

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, 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 und schnellen 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



## APERITIF

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

## VORSPEISEN / MEZEDES

Alle Vorspeisen werden als MEZEDES (griechische Tapas) serviert  
- Kleine Vorspeisen die in der Mitte des Tisches zum Teilen platziert werden -  
Am besten in Kombination mit unseren Weinen oder Ouzo

## KALTE MEZEDES

### Die berühmten Klassiker

- 1 Zaziki** 6,90  
Griechischer Joghurt, verfeinert mit Gurken, Knoblauch & Olivenöl
- 2 Tarama** 7,90  
Fischrogencreme vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln & Olivenöl
- 3 Tirokafteri** 7,90  
Fetakäsemousse, angemacht mit Paprika & Olivenöl
- 4 Fava - Greek Hummus** 7,90  
lauwarmes Platterbsenpüree, verfeinert mit Olivenöl, Zwiebeln & Kapern
- 5 Oliven aus Kalamata** 6,90  
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 6,50

Ciabattabrot, verfeinert mit frischem Knoblauch

#### 8 Fladenbrot gegrillt 6,90

verfeinert mit geriebenem Fetakäse, Oregano & frischem Knoblauch

#### 9 Bruschetta Greek-Style 7,90

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

### Käsevariationen

#### 10 Ziegenkäse im Blätterteig 11,90

garniert mit Preiselbeeren, Walnüssen, Granatapfel, Honig & Sesam

#### 11 Gratiniertes Fetakäse 10,90

angemacht mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Oregano & dem besten Olivenöl

#### 12 Halloumi - Zypriotischer Bergkäse vom Grill 9,90

angemacht auf einem Salatbouquet mit Balsamico-Dressing

#### 13 Saganaki 9,90

gebratener Fetakäse, verfeinert mit Zitrone

### Meeresklassiker

#### 14 Frische Baby Kalamaris 12,90

sanft frittiert, verfeinert mit Zitrone

#### 15 Frischer Oktopus vom Grill 19,90

garniert mit Fava (greek hummus), Olivenöl & Balsamicodressing

### GFO - Signatures

#### 16 Gegrillte Peperoni 8,90

eingelegt in einer Salz-Weinessig-Lake, verfeinert mit frischem Knoblauch

#### 17 Auberginen - Zucchini Mix 9,90

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

#### 18 Gratinierte Champignons in Metaxasauce 9,90

gefüllt mit Feta- & Goudakäse

#### 19 Kalte & warme Mezeplatte 1 Pers 17,90 / 2 Pers 31,90

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

## SUPPEN

### 20 Cremige Gemüsesuppe 6,90

verfeinert mit Croutons

## SALATE

### 21 Hähnchenbrustfilet - Salat 22,50

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

### 22 Lammfilet - Salat 24,50

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

### 23 Gyros - Salat 17,90

Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Parmesan, Cherrytomaten, geriebenem Fetakäse & Balsamico-Dressing

### 24 Lachsfilet - Salat 24,90

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

## GRILLSPEZIALITÄTEN

Genießen Sie feinstes Gyrosfleisch aus unserer dreißigjährigen Familienrezeptur. Täglich wird der Spieß mit den besten Stücken des Nacken und Brust-Rippenbereichs händisch frisch bezogen.

### 25 Gyros Classic 19,90

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

### 26 Bifteki 21,90

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

### 27 Suvlaki 21,50

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

### 28 Hähnchenbrustfilet vom Landhuhn 19,90

serviert auf Spinatrisotto, garniert mit Fetakäseflocken & Sauce Bernaise

### 29 Kalbsleber vom Grill 23,90

serviert auf Kartoffelselleriepüree, mit karamellisierten Zwiebeln & Rotweisauce

## GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

### 30 Thessaloniki - Mixgrill 22,90

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

### 31 Rhodos - Mixgrill 23,90

Gyros & ein Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 32 Athen - Mixgrill 27,90

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

### 33 Mykonos - Mixgrill 26,90

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

## LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Lammfleisch von Neuseeländischen Weidelämmern aus der Region Ashley

### 34 Zweierlei Lammspieße aus dem zarten Hüftbereich 26,90

serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 35 Lammfilets vom Grill (4 Stk.) 29,90

serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Sauce Bernaise

### 36 Paidakia - Milchlammkotelette (5 Stk.) 31,90

serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 37 Lamm - Platte 32,90

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

## AUS DEM MEER

### 38 Frisches Doradenfilet aus dem Mittelmeer - arosiert in der Pfanne 27,90

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

### 39 Frisches Norwegisches Lachsfilet vom Grill 27,90

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

### 40 Gegrillte Black Tiger Garnelen (5 Stk.) 27,50

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

### 41 Frische Baby Kalamaris sanft frittiert 21,90

serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 42 Surf & Turf Greek Style 22,50

