

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

## APERITIF

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

## VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden als MEZZEDES (griechische Tapas) serviert  
- kleine Vorspeisen die in der Mitte des Tisches zum Teilen platziert werden -

## KALTE VORSPEISEN

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

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

<b>6 Gegrillte Peperoni</b> verfeinert mit frischem Knoblauch	6,50
<b>7 Knoblauchbrot</b>	4,50
<b>8 Fladenbrot gegrillt</b> verfeinert mit geriebenem Fetakäse, Oregano und frischem Knoblauch	4,50
<b>9 Fetakäse gegrillt</b> angemacht mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Olivenöl	7,90
<b>10 Saganaki</b> gebratener Fetakäse verfeinert mit Zitrone	7,50
<b>11 Auberginen</b> in Knoblauch angebraten, garniert mit einer leichten Tomatensauce und Zaziki	5,90
<b>12 Ziegenkäse im Blätterteig</b> garniert mit Preiselbeeren, Honig und Sesam	6,50
<b>13 Baby Kalamaris</b> gebraten in der Pfanne	8,90
<b>14 Parnierte Black Tiger Garnelen (3 Stk.)</b> garniert mit Cocktail- und süßsaurer Sauce	9,50
<b>15 Zucchiniällchen</b> serviert auf Zaziki	6,50
<b>16 Halloumi - Zypriotischer Bergkäse vom Grill</b> angemacht auf einem Salatbouquet mit Balsamico-Dressing	6,90
<b>17 Keftedes</b> Hackfleischbällchen vom Rind und Schwein, serviert in leichter Tomatensauce mit Parmesan und griechischem Joghurt	6,50
<b>18 Frische Champignons</b> gefüllt mit Fetakäse, Metaxasauce und Edamerkäse überbacken	6,90
<b>19 Kalte und warme Vorspeisenplatte</b> Saganaki, gebratene Auberginen, Tarama, dicke Bohnen, Tirokafteri, Zaziki und Zucchiniällchen	1 Pers 14,90 2 Pers 27,90

## S U P P E N

<b>20 Cremige Gemüsesuppe</b> verfeinert mit Croutons	5,90
<b>21 Tomatensuppe</b>	5,90

## SALATE

<b>22 Original griechischer Bauernsalat</b>	10,90
angemacht mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Olivenöl verfeinert	
<b>23 Hähnchenbrustfilet - Salat</b>	17,50
Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig und Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Basamico-Dressing	
<b>24 Lachsfilet - Salat</b>	17,50
Gegrilltes Lachsfilet auf Römersalat, angemacht mit Cherrytomaten, Gurken und Balsamico-Dressing	
<b>25 Lammfilet - Salat</b>	18,90
Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig und Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Balsamico-Dressing	
<b>26 Gyros - Salat</b>	13,90
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 -

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

## GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

<b>33 Thessaloniki - Teller</b> Gyros und ein Suvlaki serviert mit Pommes frites und Zaziki	17,50
<b>34 Rhodos - Teller</b> Gyros und ein Bifteki serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	17,90
<b>35 Athen - Teller</b> Gyros, ein Suvlaki und ein Lammspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	21,50
<b>36 Kreta - Teller</b> Gyros und ein Hähnchenbrustfilet, serviert mit Kritharotto (Reisnudeln) und Zaziki	15,90
<b>37 Santorini - Teller</b> Gyros und eine Kalbsleber, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	16,90
<b>38 Mykonos - Teller</b> Gyros, ein Suvlaki und ein Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	19,90

## LAMMSPEZIALITÄTEN

Lammfleisch von neuseeländischen Lämmern aus der Region Ashley

<b>39 Zweierlei Lammspieße aus dem zarten Hüftbereich</b> serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	21,50
<b>40 Zartes Lammhüftsteak</b> gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse, serviert mit einer delikaten Sauce Bernaise und Pommes frites	20,90
<b>41 Lammfilets vom Grill (4 Stk.)</b> serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse und Sauce Bernaise	26,90
<b>42 Lamm-Platte</b> zweierlei Milchlammkotelette, ein Lammfilet und ein Lammspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	27,90
<b>43 Kleftiko</b> in Pergamentpapier geschmortes Lammfleisch, angemacht mit Gemüse, Kräutern, Kartoffeln und Fetakäse	22,90

## AUS DEM MEER

- |  |       |
|--|-------|
| <b>44 Baby Kalamaris aus der Pfanne</b><br>serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki   | 17,50 |
| <b>45 Gyros und Baby Kalamaris</b><br>serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki  | 17,50 |
| <b>46 Gegrillte Black Tiger Garnelen (5 Stk.)</b><br>serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree,<br>Grillgemüse und cremiger Zitronen-Butter-Sauce | 21,90 |

