 11,90 Jack Daniels, Zitronensaft, Zuckersirup & Orange	0,1 l
Espresso Martini 11,90 Belvedere, Espresso & Khalua	0,1 l

GREEK SELECTION

Ouzo Plomari 6,50 / 18,90 Klassisch auf Eis	4 cl / Fl. 200ml
Tsipouro Tsililis 6,50 Klassisch auf Eis	4 cl
Mastixa 6,90 Likör, Limette & Minze	4 cl
Mastixa Sorbet 9,90 Zitronensorbet, Prosecco, Mastixa-Likör & Minze	0,1 l

FOLLOW US



VORSPEISEN / MEZEDES

Am besten genießen Sie unsere Vorspeisen als MEZEDES (greek tapas).
Alle Vorspeisen werden in die Mitte des Tisches zum Teilen platziert.
Dazu empfehlen wir Ihnen unsere besten Weine oder traditionell Ouzo.

Die berühmten Klassiker

Zaziki 7,90

Creziger griechischer Joghurt, fein abgeschmeckt mit frischer Gurke, aromatischem Knoblauch & nativem Olivenöl

Tarama 8,50

Zartschmelzende Crème aus edlem Kabeljau-Rogenmilchen, verfeinert mit Zwiebeln sowie einem Hauch nativem Olivenöl

Tirokafteri 8,90

Samtiges Fetakäsemousse, harmonisch kombiniert mit feiner Paprika & abgerundet mit nativem Olivenöl

Fava - Greek Hummus 8,50

Zartes Platterbsenpüree, lauwarm serviert, veredelt mit fein geschnittenen Zwiebeln, aromatischen Kapern & einem Schuss nativem Olivenöl

Kalamata Oliven 7,90

Sonnengereifte Oliven aus der Region Kalamata, mariniert in bestem nativem Olivenöl & einer Prise duftendem Oregano

Original Griechischer Bauernsalat 13,90

Zubereitet mit bestem Bio-Gemüse: saftige Cherrytomaten, knackige Gurken, Kalamata-Oliven, Paprika, rote Zwiebeln & würzigem Fetakäse, vollendet mit nativem Olivenöl

Brotvariationen

Bruschetta Greek-Style 8,90

Duftendes Brotduett, belegt mit sonnengereiften Cherrytomaten, Zwiebeln & würzigem Knoblauch, abgerundet durch frischen Rucola, Fetakäse & einem Hauch von Olivenöl & Balsamico

Knoblauchbrot 6,90

Frisch gebackenes Ciabattabrot, veredelt mit feinem Knoblauch

Gegrilltes Fladenbrot 7,90

Garniert mit zartem Fetakäse, duftendem Oregano & frischem Knoblauch

Käsevariationen aus den Dörfern von Epirus

Ziegenkäse im Filo-Teig 14,90

Feiner Ziegenkäse im goldbraunen Filo-Teig, angemacht auf einem Salatbouquet, veredelt mit Preiselbeeren, karamellisierten Nüssen, Granatapfelkernen, Honig & Sesam

Gratinierter Fetakäse 12,90

Zart schmelzender Fetakäse, kombiniert mit saftigen Cherrytomaten, Zwiebeln, Oregano, Kalamata-Oliven & ein Spritzer nativem Olivenöl

Saganaki by GFO 10,90

Goldbraun gebrannter Fetakäse, garniert mit einem Hauch von fruchtigem Feigensenf & frisch gepresstem Zitronensaft

Meeresklassiker

Frischer Oktopus vom Grill 20,90

Perfekt gegrillter Oktopus, begleitet von samtigem Fava (Greek Hummus), veredelt mit nativem Olivenöl & einem eleganten Balsamicodressing

Baby Kalamari 14,90

Zart frittierte Baby-Kalamari, serviert auf einem Salatbouquet & verfeinert mit einem Spritzer frischer Zitrone

Garides Saganaki - Der Meeresklassiker Griechenlands 17,90

Saftige Black Tiger Garnelen, perfekt kombiniert in einer aromatischen Tomaten-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit der Anisnote vom Ouzo & cremigem Fetakäse

GFO - Signatures

Auberginen - Zucchini Mix 12,50

Zarte Zucchiniällchen, kunstvoll angerichtet auf in Knoblauch angebratenen Auberginenscheiben, harmonisch ergänzt durch cremigen Zaziki & einen Hauch von fruchtiger Tomatenjus

