

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

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE UNSERES HAUSES

Herzlich Willkommen bei Greek Food Olympia



Wir, die Familie Kitsos und unser Team, haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen unsere Sicht von Gastronomie zu präsentieren.

Sie erwartet eine frische, gehobene, griechisch-mediterrane Cuisine, modern interpretiert, mit feinsten Produktqualität und außergewöhnlicher Tellerpräsentation. Das minimalistische, schicke Ambiente, mit seinem inspirierenden Charakter sorgt für eine einmalige Atmosphäre, die Ihnen das Gefühl gibt, dem Alltag entfliehen zu können.

Dank des herzlichen, schnellen und professionellen Service, verbunden mit einer angenehmen musikalischen Untermalung, wird ein idealer Ort für einzigartige Momente geschaffen.



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

FOLLOW US



APERITIFS

| | |
|--|------------------------|
| 200 Aperol Spritz 8,50 Prosecco, Orange & Soda | 15% 0,2 l |
| 201 Hugo 8,50 Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze & Soda | 6,9% 0,2 l |
| 202 Lillet Wildberry 8,90 Lillet Blanc, Wildberry & Waldfrüchte | 17,0% 0,2 l |
| 203 Glas Prosecco Valdo Superiore 7,90 | 11,0% 0,1 l |
| 204 Glas Sekt Henkell 6,90 | 11,5% 0,1 l |
| 205 Martini Bianco 6,90 | 14,4% 5 cl |
| 206 Campari 7,90 Orange oder Soda | 25% 0,2 l |
| 207 Mastixa 6,90 Minze, Limette & Likör aus dem Harz des Mastixa Strauches | 22% 4 cl |
| 208 Tsipouro Tsililis 6,90 traditionell serviert | 40% 4 cl |
| 209 Ouzo Plomari 6,90 / 14,90 traditionell serviert | 40% 4 cl / Fl. 200ml |

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.

KALTE MEZEDES

Die berühmten Klassiker

- 1 Zaziki** 7,50
Griechischer Joghurt, verfeinert mit Gurken, Knoblauch & Olivenöl
- 2 Tarama** 8,50
Fischrogencreme vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln & Olivenöl
- 3 Tirokafteri** 8,90
Fetakäsemousse, angemacht mit Paprika & Olivenöl
- 4 Fava - Greek Hummus** 8,50
lauwarmes Platterbsenpüree, verfeinert mit Olivenöl, Zwiebeln & Kapern
- 5 Oliven aus Kalamata** 7,90
verfeinert mit Olivenöl & Oregano
- 6 Original Griechischer Bauernsalat** 13,90
angemacht mit bestem Bio-Gemüse bestehend aus:
Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse & Olivenöl

W A R M E M E Z E D E S

Brotvariationen

7 Knoblauchbrot 6,90

Ciabattabrot, verfeinert mit frischem Knoblauch

8 Fladenbrot gegrillt 7,90

verfeinert mit geriebenem Fetakäse, Oregano & frischem Knoblauch

9 Bruschetta Greek-Style 8,90

Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, auf einem Brotduett, garniert mit Fetakäse, Olivenöl & Balsamicodressing

Käsevariationen aus den Dörfern von Epirus

10 Ziegenkäse im Blätterteig 14,90

angemacht auf einem Salatbouquet, garniert mit Preiselbeeren, Walnüssen, Granatapfel, Honig & Sesam

11 Gratiniertes Fetakäse 12,90

angemacht mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Oregano & dem besten Olivenöl

12 Halloumi - Zypriotischer Bergkäse vom Grill 11,90

angemacht auf einem Salatbouquet mit Balsamico-Dressing

13 Saganaki 9,90

gebratener Fetakäse, verfeinert mit Zitrone

Meeresklassiker

14 Baby Kalamaris 14,90

sanft frittiert, verfeinert mit Zitrone

15 Frischer Oktopus vom Grill 20,90

garniert mit Fava (greek hummus), Olivenöl & Balsamicodressing

GFO - Signatures

16 Tatar Florinis 14,50

geschmorte Spitzpaprika, verfeinert mit Olivenöl, Fetakäse, Croutons & Kapern

17 Auberginen - Zucchini Mix 12,50

Zucchinihällchen, serviert auf in Knoblauch angebratenen Auberginen, garniert mit Zaziki & Tomatenjus

