


# TAVERNA OLYMPIA

TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

Täglich von 16:30 bis 24:00 Uhr  
Küche bis 23:00 Uhr




## SUPPEN

FASSOLADA   
Griechische Bohnensuppe 3,50 €

KREATOSOUPA  
Gemüsesuppe mit Fleischeinlage 3,90 €

## SALATE

SALATA CHORIATIKI   
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni  
und Feta - mit Olivenöl und Oregano 6,40 €

SALATA - TONNO   
Großer gemischter Salat mit Thunfisch 6,40 €

SALATA - KOTOPOULO  
Hähnchenbrustfiletstreifen auf großem gemischten Salat 7,40 €

SALATA - GARIDES   
Drei gegrillte Garnelen auf großem gemischtem Salat 7,90 €

SALATA LACHANO   
Marinierter Weißkohl in Olivenöl,  
griechischem Weinessig und Zitrone 3,30 €







PATZARIA   
Rote Beetesalat mit frischem Knoblauch und Petersilie 4,00 €

MIKRI MIKTI   
Kleiner gemischter Salat 2,50 €

# MEZE - VORSPEISEN

Meze sind die „kleinen Teller“ der griechischen Küche. In Griechenland bestellt man sich mehrere Mezedes und isst gemeinsam, worauf man Lust hat. Sie können natürlich auch nur eine Meze als Vorspeise wählen, damit noch Platz für den Hauptgang bleibt.




## KALTE MEZE

- ZAZIKI   
Quark und Joghurt mit Gurkenstreifen  
und frischem Knoblauch 3,50 €
- ELIES KALAMON   
Kalamata Oliven mit Zwiebeln 3,80 €
- PIPERAKIA   
Griechische Peperoni in Olivenöl und Essig 3,10 €
- TARAMOSALATA   
Fischrogensalat püriert mit Olivenöl  
und frischem Zitronensaft 3,80 €
- DOLMADAKIA   
Gefüllte Weinblätter mit Reis, serviert mit Zaziki 4,20 €
- KOPANISTI   
Schafskäse und Paprika püriert  
mit Knoblauch und Olivenöl 4,30 €
- GIGANTES SAL TSA   
Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce 4,80 €
- SKORDALIA   
Kartoffeln püriert in Knoblauch und Olivenöl 3,10 €
- MEZE OLYMPIA   
Gemischte Vorspeisenplatte 6,90 €

## WARM MEZE

|  |        |
|--|--------|
| SKORDOPSOMO             |        |
| Knoblauchbrot mit Tomaten und Käse überbacken  | 2,50 € |
| DOLMADAKIA              |        |
| Gefüllte Weinblätter mit Schafkäse überbacken  | 4,50 € |
| TIROPITAKIA             |        |
| Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse  | 4,80 € |
| SPANAKOPITAKIA          |        |
| Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat  | 4,80 € |
| KEFTEDAKIA   |        |
| Kleine Hackröllchen vom Grill, serviert mit Zaziki   | 5,50 € |
| MELITZANES TIGANITES    |        |
| Gebratene Auberginen, serviert mit Zaziki  | 6,40 € |
| KOLOKITHAKIA TIGANITA  |        |
| Gebratene Zucchini, serviert mit Zaziki  | 5,90 € |
| TIGANITA              |        |
| Gebratene Auberginen und Zucchini, serviert mit Zaziki   | 6,40 € |
| PIPERIES SKARAS       |        |
| Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl  | 4,80 € |
| MEGA - MEZE OLYMPIA  |        |
| Vorspeiseplatte mit warmen und kalten Vorspeisen   | 9,90 € |

## MEZE MIT KÄSE

|  |        |
|--|--------|
| FETA        |        |
| Schafskäse eingelegt in Oregano, Olivenöl und Zwiebeln   | 4,50 € |
| SAGANAKI    |        |
| Schafskäse, paniert und ausgebacken  | 5,50 € |
| FETA PSITI  |        |
| Schafskäse überbacken mit Tomaten,<br>Paprika, Olivenöl und Oregano                            | 5,90 € |