Florinis Tatar à la Méditerranée 12,90

Zarte Spitzpaprika aus dem Ofen, veredelt mit bestem Olivenöl, cremigem Fetakäse, Croutons & aromatischen Kapern

Kalte & warme Mezeplatte 1 Pers 19,90 / 2 Pers 36,90

Eine kulinarische Reise durch Griechenland: knuspriges Saganaki, goldbraune Auberginen, Champignons in Metaxasauce, begleitet von Zucchiniällchen, Tarama, Tirokafteri & Zatziki

SUPPE

Cremige mediterrane Gemüsesuppe 8,90

Frisch püriertes mediterranes Gemüse, verfeinert mit Croutons

SALATE

Hähnchen - Salat 24,90

Zartes saftig gegrilltes Hähnchenkeulenfleisch vom Landhuhn, begleitet von einem goldbraunen Ziegenkäse im Filo-Teig, verfeinert mit einem Hauch von Honig & Sesam, auf einer Salatvariation, garniert mit Parmesan, Granatapfelkernen, Cherrytomaten & einem eleganten Balsamico-Dressing

Lammfilet - Salat 26,90

Feinste Lammfilets von neuseeländischen Weidelämmern, begleitet von einem goldbraunen Ziegenkäse im Filo-Teig, verfeinert mit einem Hauch von Honig & Sesam auf einer Salatvariation, garniert mit Parmesan, Granatapfelkernen, Cherrytomaten & einem eleganten Balsamico-Dressing

Lachsfilet - Salat 26,50

Feinstes norwegisches Lachsfilet, serviert auf einer Salatvariation, garniert mit Cherrytomaten, Gurken, geriebenem Parmesan & einem eleganten Balsamico-Dressing

GRILLSPEZIALITÄTEN

Erleben Sie den Genuss feinsten Gyrosfleisches, das nach unserer dreißigjährigen Familienrezeptur zubereitet wird. Unser Fleisch beziehen wir täglich von unserem bewährten Metzger, um sicherzustellen, dass unser Spieß stets händisch frisch mit den besten Stücken aus dem Nacken und Brust-Rippenbereich bezogen wird.

Gyros Classic 22,50

Zartes feines Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, aus artgerechter Haltung, serviert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki

Gyros Überbacken 24,50

Saftiges Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, gratiniert mit würziger Metaxsauce & zart schmelzendem Goudakäse, serviert mit unseren homestyle Pommes frites

Souvlaki 24,50

Zarte Schweinefiletspieße aus Feilandhaltung, perfekt gegrillt, serviert mit unseren homestyle Pommes frites & cremigem Zaziki

Bifteki 23,90

Saftiges Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch, gefüllt mit würzigem Feta & zart schmelzendem Gouda, verfeinert mit aromatischem Tomatensugo, homestyle Pommes Frites & cremigem Zaziki

Hähnchenkeulenfleisch vom Landhuhn 24,90

Zartes saftig gegrilltes Hähnchenkeulenfleisch vom regionalen Landhuhn, serviert auf seidigem Spinatrisotto, garniert mit Fetakäse & einer feinen Sauce Béarnaise

Milchkalbsleber vom Grill 25,90

Zart gegrillte Milchkalbsleber, serviert auf cremigem Kartoffelselleriepüree, veredelt mit karamellisierten Zwiebeln & aromatischer Rotweinsauce

GEMISCHTE GRILLVARIATIONEN

Thessaloniki - Mixgrill 26,50

Eine Kombination aus saftigem Gyros & einem zarten Souvlaki-Spieß, serviert mit unseren homestyle Pommes frites & cremigem Zaziki

Rhodos - Mixgrill 25,90

Eine harmonische Kombination aus zartem Gyrosfleisch & herzhaft gefülltem Bifteki, serviert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki

Athen - Mixgrill 29,90

Ein Trio aus saftigem Gyros, einem würzigen Souvlaki-Spieß & einem aromatischen Lammspieß, serviert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki

LAMMSPEZIALITÄTEN

Unser Lammfleisch stammt von neuseeländischen Weidelämmern, die auf saftigen Graswiesen heranwachsen. Diese artgerechte Haltung verleiht dem Fleisch seinen unvergleichlich zarten Geschmack und seine erstklassige Qualität.