18 Kalte & warme Mezeplatte 1 Pers 18,90 / 2 Pers 34,90

Saganaki, gebratene Auberginen, Champignons in Metaxasauce, Zucchinihällchen, Tarama, Tirokafteri & Zaziki

SUPPE

19 Cremige mediterrane Gemüsesuppe 7,90

verfeinert mit Croutons

SALATE

20 Hähnchen - Salat 24,50

saftig gegrilltes Hähnchenkeulenfleisch vom Landhuhn, dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig & Sesam, auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Parmesan, Granatapfel, Cherrytomaten & Basamico-Dressing

21 Lammfilet - Salat 26,50

Lammfilets von Neuseeländischen Weidelämmern, dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig & Sesam, auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Parmesan, Granatapfel, Cherrytomaten & Balsamico-Dressing

22 Gyros - Salat 19,90

Schweinegeschnetztes vom Drehspieß, auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Cherrytomaten, Fetakäse & Balsamico-Dressing

23 Lachsfilet - Salat 26,50

gegrilltes Norwegisches Lachsfilet auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Parmesan, Cherrytomaten, Gurken & 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.

24 Gyros Classic 21,90

Schweinegeschnetztes vom Drehspieß von artgerecht gehaltenen Schweinen, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

25 Bifteki 22,90

Hacksteak vom Rind & Schwein, gefüllt mit Feta- & Goudakäse, Tomatensugo, serviert mit unseren homestyle Pommes frites & Zaziki

26 Souvlaki vom Duroc-Schwein by Alejandro Miguel's Farm 24,50

zweierlei Schweinepieße aus dem zarten Filetstück, serviert mit unseren homestyle Pommes frites & Zaziki

27 Saftig gegrilltes Hähnchenkeulenfleisch vom Landhuhn 24,50

serviert auf Spinatrisotto, garniert mit Fetakäse & Sauce Bernaise

28 Milchkalbsleber vom Grill 26,50

serviert auf Kartoffelselleriepüree, mit karamellisierten Zwiebeln & Rotweisauce

GEMISCHTE GRILLVARIATIONEN

29 Thessaloniki - Mixgrill 25,90

Gyros & ein Souvlaki, serviert mit unseren homestyle Pommes frites & Zaziki

30 Rhodos - Mixgrill 24,90

Gyros & ein Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

31 Athen - Mixgrill 29,90

Gyros, Souvlaki & ein Lammspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

32 Mykonos - Mixgrill 28,90

Gyros, Souvlaki & ein Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

LAMMSPEZIALITÄTEN

Lammfleisch von Neuseeländischen Weidelämmern aus der Region Ashley

33 Zweierlei Lammspieße vom Grill 28,90

aus dem zarten Hüftbereich, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

34 Lammfilets vom Grill 32,50

serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Sauce Bernaise

35 Lamm - Platte 34,90

zweierlei Milchlammkotelette, ein Lammfilet & ein Lammspieß,
serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

AUS DEM MEER

36 Frisches Doradenfilet aus dem Mittelmeer 28,90

serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & cremiger Zitronen-Butter-Sauce

37 Frisches Norwegisches Lachsfilet vom Grill 28,90

serviert auf Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & cremiger Zitronen-Butter-Sauce

38 Gegrillte Black Tiger Garnelen 27,90

serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & cremiger Zitronen-Butter-Sauce

39 Baby Kalamaris sanft frittiert 22,90

serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

+ 2€ Aufpreis serviert als **Surf & Turf Greek-Style** mit feinstem Gyrosfleisch

TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

40 Moussaka 21,50

traditioneller Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Bechamelcrème, Hackfleisch gemischt vom Rind & Schwein, auf einer Tomatenjus, verfeinert mit Fetakäse

