

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

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE UNSERES HAUSES

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 moderne Cousina mit feinsten Produktqualität und einmaliger Tellerpräsentation. Unvergessliches Ambiente mit einem inspirierenden Charakter sorgt für eine einmalige Atmosphäre, die Ihnen das Gefühl gibt, den Alltag zu entfliehen.

Dies alles, verbunden mit dem herzlichen und schnellen Service und einer angenehm musikalischen Untermalung, schafft einen idealen Ort für einzigartige Zeiten.



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

BESONDERS ZU EMPFEHLEN

800 Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffelselleriepüree, garniert mit Braten-Jus	22,90
801 Doradenfilet aus der Pfanne serviert mit Kartoffelselleriepüree und Blattspinat	18,90
802 Tomahawk Steak vom Doruc-Schwein Herkunft: Spanien Premium Qualität dank feiner Marmorierung und Freilandhaltung serviert mit Pommes frites, Zaziki und Kräuterbutter	25,90
803 Geschmorte Lammhaxe Slow-Cooked serviert auf Kartoffelselleriepüree, garniert mit Braten-Jus	20,90
804 Kleftiko in Pergamentpapier geschmortes Lammfleisch, angemacht mit Gemüse, Kräuter, Kartoffeln und Fetakäse	19,90
805 Frisches argentinisches Rinderfilet serviert mit einer Backkartoffel mit Sauerrahm, Kräuterbutter und Knoblauchbrot	24,90

APERITIF

200 Aperol Spritz mit Sekt und Soda	15% 0,2 l	6,50
201 Hugo Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Sodawasser	6,9% 0,2 l	6,50
202 Martini Bianco	14,4% 5 cl	4,90
203 Campari Orange oder Soda	25% 0,2 l	4,90
204 Glas Prosecco	10,5% 0,1 l	4,50
205 Glas Sekt	10,5% 0,1 l	3,90
206 Ouzo Plomari	40% 4 cl	4,90
207 Tsipouro	40% 4 cl	4,90

VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden als MEZES serviert.

- kleine Vorspeisen die in der Mitte des Tisches zum Teilen platziert werden -

KALTE VORSPEISEN

1 Zaziki Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl	4,90
2 Tarama Fischrogencreme vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln und Olivenöl	4,90
3 Tirokafteri Fetakäsemousse, angemacht mit scharfer Paprika und Olivenöl	4,90
4 Oliven aus Kalamata angemacht mit Olivenöl	4,50
5 Ouzorunde für 2 Personen alle kalten Vorspeisen inklusive Fladenbrot und Ouzo zum teilen (200 ml Flasche Ouzo-Plomari)	26,90

W A R M E V O R S P E I S E N

6 Gegrillte Peperoni		5,90
verfeinert mit frischem Knoblauch		
7 Knoblauchbrot		3,90
8 Fladenbrot gegrillt		3,90
verfeinert mit geriebenem Fetakäse und frischem Knoblauch		
9 Fetakäse gegrillt		7,50
angemacht mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Olivenöl		
10 Saganaki		6,90
gebratener Fetakäse		
11 Auberginen		5,90
in Knoblauch angebraten, serviert mit Zaziki und Tomatensauce		
12 Ziegenkäse		5,90
ummantelt in knusprigem Blätterteig, garniert mit Preiselbeeren, Honig und Sesam		
13 Baby Kalamaris		6,90
14 Parnierte Garnelen		7,90
garniert mit Cocktail- und süßsauerere Sauce		
15 Zucchiniällchen		5,90
serviert auf Zaziki		
16 Halloumi - Zypriotischer Bergkäse vom Grill		6,90
angemacht auf einen Salatbouquet mit Balsamico-Dressing		
17 Keftedes		6,50
Hackfleischbällchen vom Rind und Schwein, serviert in leichter Tomatensauce mit Parmesan und griechischen Joghurt		
18 Frische Champignons		6,50
gefüllt mit Fetakäse, Metaxasauce und Edamerkäse überbacken		
19 Kalte und warme Vorspeisenplatte	1 Pers	12,90
Saganaki, gebratene Auberginen, Tarama, dicke Bohnen, Tirokafteri, Zaziki und Zucchiniällchen		
	2 Pers	23,90