# GYROS

## GYROS KLASSIKA

Hausgemachtes Gyros mit Zwiebeln und Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 9,80 €

## GYROS KAFTEROS

Hausgemachtes Gyros in pikanter, scharfer Sauce,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,50 €

## GYROS SKORDATOS

Hausgemachtes Gyros mit frischer Knoblauchsauce,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,50 €

## GYROS SALTSA COGNAC

Hausgemachtes Gyros in Metaxa-Sauce,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,90 €

## GYROS TIS KOUZINAS

Hausgemachtes Gyros in frischer Champignonsauce,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,90 €

# VOM GRILL

## SOUZOUKAKIA

Drei pikante Hackröllchen mit Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 8,90 €

## SOUVLAKIA

Zwei Spieße von zartem Schweinefleisch mit Zwiebeln und Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,50 €

## BIFTEKI GEMISTO

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten & Zwiebeln,  
mit Zaziki, dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,90 €

## HERKULESSPIESS

Spieß mit Hähnchenbrustfilet an Grillgemüse und Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,90 €

## PAIDAKIA

Fünf Lammkoteletts vom Grill mit Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 12,90 €

## OLYMPIASPIESS

Spieß mit Lammfilet an Grillgemüse und Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 12,90 €

## MIXPLATTE OLYMPIA

Souvlaki, Gyros, Lammkotelett und Souzoukaki,  
dazu reichen wir Zaziki, eine Beilage und einen kleinen Salat 12,80 €

## MIXPLATTE OLYMPIA DIO

Mixplatte für zwei Personen 24,00 €

*Als Beilagen reichen wir wahlweise Pommes frites, Backkartoffeln, Reis, Reismudeln oder Kroketten.*

# AUFLÄUFE - TOPF & OFEN

## FASOLAKIA

Grüne Bohnen in pikanter Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse 5,30 €

## GIGANTES ME FETA

Weißer Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse 5,50 €

## BAMIES

Okra Schoten in pikanter Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse 6,80 €

## BROKKOLA

Broccoli mit Schinken und Käse überbacken  
in einer hausgemachten Sahnesauce 6,90 €

## TOURLOU ME FETA

Ofenfrisches Gemüse in Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse 7,40 €

## GYROS JOUVETSI

Hausgemachtes Gyros mit Reismudeln  
und Käse überbacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat 10,90 €

## ARNI FOURNO

Lammhaxe in Tomaten-Knoblauchsauce  
auf grünen Bohnen, dazu reichen wir einen kleinen Salat 11,90 €

## ARNI JOUVETSI

Geschmortes Lammfleisch mit Reismudeln  
und Käse überbacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat 12,90 €

## EXOCHIKO

Zarte Lammstreifen mit Gemüse, Kartoffeln und Schafskäse in  
frischer Tomatensauce gebacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat 12,90 €

# FILETS & STEAKS

## CHIRINO FILETO

Gegrilltes Schweinefilet mit Zaziki, dazu reichen  
wir eine Beilage und einen kleinen Salat 11,90 €

## BONFILET SKARAS

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 13,90 €

## ARNI GEMISTO

Zwei Lammfilet-Rouladen mit Schafskäse und Tomaten gefüllt  
auf Champignonsauce, dazu eine Beilage und ein kleiner Salat 13,90 €

*Als Beilagen reichen wir wahlweise Pommes frites, Backkartoffeln, Reis, Reismudeln oder Kroketten.*

## FISCH

### SARDELLES

Gebratene Sardinen mit Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 8,20 €

### KALAMARIA

Frische Tintenfischringe mit Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,90 €

### KALAMARIA SKARAS

Calamares Tuben vom Grill mit Zaziki,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 10,90 €