Lammfilets 32,90

Zarte Lammfilets vom Grill, angerichtet mit feinem getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, frischem Grillgemüse & einer feinen Sauce Béarnaise.

Giouvetsi - slow cooked 29,90

Zart geschmortes Lammfleisch, drei Stunden langsam gegart in einem aromatischen Rotwein- & Kräutersud, serviert auf cremigem Kartoffelselleriepüree

Lamm - Platte 34,90

Eine exquisite Auswahl von zarten Milchlammkoteletts, einem saftigen Lammfilet & ein aromatischer Lammspieß, begleitet mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki

AUS DEM MEER

Unsere Fische kommen im Ganzen von vertrauensvollen Partnern zu uns und werden frisch vor Ort von unseren Köchen filetiert und mit viel Liebe für Sie zubereitet. So garantieren wir Ihnen höchste Qualität und unverfälschten Geschmack.

Frisches Doradenfilet aus dem Mittelmeer 29,90

Zartes Doradenfilet arosiert in der Pfanne, serviert auf getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, frischem Grillgemüse & einer cremigen Zitronen-Butter-Sauce

Frisches Norwegisches Lachsfilet vom Grill 29,90

Saftiges Lachsfilet aus den kalten Gewässern Norwegens, perfekt gegrillt & serviert auf Kartoffelselleriepüree, frischen Grillgemüse & einer cremigen Zitronen-Butter-Sauce

Baby Kalamaris 23,90

Sanft frittierte Baby Kalamaris, kombiniert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki + 2€ Aufpreis serviert als **Surf & Turf Greek-Style** mit feinstem Gyrosfleisch

Black Tiger Garnelen 28,90

Aromatische Black Tiger Garnelen, serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, frischem Grillgemüse & einer cremigen Zitronen-Butter-Sauce

TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

Moussaka 22,50

Traditioneller Auflauf mit geschichteten Auberginen, Kartoffeln, saftigem Hackfleisch aus Rind & Schwein, überzogen mit einer Bechamelcrème, veredelt mit einer fruchtigen Tomatenjus & zartem Fetakäse

Briam mediterraner Gemüseauflauf -Vegetarisch 18,90

Ein traditioneller Auflauf aus Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln & Kartoffeln, harmonisch abgerundet mit würzigem Fetakäse

Gemista -Vegetarisch 18,90

Ofenfrische Paprika & Tomate, gefüllt mit cremigem Risotto, serviert auf einer fruchtigen Tomatenjus, garniert mit zartem Fetakäse & griechischem Joghurt

BEILAGEN & EXTRAS

Homestyle Pommes frites 6,50

Knoblauchkartoffeln 6,50

Spinatrisotto 6,50

Kartoffelselleriepüree 6,50
+ **Trüffel** 8,90

Grillgemüse 6,50

Kleiner Griechischer Bauernsalat 7,50

Saucen extra je 4,90

Metaxasauce

Sauce Bernaise

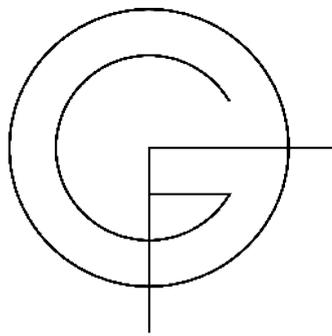
Zitronen-Butter-Sauce

Rotweinsauce

Unbeschwert genießen...

Liebe Gäste, bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen, nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker. Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

GETRÄNKE



G R E E K F O O D
O L Y M P I A

FOLLOW US



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 4,50	0,3 l
Coca Cola Zero 4,50	0,3 l
Coca Cola light 4,50	0,3 l
Fanta 4,50	0,3 l
Sprite 4,50	0,3 l
Spezi 4,50	0,3 l
Selters Classic 3,90	Fl. 0,25 l
Selters Naturell 3,90	Fl. 0,25 l
Selters Classic 7,90	Fl. 0,75 l
Selters Naturell 7,90	Fl. 0,75 l
Bitter Lemon Schweppes 4,90	Fl. 0,2 l
Tonic Water Schweppes 4,90	Fl. 0,2 l
Ginger Ale Schweppes 4,90	Fl. 0,2 l
Bio-Apfelschorle naturtrüb Bauer 4,90	0,3 l
Bio-Apfelsaft Bauer 5,50	0,3 l
Bio-Orangensaft Bauer 5,50	0,3 l
Bio-Johannesbeersaft Bauer 5,50	0,3 l
Kiba (Bio-Johannesbeer- & Bananennektar) Bauer 5,50	0,3 l