S U P P E N

20 Hühnersuppe		5,90
21 Tomatensuppe		5,90

SALATE

22 Original griechischer Bauernsalat	9,90
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Olivenöl verfeinert	
23 Hähnchenbrustfilet - Salat	15,90
Ziegenkäse im Blätterteig verfeinert mit Honig und Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherrytomaten und Basamico-Dressing	
24 Lachsfilet - Salat	15,90
Gegrilltes Lachsfilet auf Römersalat, angemacht mit Cherrytomaten, Gurken und Balsamico-Dressing	
25 Lammfilet - Salat	17,90
Ziegenkäse im Blätterteig verfeinert mit Honig und Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherrytomaten und Balsamico-Dressing	
26 Gyros - Salat	12,90
gemischte Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherrytomaten und geriebenem Fetakäse, serviert mit Balsamico-Dressing	

GRILLSPEZIALITÄTEN

- Gyrosfleisch von Schweinen aus der Lüneburger Heide -
- Ausgewählte Stücke aus dem Nacken- und Brustbereich -

27 Gyros Spezial	14,90
Schweinegeschnetzeltes serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
28 Bifteki	16,90
Hacksteak vom Rind und Schwein gefüllt mit Fetakäse, serviert mit Pommes frites und Zaziki	
29 Suvlaki	14,90
zweierlei Fleischspieße aus dem zarten Filetstück, serviert mit Pommes frites und Zaziki	
30 Gefülltes Hähnchenbrustfilet	16,90
mit Blattspinat und Fetakäse, dazu eine delikate Sauce Bearnaise, serviert mit Pommes frites	
31 Hähnchenbrustfilet vom Grill	13,50
serviert mit Kritharotto (Reisnudeln) und Zaziki	
32 Kalbsleber vom Grill	17,50
serviert mit Kartoffelselleriepüree und Röstzwiebeln	

GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

33 Thessaloniki - Teller	15,90
Gyros und Suvlaki serviert mit Pommes frites und Zaziki	
34 Rhodos - Teller	17,50
Gyros und Bifteki serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
35 Athen - Teller	18,90
Gyros, Schweinelachssteak und einen Lammspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
36 Kreta - Teller	14,50
Gyros und Hähnchenbrustfilet, serviert mit Kritharotto (Reisnudeln) und Zaziki	
37 Santorini - Teller	16,90
Gyros und Kalbsleber, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
38 Mykonos - Teller	18,50
Gyros, Suvlaki und Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	

LAMMSPEZIALITÄTEN

- Lammfleisch von neuseeländischen Lämmern aus der Region Ashley -

39 Zweierlei Lammspieße aus dem Hüftbereich	18,50
serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
40 Zartes Lammhüftsteak	18,90
gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse, serviert mit einer delikateten Sauce Bearnaise und Pommes frites	
41 Lammfilets vom Grill	23,90
serviert mit einer Backkartoffel mit Sauerrahm, dazu Knoblauchbrot und Kräuterbutter	
42 Lamm-Platte	25,90
zweierlei Milchlammkoteletts, Lammfilet und ein Lammspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
43 Milchlammkoteletts	23,90
serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	

Surf & Turf Kalamaris zum teilen für zwei Personen	64,90
Rinderfilets, Garnelen, Milchlammkotelette und Baby Kalamaris, serviert mit Pommes frites, Kartoffelsellerieepüree, Blattspinat und Sauce Bearnaise	

FISCHGERICHTE

44 Baby Kalamaris	15,90
serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
45 Gyros und Baby Kalamaris	16,50
serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
46 Gegrillte Garnelen	19,90
serviert mit Kartoffelselleriepüree und Blattspinat	
47 Frisches norwegisches Lachsfilet vom Grill	18,90
serviert auf Dillsauce mit Kartoffelselleriepüree und Blattspinat	

AUS DEM BACKOFEN

48 Moussaka	13,90
traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Bechamelcrème, Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein und geriebenem Fetakäse	
49 Vegetarisch mediterran	12,90
Gemüseauflauf mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und geriebenem Fetakäse	
50 Gemista-Traditionell	12,90
gefüllte Paprika und Tomate aus dem Ofen, serviert mit Fetakäse und griechischem Joghurt	

ÜBERBACKENES

51 Gyros Überbacken	16,90
Gyros mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, serviert mit Pommes frites	
52 Saftiges Hähnchenbrustfilet	16,50
serviert mit Pommes frites, geriebenem Fetakäse, Cherrytomaten und Metaxasauce	
53 Saftiges Lammsteak	18,50
serviert mit Pommes frites, geriebenem Fetakäse, Cherrytomaten und Metaxasauce	
54 Bifteki Überbacken	17,50
Hacksteak vom Rind und Schwein gefüllt mit Fetakäse, Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, serviert mit Pommes frites	

SCHNITZEL

55 Schweineschnitzel mit Metaxasauce	13,50
serviert mit Pommes frites	
56 Schweineschnitzel	12,50
serviert mit Pommes frites	