### GARIDES SKARAS

Großgarnelen vom Grill,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 12,90 €

### GARIDES KRASATES

Großgarnelen in Weißweinsahnesauce,  
dazu reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat 13,90 €

### GARIDES ENA KILO

Ein Kilo Großgarnelen in einer Sauce ihrer Wahl,  
dazu reichen wir einen gemischten Salat 29,90 €

## GEFLÜGEL

### KOTOPOULO COGNAC



Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Metaxasauce,  
dazu reichen wir Reis und einen kleinen Salat 10,80 €

### KOTOPOULO GEMISTO


Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse  
auf Champignonsauce, mit einer Beilage und kleinem Salat 11,00 €



## NUDELN

|   |        |
|---|--------|
| MAKARONIA OLYMPIA<br>Spaghetti mit Hackfleisch und Käse überbacken  | 6,40 € |
| MAKARONIA - MANITARIA <br>Spaghetti mit Champignons,<br>in hausgemachter Sahnekäsesauce                                    | 6,40 € |
| TAGLIATELLES - FYTA <br>Bandnudeln aus der Pfanne,<br>mit Zucchini in Knoblauch und Olivenöl                               | 6,40 € |
| TAGLIATELLES - KOTOPOULO<br>Bandnudeln mit Hähnchenbrustfiletstreifen<br>in hausgemachter Sahnesauce  | 7,90 € |
| MAKARONIA - GARIDES <br>Spaghetti mit Großgarnelen auf Spinat<br>mit Knoblauch und Olivenöl                                | 8,40 € |
| TAGLIATELLES - SPANAKI <br>Bandnudeln aus der Pfanne, mit Spinat,<br>frischen Cherry Tomaten und gerösteten Pinienkernen | 8,40 € |

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

|  |        |
|--|--------|
| MAKARONIA - NTOMATA <br>Spaghetti mit frischer Tomatensauce | 4,00 € |
| MAKARONIA EL GRECCO<br>Spaghetti mit Hackfleisch und Käse überbacken   | 5,50 € |
| GYROS<br>Kleine Portion Gyros mit Pommes frites und Zaziki   | 6,50 € |
| SOUVLAKI<br>Schweinefleischspieß mit Pommes frites und Zaziki  | 6,50 € |
| SCHNITZEL<br>Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites   | 6,50 € |

## BEILAGEN

|                |        |               |        |
|----------------|--------|---------------|--------|
| Backkartoffeln | 2,00 € | Pommes frites | 2,50 € |
| Reis           | 2,00 € | Reisnudeln    | 2,00 € |
| Kroketten      | 2,50 € | Grillgemüse   | 3,00 € |

### WIR REICHEN WAHLWEISE

|                     |        |                 |        |
|---------------------|--------|-----------------|--------|
| Metaxasauce         | 2,90 € | Champignonsauce | 2,60 € |
| Grüner Pfeffersauce | 2,50 € | Sahnesauce      | 2,10 € |

## DESSERTS

### JAOURTI KARIDIA

|  |        |
|--|--------|
| Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen | 3,50 € |
|--|--------|

### JAOURTI FROUTA

|  |        |
|--|--------|
| Griechischer Joghurt mit Früchten,<br>garniert mit Walnüssen und Honig | 5,00 € |
|--|--------|

### PAGOTO MIKTO

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne | 3,80 € |
|--------------------------------------|--------|

### PAGOTO ME FRUTA

|   |        |
|---|--------|
| Eisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne | 4,90 € |
|---|--------|

### FROUTOSALATA

|   |        |
|---|--------|
| Halva mit Zimt und Honig,<br>garniert mit Früchten der Saison | 3,50 € |
|---|--------|

## KALI SPERA UND HERZLICH WILLKOMMEN!

Seit 1992 sind wir für unsere Gäste da. Direkt gegenüber dem Eisstadion am Werner-Seelenbinder-Sportpark Neukölln erwarten Sie der Gastwirt Ioannis und seine Frau Dorota persönlich.

