

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

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

VORSPEISEN / MEZEDES

Alle Vorspeisen werden als MEZEDES (Griechische Tapas) serviert, und in die Mitte des Tisches zum Teilen platziert. Am besten genießt man sie in Kombination mit einem unserer Weine oder Ouzo.

KALTE MEZEDES

1 Zaziki Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl verfeinert	5,90
2 Tarama Fischrogencreme vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln und Olivenöl	6,90
3 Tirokafteri Fetakäsemousse, angemacht mit Paprika und Olivenöl	6,90
4 Oliven aus Kalamata angemacht mit Olivenöl und Oregano	5,90
5 Original Griechischer Bauernsalat angemacht mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Olivenöl	9,90

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

22 Bruschetta Greek-Style		7,50
Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, auf einer Brottriologie, garniert mit Fetakäse, Olivenöl und Balsamicodressing		
6 Gegrillte Peperoni		7,50
verfeinert mit frischem Knoblauch		
7 Knoblauchbrot		5,50
Ciabattabrot, verfeinert mit frischem Knoblauch		
8 Fladenbrot gegrillt		5,90
verfeinert mit geriebenem Fetakäse, Oregano und frischem Knoblauch		
9 Fetakäse gegrillt		8,90
angemacht mit Cherrytomaten, Zwiebeln und bestes Olivenöl		
10 Saganaki		8,50
gebratener Fetakäse, verfeinert mit Zitrone		
11 Auberginen		6,50
in Knoblauch angebraten, garniert mit einer leichten Tomatensauce und Zaziki		
12 Ziegenkäse im Blätterteig		7,90
garniert mit Preiselbeeren, Honig, Sesam, Walnüssen und Granatapfel		
13 Baby Kalamaris		9,90
sanft frittiert, verfeinert mit Zitrone		
14 Parnierte Black Tiger Garnelen (3 Stk.)		11,50
garniert mit süß-saurer Sauce		
15 Zucchiniällchen		7,50
serviert auf Zaziki		
16 Halloumi - Zypriotischer Bergkäse vom Grill		7,90
angemacht auf einem Salatbouquet mit Balsamico-Dressing		
17 Kefte des		7,90
Hackfleischbällchen vom Rind und Schwein, serviert in leichter Tomatensauce mit Parmesan und Griechischem Joghurt		
18 Frische Champignons		7,50
gefüllt mit Fetakäse, Metaxasauce und Edamerkäse überbacken		
19 Kalte und warme Mezeplatte	1 Pers	14,90
Saganaki, gebratene Auberginen, Tarama, dicke Bohnen, Tirokafteri, Zaziki und Zucchiniällchen	2 Pers	28,90
MEZEDES für zwei Personen	2 Pers	29,90
Wählen sie 4 Mezedes aus unseren kalten und warmen Variationen		

S U P P E N

20 Cremige Gemüsesuppe		5,90
verfeinert mit Croutons		
21 Tomatensuppe		5,90

SALATE

23 Hähnchenbrustfilet - Salat	18,50
Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig und Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Parmesan, Granatapfel Cherrytomaten und Basamico-Dressing	
24 Lachsfilet - Salat	18,90
Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet auf Römersalat, angemacht mit Cherrytomaten, Gurken und Balsamico-Dressing	
25 Lammfilet - Salat	19,90
Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig und Sesam, auf einer Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Parmesan, Granatapfel Cherrytomaten und Balsamico-Dressing	
26 Gyros - Salat	14,90
gemischte Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherrytomaten und geriebenem Fetakäse und Balsamico-Dressing	

GRILLSPEZIALITÄTEN

Für unser schweinegeschnetzeltes Gyros verwenden wir unsere jahrzehntelange Familienrezepturierung. Täglich wird der Spieß aus ausgewählten Stücken des Nacken- und Brustbereiches händisch und frisch bezogen.

27 Gyros Spezial	17,50
Schweinegeschnetzeltes, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
28 Bifteki	18,50
Hacksteak vom Rind und Schwein, gefüllt mit Feta- & Edamerkäse, serviert mit Pommes frites und Zaziki	
29 Suvlaki	17,90
zweierlei Schweinepieße aus dem zarten Filetstück, serviert mit Pommes frites und Zaziki	
30 Gefülltes Hähnchenbrustfilet	18,50
mit Blattspinat und Fetakäse, serviert mit Pommes frites und Sauce Bernaise	
31 Hähnchenbrustfilet vom Grill	16,50
serviert mit Kritharotto (Reisnudeln) und Zaziki	
32 Kalbsleber vom Grill	18,90
serviert auf Kartoffelselleriepüree mit Röstzwiebeln	

GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

33 Thessaloniki - Mixgrill	18,90
Gyros und ein Suvlaki, serviert mit Pommes frites und Zaziki	
34 Rhodos - Mixgrill	19,50
Gyros und ein Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
35 Athen - Mixgrill	23,50
Gyros, ein Suvlaki und ein Lammspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
36 Kreta - Mixgrill	17,50
Gyros und ein Hähnchenbrustfilet, serviert mit Kritharotto (Reisnudeln) und Zaziki	
37 Santorini - Mixgrill	18,90
Gyros und eine Kalbsleber, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
38 Mykonos - Mixgrill	21,50
Gyros, ein Suvlaki und ein Bifteki, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	

LAMMSPEZIALITÄTEN

Lammfleisch von Neuseeländischen Lämmern aus der Region Ashley

39 Zweierlei Lammspieße aus dem zarten Hüftbereich	23,50
serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
40 Zartes Lammhüftsteak	22,90
gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse, serviert Pommes frites und Sauce Bernaise	
41 Lammfilets vom Grill (4 Stk.)	27,90
serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse und Sauce Bernaise	
42 Lamm-Platte	28,90
zweierlei Milchlammkotelette, ein Lammfilet und ein Lammspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
43 Kleftiko	22,90
in Pergamentpapier geschmortes Lammfleisch, angemacht mit Gemüse, Kräutern, Kartoffeln und Fetakäse	

AUS DEM MEER

44 Baby Kalamaris sanft frittiert	18,50
serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
45 Gyros und Baby Kalamaris	18,90
serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	
46 Gegrillte Black Tiger Garnelen (6 Stk.)	24,50
serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse und cremiger Zitronen-Butter-Sauce	
47 Doradenfilet arosiert in der Pfanne	23,50
serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse und cremiger Zitronen-Butter-Sauce	

AUS DEM BACKOFEN

48 Moussaka	16,50
traditioneller Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Bechamelcrème, Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein, in einer leichten Tomatensauce, verfeinert mit Fetakäse	
49 Vegetarisch mediterran	14,90
Gemüseauflauf mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und geriebenem Fetakäse	
50 Gemista-Traditionell	14,90
gefüllte Paprika und Tomate aus dem Ofen, angemacht mit Fetakäse und Griechischem Joghurt	

ÜBERBACKENES

51 Gyros Überbacken	18,50
Gyros mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, serviert mit Pommes frites	
52 Saftiges Hähnchenbrustfilet	17,90
serviert mit Pommes frites, geriebenem Fetakäse und Metaxasauce	
53 Saftiges Lammsteak	22,90
serviert mit Pommes frites, geriebenem Fetakäse und Metaxasauce	
54 Bifteki Überbacken	18,90
Hacksteak gemischt vom Rind und Schwein, überbacken mit Feta- & Edamerkäse, serviert mit Pommes frites	

BEILAGEN & EXTRAS

57 Pommes frites	4,50
58 Knoblauchkartoffeln	4,50
59 Spinatrisotto	4,50
60 Kritharotto (Reisnudeln)	4,50
61 Kartoffelselleriepüree + Trüffel	4,50 5,90
62 Grillgemüse	4,50
63 Kleiner gemischter Salat	4,50
64 Saucen extra	je 3,00
Metaxasauce	
Sauce Bernaise	
Zitronen-Butter-Sauce	
Rotweinsöße	
Pommery - Senf	

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	3,90
79 Coca Cola Zero	0,3 l	3,90
80 Coca Cola light	0,3 l	3,90
81 Fanta	0,3 l	3,90
82 Sprite	0,3 l	3,90
83 Spezi	0,3 l	3,90
84 Selters Classic	Fl. 0,25 l	3,00
85 Selters Naturell	Fl. 0,25 l	3,00
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	3,50
89 Tonic Water Flasche	Fl. 0,25 l	3,50
90 Ginger Ale Flasche	Fl. 0,25 l	3,50
91 Orangensaft	0,3 l	4,50
92 Apfelsaft	0,3 l	4,50
93 Ananassaft	0,3 l	4,50
94 Bananennektar	0,3 l	4,50
95 Kirschnektar	0,3 l	4,50
96 Kiba (Kirsch- und Bananennektar)	0,3 l	4,50
97 Apfelschorle	0,3 l	3,90

BIERE

98 Radeberger Pils vom Fass	0,3 l	3,90
99 Radeberger Pils vom Fass	0,4 l	4,50
100 Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,90
101 Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass	0,4 l	4,50
102 Clausthaler Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90
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	4,50

LIKÖRE | 4 cl

107 Baileys	17%	4,90
108 Amaretto Disaronno	28%	6,50
109 B - 52 (Cocktailshot) Kahlua, Baileys, Cointreau	2 cl	4,50

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

110 Ramazotti	30% 4 cl	6,50
111 Jägermeister	35% 2 cl	3,50
Vodka		
112 Absolut Vodka	40% 4 cl	6,90
113 Belgua Noble Russian Vodka	40% 4 cl	8,90
114 Belvedere Vodka	40% 4 cl	9,90
Gin		
115 Finsbury London Dry	37,5% 4 cl	6,90
116 Bombay Sapphire London	40% 4 cl	7,90
117 Hendricks	40% 4 cl	9,90
Rum		
118 Havana Club Anos	40% 4 cl	6,50
119 Bacardi Superior	37,5% 4 cl	6,90
Whisky		
120 Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	40% 4 cl	6,90
121 Jack Daniels Tennessee Old No.7	40% 4 cl	7,90
122 Glenfiddich Single Malt	40% 4 cl	9,90

