

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**

## 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 mit Gurken, Knoblauch & Olivenöl verfeinert
- 2 Tarama** 6,90  
Fischrogencreme vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln & Olivenöl
- 3 Tirokafteri** 6,90  
Fetakäsemousse, angemacht mit Paprika & Olivenöl
- 4 Fava - Greek Hummus** 6,90  
lauwarmes Platterbsenpüree angemacht mit Kapern, Zwiebeln & Olivenöl
- 5 Oliven aus Kalamata** 6,50  
verfeinert mit Olivenöl & Oregano
- 6 Original Griechischer Bauernsalat** 12,90  
angemacht mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, 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 6,50

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 9,90

garniert mit Preiselbeeren, Walnüssen, Granatapfel, Honig & Sesam

#### 11 Gratiniertes Fetakäse 9,90

angemacht mit Cherrytomaten, Zwiebeln & dem besten Olivenöl

#### 12 Halloumi - Zypriotischer Bergkäse vom Grill 8,90

angemacht auf einem Salatbouquet mit Balsamico-Dressing

#### 13 Saganaki 9,50

gebratener Fetakäse, verfeinert mit Zitrone

### Meeresklassiker

#### 14 Frische Baby Kalamaris 11,90

sanft frittiert, verfeinert mit Zitrone

#### 15 Sardellen fritti 9,90

dazu Fischrogencreme vom Kabeljau

### GFO - Signatures

#### 16 Gegrillte Peperoni 8,90

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

#### 17 Auberginen - Zucchini Mix 8,90

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

#### 18 Keftedes 8,90

Hackfleischällchen vom Rind & Schwein, auf einer Tomatenjus, garniert mit Parmesan & Griechischem Joghurt

#### 19 Frische Champignons gratiniert in Metaxasauce 8,90

gefüllt mit Feta- & Edamerkäse

#### 20 Kalte und warme Mezeplatte 1 Pers 16,90 / 2 Pers 29,90

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

#### MEZEDES für zwei Personen 34,90

Wählen Sie beliebig 4 Mezedes aus unseren kalten und warmen Variationen

## SUPPEN

### 21 Cremige Gemüsesuppe 6,90

verfeinert mit Croutons

## SALATE

### 22 Hähnchenbrustfilet - Salat 21,50

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig & Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Parmesan, Granatapfel Cherrytomaten & Basamico-Dressing

### 23 Lammfilet - Salat 22,90

Lammfilets mit Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig & Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Parmesan, Granatapfel, Cherrytomaten & Balsamico-Dressing

### 24 Gyros - Salat 16,90

Schweinegeschneitzertes vom Drehspieß, auf einer gemischten Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherrytomaten, geriebenem Fetakäse & Balsamico-Dressing

### 25 Lachsfilet - Salat 21,90

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet auf Römersalat, angemacht mit 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.

### 26 Gyros Klassik 18,90

Schweinegeschneitzertes vom Drehspieß - von artgerecht gehaltenen Schweinen - serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 27 Bifteki 19,90

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

### 28 Suvlaki 19,50

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

### 29 Hähnchenbrustfilet vom Landhuhn 19,90

serviert auf Spinatrisotto, dazu Fetakäseflocken & Sauce Bernaise

### 30 Kalbsleber vom Grill 21,90

serviert auf Kartoffelselleriepüree, mit karamellisierten Zwiebeln

## GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

### 31 Thessaloniki - Mixgrill 21,50

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

### 32 Rhodos - Mixgrill 21,90

Gyros & ein Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 33 Athen - Mixgrill 24,90

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

### 34 Santorini - Mixgrill 20,90

Gyros & eine Kalbsleber, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 35 Mykonos - Mixgrill 23,90

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

## LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Lammfleisch von Neuseeländischen Lämmern aus der Region Ashley

### 36 Zweierlei Lammspieße aus dem zarten Hüftbereich 24,90

serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 37 Lammfilets vom Grill (4 Stk.) 28,90

serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Sauce Bernaise

### 38 Lamm - Platte 29,90

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

## AUS DEM MEER

### 39 Frische Baby Kalamaris sanft frittiert 19,90

serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 40 Surf & Turf Greek Style 21,90

Gyros & Baby Kalamaris, serviert mit Knoblauchkartoffeln & Zaziki

### 41 Gegrillte Black Tiger Garnelen (5 Stk.) 24,90

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

### 42 Frisches Doradenfilet aus dem Mittelmeer - arosiert in der Pfanne 26,90

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

## TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

### 43 Moussaka 17,90

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

### 44 Briam - vegetarisch mediterraner Gemüseauflauf 16,90

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

### 45 Gemista - Traditionell 16,90

mit Reis gefüllte Paprika und Tomate aus dem Backofen, angemacht mit Fetakäse & Griechischem Joghurt