Genießen Sie die typisch traditionelle griechische Küche von Dorota. Das hausgemachte Gyros beispielsweise wird berlinweit als eines der Besten gepriesen, frischer Fisch vom Grill oder herrlich duftende Mousakas sind für Viele in Berlin eine Reise wert. Qualität und Geschmack sind hier kein Zufall. Wir möchten Sie mit immer neuen Gerichten überraschen und zufriedenstellen. Erleben Sie hier die familiäre Atmosphäre mit griechischem Ambiente, und lassen sich von der Qualität griechischer Spezialitäten überzeugen.



Wir wünschen Ihnen angenehme und entspannte Stunden und freuen uns auf Sie!

**TAVERNA OLYMPIA**  
Emser Str. 73  
12051 Berlin - Neukölln  
Tel.: 030 / 62 62 192

[www.taverna-olympia.de](http://www.taverna-olympia.de)

Wir planen, organisieren und gestalten für sie im „kleinen Restaurant“ oder in der Taverne ihre persönliche Feier und das zu jedem Anlass. Außerdem bieten wir Ihnen einen extra Raum für bis zu 30 Personen.

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Coca Cola <sup>1,3</sup>                 | Coca Cola light <sup>1,3</sup>    |
| Fanta <sup>3,4</sup>                     | Sprite <sup>4</sup>               |
| Spezi <sup>1,2,3</sup>                   | Rixdorfer Fassbrause <sup>3</sup> |
| Mineralwasser                            |                                   |
| jeweils 0,2 l 1,60 €                     | 0,4 l 3,00 €                      |
| Griechisches stilles Wasser 0,5 l 2,80 € | 1,0 l 4,50 €                      |
| Griechisches Mineralwasser 0,75 l        | 4,50 €                            |

## SCHWEPPE

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| Tonic Water <sup>2</sup> | Bitter Lemon <sup>2</sup> |
| Ginger Ale <sup>3</sup>  | jeweils 0,2 l 2,00 €      |

## SÄFTE

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Orangensaft             | Apfelsaft     |
| jeweils 0,2 l 1,90 €    | 0,4 l 3,20 €  |
| Bananensaft             | Kirsch-Banane |
| Tomatensaft             | Saftschorlen  |
| jeweils 0,2 l 2,00 €    | 0,4 l 3,20 €  |
| Kirschsaff 0,2 l 2,10 € | 0,4 l 3,20 €  |

## KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Kaffee <sup>1</sup> 2,00 €             | Cappuccino <sup>1</sup> 2,20 €      |
| Mokka Grecco <sup>1</sup> 2,00 €       | Espresso <sup>1</sup> 1,80 €        |
| Espresso Macchiato <sup>1</sup> 2,00 € | Latte Macchiato <sup>1</sup> 3,00 € |
| Heiße Schokolade m. Sahne 3,00 €       | Milchkaffee <sup>1</sup> 2,50 €     |

Glas Tee, verschiedene Sorten je 1,60 €

Frappé mit Vanillieis 3,50 €

## BIER VOM FASS

Warsteiner, Jever, Gespritzte Biere - Alster, Radler, Diesel  
jeweils 0,3 l 2,10 € 0,4 l 2,50 € 0,5 l 3,00 €

König Ludwig - Schwarzbier 0,3 l 2,20 € 0,4 l 2,60 € 0,5 l 3,10 €

## FLASCHENBIERE

König Ludwig - Hefeweizen, Kristallweizen & Weizen, alkoholfrei  
Erdinger - Hefeweizen, dunkel jeweils 0,5 l 3,00 €

Mythos - griechisches Bier Warsteiner, alkoholfrei  
Berliner Weiße - rot<sup>3</sup>/grün<sup>3</sup> jeweils 0,33 l 2,50 €  
Kraftmalz 0,33 l 2,20 €

# GRIECHISCHE WEINE

## OFFENE WEISSWEINE

### RETSINA „MALAMATINA“, TROCKEN

Dieser trockene geharzte Wein ist eine typisch griechische Spezialität. Unser Retsina kommt aus Thessaloniki und wird gekühlt getrunken. Er passt zu allen Gerichten.