BIERE

Radeberger Pils vom Fass 5,50	0,4 l
Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass 5,50	0,4 l
Clausthaler Alkoholfrei 4,90	Fl. 0,33 l
Schöffelhofer Hefeweizen 5,50	0,5 l
Schöffelhofer Alkoholfrei 5,50	0,5 l
Schöffelhofer Kristallweizen 5,50	0,5 l
MYTHOS – Griechisches Bier 4,90	Fl. 0,33 l

LIKÖRE

Baileys 6,90	4cl
Amaretto Disaronno 6,90	4cl
B - 52 (flambierter Cocktailshot) 4,90 Kahlua, Baileys, Cointreau	2 cl

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

Ramazotti 6,90	4 cl
Jägermeister 4,50	2 cl
Vodka	
Absolut Vodka 7,90	4 cl
Belvedere Vodka 10,90	4 cl
Gin	
Finsbury London Dry 7,90	4 cl
Bombay Sapphire London 8,90	4 cl
Hendricks 10,90	4 cl
Rum	
Havana Club Anos 7,90	4 cl
Bacardi Superior 8,90	4 cl
Whisky	
Jameson Irish 8,90	4 cl
Jack Daniels Tennessee Old No.7 9,90	4 cl
Glenfiddich Single Malt Scotch 10,90	4 cl

Alle Drinks sind auf Wunsch auch als Longdrink erhältlich, zzgl. 2,00 €

Griechische Spirituosen	
METAXA - 5 Jahre 6,90	4 cl
METAXA - 7 Jahre 7,90	4 cl
METAXA grand fine - 15 Jahre 16,90	4 cl

Veredelt durch Flambieren, zzgl. 2,00€

PROSECCO | CHAMPAGNER

Valdo Superiore Prosecco 32,90	Fl. 0,75 l
Moët & Chandon Champagne Impérial Brut 129,90	Fl. 0,75 l
Veuve Clicquot Champagner Brut 139,90	Fl. 0,75 l

WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

Offene Weine

Glas / Flasche 0,2 l 0,5 l 0,75 l

Theopetra Estate Tsililis (Bio)

9,90 34,90

Rebsorte: Assyrtiko - Malagousia

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: Fruchtige Noten von Grapefruit & Zitrusfrüchten, lebendiger Säuregehalt, frisch-knackiger Abgang

Chardonnay Papaioannou (Bio)

9,50 32,90

Rebsorte: Chardonnay

Anbaugebiet: Peloponnes

Charakteristik: Goldgelbe Farbe mit Aromen nach Vanille & Pfirsich, kraftvoll harmonische Säure, langer Abgang

Retsina Kechribari

7,90 17,90

Rebsorte: Roditis - Savatiano

Anbaugebiet: Makedonien

Charakteristik: Zitrusnoten, frisch-fruchtiger Geschmack

Imiglykos Avarino

7,90 26,50

Rebsorten: Roditis - Moschofilero - Moscato

Anbaugebiet: Peloponnes

Charakteristik: Goldgelbe Farbe mit lieblich-süßem Geschmack nach verschiedenen Früchten

Samos Vin Doux O.P.E

9,50 32,90

Rebsorte: Muscat

Anbaugebiet: Insel Samos

Charakteristik: Edler süßwein, goldgelbe Farbe, fruchtig & elegant im Geschmack

Weinschorle

7,50

Flaschen

Biblia Chora weiß 42,90

Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc

Anbaugebiet: Makedonien

Charakteristik: Helles gelbgrün, exotische Fruchtnoten, straffe Säure & frischer Finish

Chateau Julia Lazaridis 39,90

Rebsorte: Chardonnay

Anbaugebiet: Makedonien

Charakteristik: Noten von Vanille & Pfirsich, kraftvoll, mit feiner Säure & langem Ausklang