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	5,50
125 METAXA very old	40% 4 cl	14,50

Flambiert gegen 2€ Aufpreis

SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

126 Henkell Sekt	11,5% Fl. 0,75	24,90
127 Valdo Superiore Prosecco	11% Fl. 0,75	32,90
128 Moët & Chandon Impérial Brut	12% Fl. 0,75	129,90

OFFENE WEIßWEINE AUS GRIECHENLAND

Qualitätsweine

Glas / Fl.	0,2 l	0,5 l	0,75 l
129 Weinschorle	5,90	13,90	
130 Piroga Rebsorte: Chardonnay - Muscat - Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtige Aromen der Kiwi, Grapefruit und Melone, fruchtig im Abgang	7,50		23,90
131 Chateau Julia Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Gelbgrün, angenehme Säure, fruchtige Aromen, Noten von Ananas, Banane und Zitrone	8,90		32,90
132 Retsina Malamatina - geharzt	5,90	13,90	
133 Imiglykos - halbsüß	6,50	14,90	
134 Samos - süß, Likörwein	6,50	14,90	

OFFENE ROT- & ROSEWEINE AUS GRIECHENLAND

Qualitätsweine

Glas / Fl.	0,2 l	0,5 l	0,75 l
135 Piroga Rebsorte: Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: intensive Aromen von roten Früchten, Vanille und schwarzem Pfeffer, angenehm im Abgang	7,50		24,90
136 Katogi Averoff von Katogi & Strofilia Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko Anbaugebiet: Epirus Charakteristik: tiefes Rubinrot, komplexes Aroma, vollmundiger Geschmack, lang anhaltender Abgang	8,90		29,90
137 Apelia Black Label - halbsüß	6,50	14,90	
138 Piroga - Rosé Rebsorte: Muscat, Syrah, Merlot Anbaugebiet: Thessalien Charakteristik: fruchtiger Geschmack nach Waldfrüchten und Ananas, weich im Abgang	7,50		24,90

ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

139 Chateau Julia Merlot	Fl. 0,75 l	49,90
Rebsorte: Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Bouquet von Waldfrüchten, Minze und Eukalyptus, fullminander langhaltener Abgang		
140 Biblia Chora rot	Fl. 0,75 l	42,90
Rebsorte: Carbenet Sauvignon-Merlot Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexe, klare Aromen von reifen Früchten, Karamell und Schokolade, harmonischer - lang anhaltender Abgang		
141 Domain Mega Spileo	Fl. 0,75 l	34,90
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Tiefrot, komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, Rauchfleisch und dunkler Schokolade, dazu Geschmack von Lorbeer und gerösteten Nüssen, langer Abgang		
142 Gerovassiliou rot	Fl. 0,75 l	39,90
Rebsorte: Syrah, Merlot, Limnio Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: dunkles Rubinrot, würzig und vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, langer Abgang		

WEIß- & ROSÉWEINE AUS GRIECHENLAND

143 Malagousia Alpha Estate	Fl. 0,75 l	27,90
Rebsorte: Malagousia Anbaugebiet: West Makedonien Charakteristik: Aromen von Pfirsich, Zitrus- exotischen Früchten, langanhaltender Abang		
144 Gerovassiliou weiß	Fl. 0,75 l	34,90
Rebsorte: Malagousia, Assyrtiko Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: komplexes Aroma von Zitrusfrüchten und grüner Paprika, vollmundiger Abgang		
145 Biblia Chora weiß	Fl. 0,75 l	38,90
Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: helles Gelbgrün, klares Fruchtroma, erinnert an Pfirsich und Zitrusfrüchte, langer intensiver Abgang		
146 Biblia Chora Rosé	Fl. 0,75 l	38,90
Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: fruchtige Note nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen, frischer und vollmundiger Abgang		

WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Mostra - Qualitätsweine, werden als Flaschenweine serviert

147 Weißwein trocken

Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Reditis

Fl. 0,5 l 14,90

148 Roséwein trocken

Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot

Fl. 0,5 l 14,90

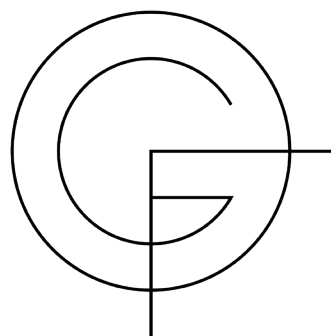
149 Rotwein trocken

Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko

Fl. 0,5 l 14,90

EFXARISTO

Vielen Dank, bis bald!



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