## AUS DEM BACKOFEN

- |   |       |
|---|-------|
| <b>48 Moussaka</b><br>traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln,<br>Bechamelcrème, Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein,<br>in einer leichten Tomatensauce, verfeinert mit Fetakäse | 14,90 |
| <b>49 Vegetarisch mediterran</b><br>Gemüseauflauf mit Auberginen, Zucchini, Paprika,<br>Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und geriebenem Fetakäse  | 13,90 |
| <b>50 Gemista-Traditionell</b><br>gefüllte Paprika und Tomate aus dem Ofen,<br>serviert mit Fetakäse und griechischem Joghurt   | 14,50 |

## ÜBERBACKENES

- |   |       |
|---|-------|
| <b>51 Gyros Überbacken</b><br>Gyros mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,<br>serviert mit Pommes frites  | 17,50 |
| <b>52 Saftiges Hähnchenbrustfilet</b><br>serviert mit Pommes frites, geriebenem Fetakäse<br>und Metaxasauce   | 16,90 |
| <b>53 Saftiges Lammsteak</b><br>serviert mit Pommes frites, geriebenem Fetakäse und Metaxasauce   | 20,90 |
| <b>54 Bifteki Überbacken</b><br>Hacksteak vom Rind und Schwein gefüllt mit Fetakäse,<br>Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, serviert mit Pommes frites | 17,90 |

## SCHNITZEL

<b>55 Schweineschnitzel mit Metaxasauce</b> serviert mit Pommes frites	14,90
<b>56 Schweineschnitzel</b> serviert mit Pommes frites	13,90

## BEILAGEN

<b>57 Pommes frites</b>	3,50
<b>58 Knoblauchkartoffeln</b>	3,90
<b>59 Backkartoffel mit Zaziki</b>	4,90
<b>60 Kritharotto (Reisnudeln)</b>	3,50
<b>61 Kartoffelselleriepüree + Trüffel</b>	3,90 5,50
<b>62 Gemüse aus dem Backofen</b>	4,50
<b>63 Kleiner gemischter Salat</b>	4,50
<b>64 Saucen extra</b>	je 2,50
Metaxasauce	
Sauce Bernaise	
Zitronen-Butter-Sauce	
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	0,3 l	3,50
79 Coca Cola Zero	0,3 l	3,50
80 Coca Cola light	0,3 l	3,50
81 Fanta	0,3 l	3,50
82 Sprite	0,3 l	3,50
83 Spezi	0,3 l	3,50
84 Selters Classic	Fl. 0,25 l	2,90
85 Selters Naturell	Fl. 0,25 l	2,90
86 Selters Classic	Fl. 0,75 l	6,90
87 Selters Naturell	Fl. 0,75 l	6,90
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	0,3 l	3,90
92 Apfelsaft	0,3 l	3,90
93 Ananassaft	0,3 l	3,90
94 Bananennektar	0,3 l	3,90
95 Kirschnektar	0,3 l	3,90
96 Kiba (Kirsch- und Bananennektar)	0,3 l	3,90
97 Apfelschorle	0,3 l	3,90

## BIERE

98 Radeberger Pils vom Fass	0,3 l	3,50
99 Radeberger Pils vom Fass	0,4 l	4,50
100 Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,50
101 Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass	0,4 l	4,50
102 Clausthaler Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
103 Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	4,90
104 Schöfferhofer Alkoholfrei	0,5 l	4,90
105 Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 l	4,90
106 MYTHOS – griechisches Bier	Fl. 0,33 l	3,90



## LIKÖRE | 4 cl

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

## INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

110 Ramazotti	30%   4 cl	4,90
111 Jägermeister	35%   2 cl	3,50
<b>Vodka</b>		
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
<b>Gin</b>		
115 Finsbury London Dry	37,5%   4 cl	4,50
116 Bombay Sapphire London	40%   4 cl	6,50
117 Hendricks	40%   4 cl	8,90
<b>Rum</b>		
118 Havana Club Anos	40%   4 cl	4,50
119 Bacardi Superior	37,5%   4 cl	4,90
<b>Whisky</b>		
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	12,50

## SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

126 Rotkäppchen	11%   Fl. 0,75 l	18,90
127 Rotkäppchen Piccolo	11%   0,2 l	6,50
128 Prosecco Scavi & Ray	10,5%   Fl. 0,75 l	26,50
129 Prosecco Scavi & Ray Piccolo	10,5%   0,2 l	8,90
130 Moët & Chandon brut Imperial	12%   Fl. 0,75 l	129,90