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2l | 2,70 € | Karaffe 0,25 l | 3,10 € |
|           |        | Flasche 0,5 l  | 6,20 € |

### ASPRO, TROCKEN

Trockener Weißwein mit fein, fruchtigem Geschmack. Er wird leicht gekühlt serviert und passt zu Vorspeisen, Fisch und Geflügel.

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2l | 2,90 € | Karaffe 0,25 l | 3,30 € |
|           |        | 0,5 l          | 6,60 € |

### DEMESTICA „ACHAIA CLAUS“, TROCKEN

Dieser bekannte, aus Patras stammende Wein ist trocken und fruchtig im Geschmack. Er hat ein blumiges Bouquet mit Nuancen von Früchten, im Abgang ist er weich und unaufdringlich.

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2l | 3,40 € | Karaffe 0,25 l | 3,80 € |
|           |        | 0,5 l          | 7,60 € |

### IMIGLIKOS, LIEBLICH

Lieblicher Weißwein, reich an Aroma und weich im Geschmack. Ein idealer Begleiter zu Früchten, Süßem und Käse, oder einfach als Aperitif genossen. Er wird leicht gekühlt serviert und passt hervorragend zu jedem leichten Essen.

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2l | 2,90 € | Karaffe 0,25 l | 3,30 € |
|           |        | 0,5 l          | 6,60 € |

### MUSCAT LIKÖRWEIN, SÜSS

Süßer Muscatwein aus dem Weinanbaugebiet von Patras. Wird als Aperitif, aber auch besonders gerne als Dessertwein leicht gekühlt getrunken.

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2l | 3,50 € | Karaffe 0,25 l | 3,90 € |
|           |        | 0,5 l          | 7,80 € |

## OFFENE ROSÉWEINE

### ROZÉ KRASI, TROCKEN

Trockener Roséwein, aromavoll mit zartem, fruchtigen Geschmack und kräftiger Farbe. Er wird leicht gekühlt serviert.

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2l | 2,90 € | Karaffe 0,25 l | 3,30 € |
|           |        | 0,5 l          | 6,60 € |

## OFFENE ROTWEINE

### NEMEA, TROCKEN

Dieser trockene Rotwein kommt aus der Gegend von Nemea im Osten des Pelopones. Gewonnen wird dieser in Eichenfässern gealterte Wein aus der Rebsorte Agiorgitiko. Er ist von dunkelroter Farbe, mit fruchtigem Aroma und vollmundigem Charakter. Er passt besonders gut zu allen dunklen Fleischgerichten.

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2l | 3,30 € | Karaffe 0,25 l | 3,70 € |
|           |        | 0,5 l          | 7,40 € |

## DEMESTIKA ACHAIA CLAUSS, TROCKEN

Dieser aus Patras stammende Landwein wird aus ausgesuchten Traubensorten gekeltert und zählt zu den bekanntesten Weinen aus Griechenland. Er ist stets ausgewogen und fruchtig im Geschmack.

|            |        |                |        |
|------------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2 l | 3,40 € | Karaffe 0,25 l | 3,80 € |
|            |        | 0,5 l          | 7,60 € |

## IMIGLIKOS, LIEBLICH

Ein lieblicher vollmundiger Rotwein mit samtiger Farbe und weichem Geschmack, der die Frische der Trauben und Ihre ausgeprägten Eigenschaften einfängt. Bei Zimmertemperatur serviert begleitet er Salate, Früchte oder Desserts, geht aber auch als Aperitif.