BEILAGEN

57 Pommes frites	3,50
58 Knoblauchkartoffeln	3,90
59 Backkartoffel mit Sauerrahm	4,50
60 Kritharotto(Reisnudeln)	3,50
61 Kartoffelselleriepüree	3,90
62 Gemüse aus dem Backofen	4,50
63 Kleiner gemischter Salat	3,90
64 Saucen extra	je 3,50
Metaxasauce	
Sauce Bearnaise	
Dillsauce	
Braten-Jus	
Griechischer Joghurt	

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.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

78 Coca Cola	0,2 l	2,60
	0,3 l	3,50
79 Coca Cola Zero	0,2 l	2,60
	0,3 l	3,50
80 Coca Cola light	Fl. 0,2 l	2,60
	0,3 l	3,50
81 Fanta	0,2 l	2,40
	0,3 l	3,50
82 Sprite	0,2 l	2,60
	0,3 l	3,50
83 Spezi	0,2 l	2,60
	0,3 l	3,50
84 Selters Classic	0,25 l	2,70
85 Selters Naturell	0,25 l	2,70
86 Selters Classic	0,75 l	6,50
87 Selters Naturell	0,75 l	6,50
88 Bitter Lemon Flasche	Fl. 0,25 l	3,00
89 Tonic Water Flasche	Fl. 0,25 l	3,00
90 Ginger Ale Flasche	Fl. 0,25 l	3,00
91 Orangensaft	0,2 l	3,00
	0,3 l	3,90
92 Apfelsaft	0,2 l	3,00
	0,3 l	3,90
93 Ananassaft	0,2 l	3,00
	0,3 l	3,90
94 Bananennektar	0,2 l	3,00
	0,3 l	3,90
95 Kirschnektar	0,2 l	3,00
	0,3 l	3,90
96 Kiba (Kirsch- und Bananennektar)	0,2 l	3,00
	0,3 l	3,90
97 Apfelschorle	0,2 l	2,60
	0,3 l	3,90

BIERE

98 Radeberger Pils	0,3 l	3,50
99 Radeberger Pils	0,4 l	4,20
100 Märkischer Landmann Schwarzbier	0,3 l	3,50
101 Märkischer Landmann Schwarzbier	0,4 l	4,20
102 Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	3,00
103 Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	4,50
104 Schöffelhofer Alkoholfrei	0,5 l	4,50
105 Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	4,50
106 MYTHOS – griechisches Bier	0,33 l	3,00

LIKÖRE | 4 cl

107 Baileys	17%	4,90
108 Amaretto Disaronno	28%	4,90
109 B - 52 (Cocktailshot) Kahlua, Baileys, Cointreau	2 cl	3,50

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

110 Ramazotti	30% 4 cl	4,50
111 Jägermeister	35% 2 cl	3,00
Vodka		
112 Absolut Vodka	40% 4 cl	4,90
113 Belgua Noble Russian Vodka	40% 4 cl	7,90
114 Belvedere Vodka	40% 4 cl	8,90
Gin		
115 Finsbury London Dry	37,5% 4 cl	3,90
116 Bombay Sapphire London	40% 4 cl	6,50
117 Hendricks	40% 4 cl	8,90
Rum		
118 Havana Club Anos	40% 4 cl	3,90
119 Bacardi Superior	37,5% 4 cl	4,90
Whisky		
120 Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	40% 4 cl	4,90
121 Jack Daniels Tennessee Old No.7	40% 4 cl	6,90
122 Glenfiddich Single Malt	40% 4 cl	8,90

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

Griechische Spirituosen

123 METAXA - 5 Sterne	38% 4 cl	4,90
124 METAXA - 7 Sterne	40% 4 cl	5,90
125 METAXA very old	40% 4 cl	12,00

SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

126 Rotkäppchen	11% Fl. 0,75 l	15,90
127 Rotkäppchen Piccolo	11% 0,2 l	4,90
128 Prosecco Scavi & Ray	10,5% Fl. 0,75 l	25,50
129 Prosecco Scavi & Ray Piccolo	10,5% 0,2 l	6,90
130 Moët & Chandon brut Imperial	12% 0,75 l	120,00

OFFENE WEIßWEINE AUS GRIECHENLAND

- Qualitätsweine -

Glas	0,2 l	0,5 l
131 Weinschorle	4,90	10,50
132 Chardonnay - fruchtig, trocken	5,90	12,50
133 Retsina Malamatina - geharzt	4,90	Fl.10,90
134 Imiglykos - halbsüß	5,50	11,90
135 Samos - süß, Likörwein	5,90	12,50