Gyros & Baby Kalamaris, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

## TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

### 43 Moussaka 18,90

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

### 44 Briam - vegetarisch mediterraner Gemüseauflauf 17,90

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

### 45 Gemista - Traditionell 17,90

mit Reis gefüllte Bio-Paprika & Tomate aus dem Backofen, garniert mit Fetakäse & Griechischem Joghurt

### 46 Giouvetsi - slow cooked 27,90

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

## ÜBERBACKENES

### 47 Gyros Überbacken 21,90

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

### 48 Saftiges Hähnchenbrustfilet vom Landhuhn 19,90

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

### 49 Bifteki Überbacken 22,90

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

### 50 Saftiges Lammsteak von Neuseeländischen Weidelämmern 26,90

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

## BEILAGEN & EXTRAS

### 51 Homestyle Pommes frites 4,90

### 52 Knoblauchkartoffeln 4,90

### 53 Spinatrisotto 4,90

### 54 Kartoffelselleriepüree 4,90 + Trüffel 6,90

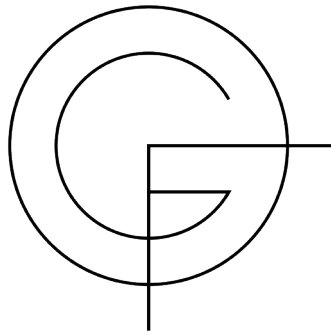
### 55 Grillgemüse 4,90

### 56 Kleiner Griechischer Bauernsalat 6,50

### 57 Saucen extra je 4,90

Metaxasauce  
Sauce Bernaise  
Zitronen-Butter-Sauce  
Rotweinsauce  
Pommery - Senf

# 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	6,90	Fl. 0,75 l
87 Selters Naturell	6,90	Fl. 0,75 l
88 Bitter Lemon Flasche	3,90	Fl. 0,25 l
89 Tonic Water Flasche	3,90	Fl. 0,25 l
90 Ginger Ale Flasche	3,90	Fl. 0,25 l
91 Orangensaft	4,50	0,3 l
92 Apfelsaft	4,50	0,3 l
93 Ananassaft	4,50	0,3 l
94 Bananennektar	4,50	0,3 l
95 Kirschnektar	4,50	0,3 l
96 Kiba (Kirsch- & Bananennektar)	4,50	0,3 l
97 Apfelschorle	4,50	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 Schöffelhofer Hefeweizen	4,90	0,5 l
102 Schöffelhofer Alkoholfrei	4,90	0,5 l
103 Schöffelhofer Kristallweizen	4,90	0,5 l
104 MYTHOS – Griechisches Bier	4,50	Fl. 0,33 l



## LIKÖRE | 4 cl

<b>105 Baileys</b> 6,50	17%
<b>106 Amaretto Disaronno</b> 6,90	28%
<b>107 B - 52 (Cocktailshot)</b> 4,90 Kahlua, Baileys, Cointreau	2 cl

## INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

<b>108 Ramazotti</b> 6,90	30%   4 cl
<b>109 Jägermeister</b> 4,50	35%   2 cl
<b>Vodka</b>	
<b>110 Absolut Vodka</b> 6,90	40%   4 cl
<b>111 Belgua Noble Russian Vodka</b> 8,90	40%   4 cl
<b>112 Belvedere Vodka</b> 9,90	40%   4 cl
<b>Gin</b>	
<b>113 Finsbury London Dry</b> 6,90	37,5%   4 cl
<b>114 Bombay Sapphire London</b> 7,90	40%   4 cl
<b>115 Hendricks</b> 9,90	40%   4 cl
<b>Rum</b>	
<b>116 Havana Club Anos</b> 6,90	40%   4 cl
<b>117 Bacardi Superior</b> 7,90	37,5%   4 cl
<b>Whisky</b>	
<b>118 Johnnie Walker Red Label Blended Scotch</b> 6,90	40%   4 cl
<b>119 Jack Daniels Tennessee Old No.7</b> 7,90	40%   4 cl
<b>120 Glenfiddich Single Malt</b> 9,90	40%   4 cl

Alle Drinks auch als Longdrink möglich gegen 2,00€ Aufpreis

### Griechische Spirituosen

<b>121 METAXA - 5 Sterne</b> 4,90	38%   4 cl
<b>122 METAXA - 7 Sterne</b> 5,50	40%   4 cl
<b>123 METAXA very old</b> 14,90	40%   4 cl

Flambiert gegen 2,00€ Aufpreis

## SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

<b>124 Henkell Sekt</b> 24,90	11,5%   Fl. 0,75 l
<b>125 Valdo Superiore Prosecco</b> 32,90	11%   Fl. 0,75 l
<b>126 Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b> 129,90	12%   Fl. 0,75 l

## WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

### Offene Weine

Glas / Karaffe / Flasche	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>127 Weinschorle</b>	6,90	14,90	
<b>128 Theopetra Estate</b> Rebsorte: Assyrtiko, Malagouzia Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtige Aromen nach Grapefruit & Zitrusfrüchten, im Abgang frisch & knackig	9,50		31,90
<b>129 Chardonnay Papaioannou (Bio)</b> Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Aromen nach gerüstete Nüssen & reifer Äpfel, eleganter, ausbalancierter Abgang.	8,90		28,90
<b>130 Retsina Kechribari - geharzt</b> Rebsorte: Roditis - Savatiano Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: frisch fruchtiger Geschmack	7,90	17,90	
<b>131 Imiglykos Tsantali</b> Rebsorte: Muscat Anbaugebiet: Ägäis Charakteristik: goldgelbe Farbe mit lieblich, süßem Geschmack nach verschiedenen Früchten	7,90		24,90
<b>132 Samos Limnios Muscatos</b> Rebsorte: Muscat Anbaugebiet: Ägäis Charakteristik: süß, vollmundig & elegant	8,90		28,90

### Flaschen

<b>133 Malagousia Alpha Estate 29,90</b> Rebsorte: Malagousia Anbaugebiet: West Makedonien Charakteristik: Aromen von Pfirsich, Zitrus- exotischen Früchten, langanhaltender Abang			
<b>134 Gerovassiliou weiß 44,90</b> Rebsorte: Malagousia, Assyrtiko Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexes Aroma von Zitrusfrüchten & grüner Paprika, vollmundiger Abgang			
<b>135 Biblia Chora weiß 39,90</b> Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: helles Gelbgrün, klares Fruchtroma, erinnert an Pfirsich & Zitrusfrüchte, langer intensiver Abgang			
<b>136 Chateau Julia 38,90</b> Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Gelbgrün, angenehme Säure, fruchtige Aromen, Noten von Ananas, Banane & Zitrone			

## ROT- & ROSEWEINE AUS GRIECHENLAND

### Offene Weine

Glas / Flasche	0,2 l	0,75 l
<b>137 Domain Mega Spileo Cuvee</b>	9,90	33,90
Rebsorte: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne Anbaugebiet: Westgriechenland Charakteristik: tief roter Wein, intensive Noten von roten Früchten, ausbalanciert & elegant im Abgang		
<b>138 Katogi Averoff von Katogi &amp; Strofilia</b>	9,50	32,90
Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: tiefes Rubinrot, komplexes Aroma, vollmundiger Geschmack, lang anhaltender Abgang		
<b>139 Mavrodaphne Tsantali</b>	7,90	26,90
Rebsorte: Mavrodaphne Anbaugebiet: Westgriechenland Charakteristik: fruchtiger, edelsüßer Geschmack nach Waldfrüchten & Vanille		
<b>140 Piroga - Rosé</b>	7,90	27,90
Rebsorte: Muscat, Syrah, Merlot Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtiger Geschmack nach Waldfrüchten & Ananas, weich im Abgang		

### Flaschen

<b>141 Chateau Julia Merlot</b> 54,90		
Rebsorte: Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Bouquet von Waldfrüchten, Minze & Eukalyptus, fulminanter langhaltener Abgang		
<b>142 Biblia Chora rot</b> 42,90		
Rebsorte: Carbenet Sauvignon-Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexe, klare Aromen von reifen Früchten, Karamell & Schokolade, harmonischer - lang anhaltender Abgang		
<b>143 Domain Mega Spileo</b> 38,90		
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: tiefrot, komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, Rauchfleisch & dunkler Schokolade, dazu Geschmack von Lorbeer & gerösteten Nüssen, langer Abgang		
<b>144 Gerovassiliou rot</b> 46,90		
Rebsorte: Syrah, Merlot, Limnio Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: dunkles Rubinrot, würzig & vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, langer Abgang		
<b>145 Tsilili Theopetra 24 (Bio)</b> 74,90		
Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Syrah Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtige Aromen nach Schwarzbeeren & Sauerkirschen, im Gaumen cremig vollmundig würzig		
<b>146 Biblia Chora Rosé</b> 38,90		
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

### 147 Weißwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Roditis

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

### 148 Roséwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

### 149 Rotwein trocken 16,90

Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko

Anbaugebiet: Thessalien

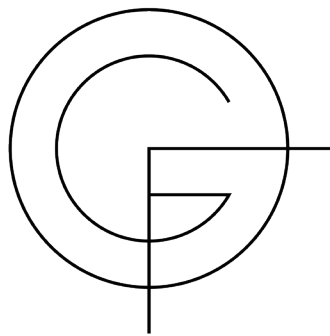
Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

### 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.

## EFXARISTO

Vielen Dank, bis bald!



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

FOLLOW US