41 Briam - vegetarisch mediterraner Gemüseauflauf 18,90

aus dem Backofen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & geriebenem Fetakäse

42 Gemista - Traditionell 18,90

mit Risotto gefüllte Paprika & Tomate aus dem Backofen, auf einer Tomatenjus, garniert mit Fetakäse & Griechischem Joghurt

43 Giouvetsi - slow cooked 29,90

drei Stunden im Topf geschmortes Lammfleisch in Rotwein- & Kräutersud, serviert auf Kartoffelselleriepüree

ÜBERBACKENES

44 Gyros Überbacken 23,90

Schweinegeschneitztes vom Drehspieß, gratiniert mit Metaxasauce & Goudakäse, serviert mit unseren homestyle Pommes frites

45 Saftig gegrilltes Hähnchenkeulenfleisch vom Landhuhn 24,50

gratiniert mit Metaxasauce, dazu unsere homestyle Pommes frites & geriebener Fetakäse

46 Bifteki Überbacken 24,50

Hacksteak gemischt vom Rind & Schwein, gefüllt mit Feta- & Goudakäse, gratiniert mit Metaxasauce, dazu unsere homestyle Pommes frites

BEILAGEN & EXTRAS

47 Homestyle Pommes frites 5,90

48 Knoblauchkartoffeln 5,90

49 Spinatrisotto 5,90

50 Kartoffelselleriepüree 5,90

+ Trüffel 7,90

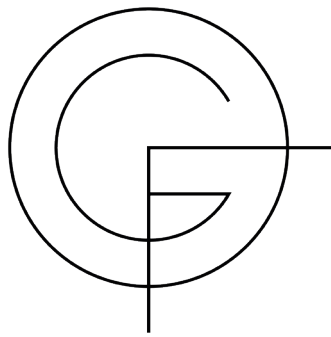
51 Grillgemüse 5,90

52 Kleiner Griechischer Bauernsalat 6,90

53 Saucen extra je 4,90

Metaxasauce
Sauce Bernaise
Zitronen-Butter-Sauce
Rotweinsauce

GETRÄNKE



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

FOLLOW US



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|------|------------|
| 78 Coca Cola | 4,50 | 0,3 l |
| 79 Coca Cola Zero | 4,50 | 0,3 l |
| 80 Coca Cola light | 4,50 | 0,3 l |
| 81 Fanta | 4,50 | 0,3 l |
| 82 Sprite | 4,50 | 0,3 l |
| 83 Spezi | 4,50 | 0,3 l |
| 84 Selters Classic | 3,50 | Fl. 0,25 l |
| 85 Selters Naturell | 3,50 | Fl. 0,25 l |
| 86 Selters Classic | 7,50 | Fl. 0,75 l |
| 87 Selters Naturell | 7,50 | Fl. 0,75 l |
| 88 Bitter Lemon Flasche | 4,50 | Fl. 0,25 l |
| 89 Tonic Water Flasche | 4,50 | Fl. 0,25 l |
| 90 Ginger Ale Flasche | 4,50 | Fl. 0,25 l |
| 91 Orangensaft Bauer | 4,90 | 0,3 l |
| 92 Apfelsaft Bauer | 4,90 | 0,3 l |
| 93 Ananassaft Bauer | 4,90 | 0,3 l |
| 94 Bananennektar Bauer | 4,90 | 0,3 l |
| 95 Kirschnektar Bauer | 4,90 | 0,3 l |
| 96 Kiba (Kirsch- & Bananennektar) Bauer | 4,90 | 0,3 l |
| 97 Apfelschorle naturtrüb Bauer | 4,90 | 0,3 l |

BIERE

| | | |
|---|------|------------|
| 98 Radeberger Pils vom Fass | 4,90 | 0,4 l |
| 99 Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass | 4,90 | 0,4 l |
| 100 Clausthaler Alkoholfrei | 4,90 | Fl. 0,33 l |
| 101 Schöfferhofer Hefeweizen | 5,50 | 0,5 l |
| 102 Schöfferhofer Alkoholfrei | 5,50 | 0,5 l |
| 103 Schöfferhofer Kristallweizen | 5,50 | 0,5 l |
| 104 MYTHOS – Griechisches Bier | 4,90 | Fl. 0,33 l |