## OFFENE WEIßWEINE AUS GRIECHENLAND

Qualitätsweine

Glas / Fl.	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>131 Weinschorle</b>	4,90	11,50	
<b>132 Askitikos</b> Rebsorte: Chardonnay - Assyrtiko-Sauvignon Blanc Charakteristik: fruchtige Aromen der Zitrone, Mango und Ananass, fruchtig im Abgang	6,90		19,90
<b>133 Retsina Malamatina - geharzt</b>	4,90	11,50	
<b>134 Imiglykos - halbsüß</b>	5,90	12,90	
<b>135 Samos - süß, Likörwein</b>	6,50	14,90	

## OFFENE ROT- & ROSEWEINE AUS GRIECHENLAND

Qualitätsweine

Glas / Fl.	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>136 Askitikos</b> Rebsorte: Syrah - Cabernet Sauvignon-Agioritiko Charakteristik: intensive Aromen von roten Früchten, Vanille und schwarzem Pfeffer, weich im Abgang	7,50		21,90
<b>137 Apelia Black Label - halbsüß</b>	5,90	12,90	
<b>138 Katogi Averoff von Katogi &amp; Strofilia</b> Rebsorte: Cabernet Sauvignon-Agioritiko Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: tiefes Rubinrot, komplexes Aroma, vollmundiger Geschmack, lang anhaltender Abgang	8,50		27,90
<b>139 Askitikos - rosé</b> Rebsorte: Muscat, Syrah, Agioritiko Charakteristik: fruchtiger Geschmack nach Vanille, Waldfrüchten und schwarzem Pfeffer	7,50		21,90

## WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Mostra - Qualitätsweine, werden als Flaschenweine serviert

<b>140 Weißwein trocken</b> Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Reditis	Fl. 0,5 l	13,90
<b>141 Roséwein trocken</b> Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot	Fl. 0,5 l	13,90
<b>142 Rotwein trocken</b> Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko	Fl. 0,5 l	13,90

## ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

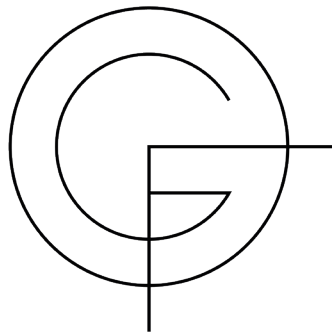
<b>143 Private Collection by Greek Food Olympia</b>	Fl. 0,75 l	18,90
Rebsorte: Agiorgitiko Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Tiefrot, fruchtig, lang anhaltender Abgang		
<b>145 Biblia Chora</b>	Fl. 0,75 l	41,90
Rebsorte: Carbenet Sauvignon-Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexe, klare Aromen von reifen Früchten, Karamell und Schokolade, harmonischer - lang anhaltender Abgang		
<b>146 Domain Mega Spileo</b>	Fl. 0,75 l	37,90
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Tiefrot, komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, Rauchfleisch und dunkler Schokolade, dazu Geschmack von Lorbeer und gerösteten Nüssen, langer Abgang		
<b>147 Gerovassiliou</b>	Fl. 0,75 l	44,90
Rebsorte: Syrah, Merlot, Limnio Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: dunkles Rubinrot, würzig und vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, langer Abgang		

## WEIß- & ROSÉWEINE AUS GRIECHENLAND

<b>148 Makedonikos</b>	Fl. 0,75 l	18,90
Rebsorte: Roditis Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: vollreife Früchte und weicher, gehaltvoller Geschmack		
<b>149 Mantinia</b>	Fl. 0,75 l	24,90
Rebsorte: Moschofilero Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: robustes Aroma von Rosen und Zitrusfrüchten, mit einem leichten, klaren und blumigen Abgang		
<b>150 Biblia Chora</b>	Fl. 0,75 l	39,90
Rebsorte: Assyrtiko-Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: helles Gelbgrün, klares Fruchtroma, erinnert an Pfirsich und Zitrusfrüchte, langer intensiver Abgang		
<b>151 Chateau Julia</b>	Fl. 0,75 l	29,90
Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Gelbgrün, angenehme Säure, fruchtige Aromen, Noten von Ananas, Banane und Zitrone		
<b>152 Biblia Chora Rosé</b>	Fl. 0,75 l	37,90
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: fruchtige Note nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen, frischer, vollmundiger Abgang		

**EFXARISTO**

Vielen Dank, bis bald!



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