### 46 Giouvetsi - slow cooked 23,90

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

## ÜBERBACKENES

### 47 Gyros Überbacken 19,90

Schweinegeschneitzertes vom Drehspieß, gratiniert mit Metaxasauce & Edamerkäse, 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 21,90

Hacksteak gemischt vom Rind & Schwein, gratiniert mit Feta- & Edamerkäse, serviert mit unseren homestyle Pommes frites

### 50 Saftiges Lammsteak von Neuseeländischen Lämmern 24,90

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 4,90

### 57 Saucen extra je 3,50

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

## 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- und 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€ Aufpreis

## SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

<b>124 Henkell Sekt</b> 24,90	11,5%   Fl. 0,75
<b>125 Valdo Superiore Prosecco</b> 32,90	11%   Fl. 0,75
<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>	6,50	14,90	
<b>128 Theopetra</b> Rebsorte: Assyrtiko, Malagouzia Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtige Aromen nach Grapefruit & Zitrusfrüchten, im Abgang frisch & knackig	8,90		29,90
<b>129 Chardonnay Papaioannou (Bio)</b> Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Aromen nach gerüstete Nüssen & reifer Äpfel, eleganter, ausbalancierter Abgang.	7,90		27,90
<b>130 Retsina Kechribari - geharzt</b> Rebsorte: Roditis - Savatiano Anbaugebiet: Mazedonien Charakteristik: frisch fruchtiger Geschmack	6,90	14,90	
<b>131 Imiglykos - halbsüß</b>	6,90	14,90	
<b>132 Samos - süß, Likörwein</b>	6,90	14,90	

### 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 39,90</b> Rebsorte: Malagousia, Assyrtiko Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexes Aroma von Zitrusfrüchten & grüner Paprika, vollmundiger Abgang			
<b>135 Biblia Chora weiß 37,90</b> Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: helles Gelbgrün, klares Fruchtroma, erinnert an Pfirsich & Zitrusfrüchte, langer intensiver Abgang			
<b>136 Chateau Julia 42,90</b> Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Gelbgrün, angenehme Säure, fruchtige Aromen, Noten von Ananas, Banane & Zitrone			

## ROT- & ROSEWEINE AUS GRIECHENLAND

### Offene Weine

Glas / Fl.	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>137 Domain Mega Spileo Cuvee</b>	9,50		29,90
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>	9,90		32,90
Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: tiefes Rubinrot, komplexes Aroma, vollmundiger Geschmack, lang anhaltender Abgang			
<b>139 Apelia Black Label - halbsüß</b>	6,90	14,90	
<b>140 Piroga - Rosé</b>	7,90		26,90
Rebsorte: Muscat, Syrah, Merlot Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtiger Geschmack nach Waldfrüchten & Ananas, weich im Abgang			

### Flaschen

<b>141 Chateau Julia Merlot 54,90</b>			
Rebsorte: Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Bouquet von Waldfrüchten, Minze & Eukalyptus, fullminander langhaltener Abgang			
<b>142 Biblia Chora rot 42,90</b>			
Rebsorte: Carbenet Sauvignon-Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexe, klare Aromen von reifen Früchten, Karamell & Schokolade, harmonischer - lang anhaltender Abgang			
<b>143 Domain Mega Spileo 34,90</b>			
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 46,90</b>			
Rebsorte: Syrah, Merlot, Limnio Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: dunkles Rubinrot, würzig & vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, langer Abgang			
<b>145 Tsilili Theopetra 24 (BIO) 74,90</b>			
Rebsorte: Carbenet Sauvignon - Syrah Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtige Aromen nach Schwarzbeeren & Sauerkirschen, im Gaumen cremig vollmundig würzig			
<b>146 Biblia Chora Rosé 38,90</b>			
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: fruchtige Note nach wilden Waldbeeren & Sauerkirschen, frischer und vollmundiger Abgang			

## WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

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

### 147 Weißwein trocken 14,90

Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Reditis

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

### 148 Roséwein trocken 14,90

Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

### 149 Rotwein trocken 14,90

Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko

Anbaugebiet: Thessalien

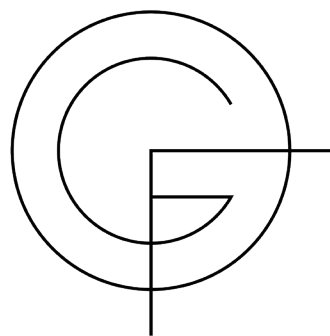
Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

### 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