LIKÖRE | 4 cl

| | |
|---|------|
| 105 Baileys 6,90 | 17% |
| 106 Amaretto Disaronno 6,90 | 28% |
| 107 B - 52 (flambierter Cocktailshot) 4,90 Kahlua, Baileys, Cointreau | 2 cl |

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

| | |
|---|--------------|
| 108 Ramazotti 6,90 | 30% 4 cl |
| 109 Jägermeister 4,50 | 35% 2 cl |
| Vodka | |
| 110 Absolut Vodka 6,90 | 40% 4 cl |
| 111 Belgua Noble Russian Vodka 9,90 | 40% 4 cl |
| 112 Belvedere Vodka 9,90 | 40% 4 cl |
| Gin | |
| 113 Finsbury London Dry 6,90 | 37,5% 4 cl |
| 114 Bombay Sapphire London 7,90 | 40% 4 cl |
| 115 Hendricks 9,90 | 40% 4 cl |
| Rum | |
| 116 Havana Club Anos 6,90 | 40% 4 cl |
| 117 Bacardi Superior 7,90 | 37,5% 4 cl |
| Whisky | |
| 118 Johnnie Walker Red Label Blended Scotch 6,90 | 40% 4 cl |
| 119 Jack Daniels Tennessee Old No.7 7,90 | 40% 4 cl |
| 120 Glenfiddich Single Malt 9,90 | 40% 4 cl |

Alle Drinks auch als Longdrink möglich gegen 2,50€ Aufpreis

Griechische Spirituosen

| | |
|---|------------|
| 121 METAXA - 5 Jahre 6,90 | 38% 4 cl |
| 122 METAXA - 7 Jahre 7,90 | 40% 4 cl |
| 123 METAXA very old - 15 Jahre 14,90 | 40% 4 cl |

Flambiert gegen 2,00€ Aufpreis

SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

| | |
|--|--------------------|
| 124 Henkell Sekt 26,90 | 11,5% Fl. 0,75 l |
| 125 Valdo Superiore Prosecco 34,90 | 11% Fl. 0,75 l |
| 126 Moët & Chandon Champagne Impérial Brut 134,90 | 12% Fl. 0,75 l |
| 127 Veuve Clicquot Champagner Brut 139,90 | 12% Fl. 0,75 l |

WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

Offene Weine

| Glas / Karaffe / Flasche | 0,2 l | 0,5 l | 0,75 l |
|---|-------|-------|--------|
| 128 Weinschorle | 6,90 | 14,90 | |
| 129 Theopetra Estate Tsililis (Bio) | 9,90 | | 34,90 |
| Rebsorte: Assyrtiko - Malagousia Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtige Aromen nach Grapefruit & Zitrusfrüchten, hoher Säuregehalt mit frisch-knackigem Abgang | | | |
| 130 Katogi Averoff weiß | 9,50 | | 32,90 |
| Rebsorte: Roditis - Chardonnay Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: hellgelbe Farbe, Aromen von Früchten & Blumen, leichte Säure mit kurzem Abgang | | | |
| 131 Chardonnay Papaioannou (Bio) | 8,90 | | 29,90 |
| Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Aromen nach gerösteten Nüssen & reifen Äpfeln, ausbalancierter Abgang | | | |
| 132 Retsina Kechribari | 7,90 | 17,90 | |
| Rebsorte: Roditis - Savatiano Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: geharzt, frisch-fruchtiger Geschmack | | | |
| 133 Imiglykos Tsantali | 7,90 | | 26,50 |
| Rebsorte: Muscat Anbaugebiet: Ägäis Charakteristik: goldgelbe Farbe mit lieblich-süßem Geschmack nach verschiedenen Früchten | | | |
| 134 Samos Limnionas Muscatos | 8,90 | | 29,90 |
| Rebsorte: Muscat Anbaugebiet: Ägäis Charakteristik: süß, vollmundig & elegant | | | |