OFFENE ROT- & ROSEWEINE AUS GRIECHENLAND

- Qualitätsweine -

Glas	0,2 l	0,5 l
136 Agiorgitiko - fruchtig, frisch, trocken	4,90	10,50
137 Apelia Black Label - halbsüß	5,50	11,90
138 Merlot - trocken	5,90	12,50
139 Roditis-Syrah - rosé, trocken	4,90	10,50

WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

- Mostra - Qualitätsweine, werden als Flaschenweine serviert -

140 Weißwein trocken Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Roditis	Fl. 0,5 l	12,90
141 Roséwein trocken Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot	Fl. 0,5 l	12,90
142 Rotwein trocken Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko	Fl. 0,5 l	12,90

ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

143 Private Collection by Greek Food Olympia	Fl. 0,75 l	18,90
Rebsorte: Agiorgitiko Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Tiefrot, fruchtig, lang anhaltender Abgang		
144 Katogi Averoff von Katogi & Strofilia	Fl. 0,75 l	25,90
Rebsorte: Cabernet Sauvignon-Agioritiko Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: tiefes Rubinrot, komplexes Aroma, vollmundiger Geschmack, lang anhaltender Abgang		
145 Biblia Chora	Fl. 0,75 l	36,90
Rebsorte: Carbenet Sauvignon-Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexe, klare Aromen von reifen Früchten, Karamell und Schokolade, harmonischer - lang anhaltender Abgang		
146 Domain Mega Spileo	Fl. 0,75 l	35,90
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Tiefrot, komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, Rauchfleisch und dunkler Schokolade, dazu Geschmack von Lorbeer und gerösteten Nüssen, langer Abgang		
147 Gerovassiliou	Fl. 0,75 l	42,90
Rebsorte: Syrah, Merlot, Limnio Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: dunkles Rubinrot, würzig und vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, langer Abgang		

WEIß- & ROSÉWEINE AUS GRIECHENLAND

148 Makedonikos	Fl. 0,75 l	18,90
Rebsorte: Roditis Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: vollreife Früchte und weicher, gehaltvoller Geschmack		
149 Mantinia	Fl. 0,75 l	24,90
Rebsorte: Moschofilero Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: robustes Aroma von Rosen und Zitrusfrüchten, mit einem leichten, klaren und blumigen Abgang		
150 Biblia Chora	Fl. 0,75 l	35,90
Rebsorte: Assyrtiko-Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: helles Gelbgrün, klares Fruchtroma, erinnert an Pfirsich und Zitrusfrüchte, langer intensiver Abgang		
151 Chateau Julia	Fl. 0,75 l	29,90
Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Gelbgrün, angenehme Säure, fruchtige Aromen, Noten von Ananas, Banane und Zitrone		
152 Biblia Chora Rosé	Fl. 0,75 l	35,90
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: fruchtige Note nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen, frischer, vollmundiger Abgang		

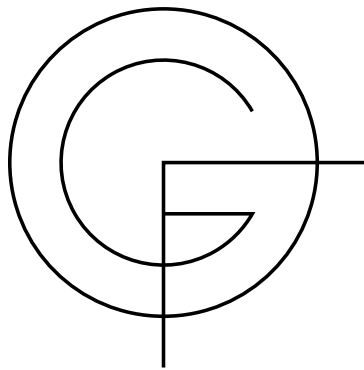
DESSERTS

Galaktobourekó ^{a c g} Blätterteig gefüllt mit einer feinen Grießcreme, serviert mit Vanilleeis, Sahne und Zimt	6,90
Griechischer Joghurt ^{g h} mit Honig und Nüssen, garniert mit Waldfrüchten	6,50
Cremiges Pannacotta ^g mit Himbeer- oder Karamellsauce, garniert mit Waldfrüchten	5,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern ^{c g h} serviert mit Vanilleeis, Sahne, Krokant und Himbeersauce	7,90
All in One für 2 Personen genießt all unsere Geschmackserlebnisse auf einmal	17,90
Schokobecher ^g Vanille- und Schokoeis, garniert mit Schokoladensauce und Sahne	6,50
Erdbeerbecher ^g Erdbeer- und Vanilleeis, garniert mit Erbeersauce und Sahne	6,50
Karamellbecher ^g Vanilleeis, garniert mit Karamellsauce, Krokant und Sahne	6,90
Gemischtes Eis ^g 3 Kugeln gemischtes Eis, garniert mit Sahne	5,50

a	glutenhaltiges Getreide (Weizen)
c	Ei und Eierzeugnisse
g	Milch und Milcherzeugnisse
h	Schalenfrüchte

EFXARISTO

Vielen Dank, bis bald!



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