Malagousia Alpha Estate 29,90

Rebsorte: Malagousia

Anbaugebiet: Westmakedonien

Charakteristik: Helle Zitrusaromen, lebendig & elegant mit langem Abgang

Gerovassiliou weiß 44,90

Rebsorte: Malagousia - Assyrtiko

Anbaugebiet: Makedonien

Charakteristik: Komplexes Aroma von Zitrusfrüchten & grüner Paprika, feine Struktur mit kräftigem Abgang

ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

Offene Weine

Glas / Flasche	0,2 l	0,75 l
Domain Mega Spileo Cuveé Cavino	10,90	38,90
Rebsorte: Agiorgitiko - Cabernet Sauvignon - Mavrodaphne Anbaugebiet: Westgriechenland Charakteristik: Tieferer Wein, intensive Noten von roten Früchten, ausbalanciert mit fruchtigem, elegantem Abgang		
Katogi Averoff	9,90	34,90
Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: Tiefes rubinrot, komplexes Aroma, vollmundiger Geschmack, langanhaltender Abgang		
Merlot Skouras Portes	9,50	32,90
Rebsorte: Merlot Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Aromen nach Waldfrüchten, weich & samtig, langer intensiver Abgang		
Mavrodaphne	8,50	28,90
Rebsorte: Mavrodaphne Anbaugebiet: Westgriechenland Charakteristik: Fruchtiger, edelsüßer Geschmack nach Waldfrüchten & Vanille		

Flaschen

Chateau Julia Merlot Lazaridis 51,90	
Rebsorte: Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Bouquet von Waldfrüchten, Minze & Eukalyptus, fulminanter langanhaltender Abgang	
Biblia Chora rot 46,90	
Rebsorte: Cabenet Sauvignon-Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Komplexe Aromen von reifen Früchten, Karamell & Schokolade, harmonischer langer eleganter Abgang	
Domain Mega Spileo 49,90	
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Tiefrot, komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, Rauchfleisch & dunkler Schokolade, dazu Geschmack von Lorbeer & gerösteten Nüssen, langer Abgang	
Gerovassiliou rot 46,90	
Rebsorte: Syrah - Merlot - Limnio Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Dunkles Rubinrot, würzig & vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, mit langanhaltendem Abgang	
Theopetra 24 Tsilili (Bio) 74,90	
Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Syrah Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: Fruchtige Aromen nach Schwarzebeeren & Sauerkirschen, im Gaumen cremig vollmundig & würzig	
Blue Fox Kir Yianni 100,00	
Rebsorte: Syrah - Merlot - Cabenet Sauvignon - Xinomavro Anbaugebiet: Südliche Ägäis Charakteristik: Tiefviolette Farbe, Aromen von Vanille, Schokolade & Eiche, vollmundig, intensiv, mit langanhaltendem Abgang, kraftvoll, mit beeindruckendem Finish	

ROSÉWEINE AUS GRIECHENLAND

Offene Weine

Glas / Flasche

0,2 l 0,75 l

Piroga

Rebsorte: Muscat - Syrah - Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: Fruchtiger Geschmack nach Waldfrüchten & Ananas, weich & harmonisch im Abgang

8,50 29,90

Cuveé Prestige Skouras

Rebsorte: Agiorgitiko - Moschofilero

Anbaugebiet: Peloponnes

Charakteristik: Kirschrote Farbe, Aromen von Beeren & süßen Gewürzen, im Geschmack frisch-fruchtig mit angenehmer Säure

8,90 31,90

Biblia Chora Rosé

Rebsorte: Syrah

Anbaugebiet: Makedonien

Charakteristik: Fruchtige Note nach wilden Waldbeeren & Sauerkirschen, frisch & fruchtig mit langem Finish

38,90

WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Mostra - Qualitätsweine, werden als 0,5l Flaschenweine serviert

Weißwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Roditis

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leichtes Finish

Roséwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht Finish

Rotwein trocken 16,90

Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko

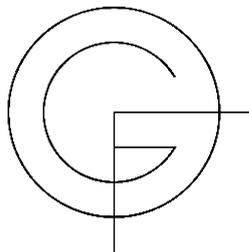
Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht Finish

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive MwSt.

EFXARISTO

Vielen Dank, bis bald!



G R E E K F O O D
O L Y M P I A

FOLLOW US