Flaschen

| | |
|---|--|
| 135 Malagousia Alpha Estate 29,90 | |
| Rebsorte: Malagousia Anbaugebiet: Westmakedonien Charakteristik: Aromen von Pfirsich, Zitrus- exotischen Früchten, langanhaltender Abgang | |
| 136 Gerovassiliou weiß 44,90 | |
| Rebsorte: Malagousia - Assyrtiko Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexes Aroma von Zitrusfrüchten & grüner Paprika, vollmundiger Abgang | |
| 137 Biblia Chora weiß 42,90 | |
| Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: helles Gelbgrün, klares Fruchtaroma, erinnert an Pfirsich & Zitrusfrüchte, langer intensiver Abgang | |
| 138 Chateau Julia Lazaridis 39,90 | |
| Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Gelbgrün, angenehme Säure, fruchtige Aromen, Noten von Ananas, Banane & Zitrone | |

ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

Offene Weine

| Glas / Flasche | 0,2 l | 0,75 l |
|--|-------|--------|
| 139 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 | | |
| 140 Katogi Averoff rot | 9,90 | 34,90 |
| Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: tiefes Rubinrot, komplexes Aroma, vollmundiger Geschmack, lang anhaltender Abgang | | |
| 141 Merlot Adam | 9,50 | 32,90 |
| Rebsorte: Merlot - Cabernet Sauvignon Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Aromen von roten Früchten, schwarzem Pfeffer & dunkler Schokolade, kraftvoller, intensiver, langanhaltender Abgang | | |
| 142 Mavrodaphne Tsantali | 8,50 | 28,90 |
| Rebsorte: Mavrodaphne Anbaugebiet: Westgriechenland Charakteristik: fruchtiger, edelsüßer Geschmack nach Waldfrüchten & Vanille | | |

Flaschen

| | | |
|--|--|--|
| 143 Chateau Julia Merlot Lazaridis 54,90 | | |
| Rebsorte: Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Bouquet von Waldfrüchten, Minze & Eukalyptus, fulminanter langhaltener Abgang | | |
| 144 Biblia Chora rot 46,90 | | |
| Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexe, klare Aromen von reifen Früchten, Karamell & Schokolade, harmonischer, lang anhaltender Abgang | | |
| 145 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 | | |
| 146 Gerovassiliou rot 48,90 | | |
| Rebsorte: Syrah - Merlot - Limnio Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: dunkles Rubinrot, würzig & vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, langer Abgang | | |
| 147 Theopetra 24 Tsilili (Bio) 74,90 | | |
| Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Syrah Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtige Aromen nach Schwarzebeeren & Sauerkirschen, im Gaumen cremig vollmundig & würzig | | |
| 148 Blue Fox Kir Yianni 100,00 | | |
| Rebsorte: Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon - Xinomavro Anbaugebiet: Südliche Ägäis Charakteristik: tiefviolette Farbe, Aromen von Vanille, Schokolade & Eiche, vollmundig, intensiv, mit langanhaltendem Abgang | | |

ROSÉWEINE AUS GRIECHENLAND

Offene Weine

Glas / Flasche

0,2 l 0,75 l

149 Piroga - Rosé

7,90 27,90

Rebsorte: Muscat - Syrah - Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: fruchtiger Geschmack nach Waldfrüchten & Ananas, weich im Abgang

150 Cuvéé Prestige Rosé Skouras

8,90 29,90

Rebsorte: Agiorgitiko - Moschofilero

Anbaugebiet: Peloponnes

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

151 Biblia Chora Rosé

39,90

Rebsorte: Syrah

Anbaugebiet: Makedonien

Charakteristik: fruchtige Note nach wilden Waldbeeren & Sauerkirschen, frischer & vollmundiger Abgang

WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

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

152 Weißwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Roditis

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

153 Roséwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

154 Rotwein trocken 16,90

Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko

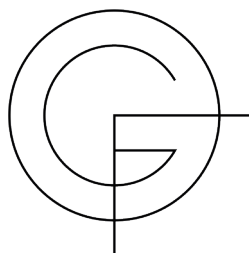
Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

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