|            |        |                |        |
|------------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2 l | 2,80 € | Karaffe 0,25 l | 3,20 € |
|            |        | 0,5 l          | 6,40 € |

## MAVRODAPHNE LIKÖRWEIN, SÜSS

Der aus der gleichnamigen Mavrodaphne Traube gekelterte Wein ist voluminös, dicht und von leuchtend samtroter bis rötlichbrauner Farbe. Er kann sowohl als Aperitif getrunken werden, geht aber auch als Begleiter zu Kaffee und Kuchen.

|            |        |                |        |
|------------|--------|----------------|--------|
| Glas 0,2 l | 3,50 € | Karaffe 0,25 l | 3,90 € |
|            |        | 0,5 l          | 7,80 € |

## WEINSCHORLE

Weinschorle mit einem Rot- oder Weißwein Ihrer Wahl

|            |        |
|------------|--------|
| Glas 0,2 l | 2,80 € |
|------------|--------|

# FLASCHENWEINE

## BOUTARI „NAOUSSA“, TROCKENER ROTWEIN

Seit 1879 ist der Name der Familie Boutari eng verbunden mit der Weinbauregion von Naoussa. Seitdem haben sechs Winzergeneration ihr Wissen in die Herstellung dieses Weines eingebracht. Dieser klassische Rotwein bringt die Einzigartigkeit der griechischen Rebsorte „Xinomavro“ ideal zum Ausdruck: markante Farbe, volles und ausgeprägtes Aroma sowie vollendeter Geschmack. Sein Bouquet entfaltet sich bei 16 - 18 °C und man kann ihn aufgrund seines intensiven Charakters sowohl zu gebratenen Fleischgerichten als auch zu pikanten Käsevariationen genießen. *Ausgezeichnet als European Winery of the Year 2008, WineEnthusiat.*

Flasche 0,75 l 13,80 €

## KATOGE AVEROFF, TROCKENER ROTWEIN

Die Trauben dieses trockenen Rotweins reifen an den Hängen des Berges Pindos/Region Ioannina in einer Höhe von 950 Meter. Er wird jeweils zur Hälfte aus der Cabernet Sauvignon-Traube und der traditionellen griechischen Edelrebsorte Agiorgitiko hergestellt. Der Katogi Averoff hat eine glänzend tiefrote Farbe. Sein komplexes Bouquet spiegelt die typischen Aromen der beiden Rebsorten wieder: fruchtig und würzig mit Noten von Eiche und Vanille. Der Katogi Averoff empfiehlt sich als Begleiter zu dunklen Fleischgerichten, gegrilltem Lamm sowie Pasta.

Flasche 0,75 l 18,90 €

## BOUTARI „KRETIKOS“, TROCKENER WEISSWEIN

Der weiße Kretikos verbindet die kretische Weinbautradition mit den modernen geschmacklichen Vorlieben. Für seine Herstellung wurden Trauben der Sorte „Vilana“ aus dem Norden Kretas ausgewählt, die von der Meeresbrise der Ägäis begünstigt werden. Das Ergebnis ist ein Weißwein mit einer leuchtenden, hellgelben Farbe, fruchtigen Aromen und einem typischen frischen Geschmack. Er wird gekühlt serviert und passt zu Salaten, Meeresfrüchten und Geflügel. *Ausgezeichnet als European Winery of the Year 2008, WineEnthusiat.*

Flasche 0,75 l 11,90 €

# SEKT UND PROSECCO

Nach Tagesangebot und flaschenweise. Bitte erfragen Sie unsere Preise.

# HOCHPROZENTIGES

## OUZO

|  |        |                   |        |        |
|--|--------|-------------------|--------|--------|
| Ouzo - Hausmarke, 2 cl   | 1,50 € | Ouzo - „12“, 2 cl | 2,00 € |        |
| Ouzo - Hausmarke auf Eis, serviert mit<br>einer kleinen Karaffe Wasser, 6 cl |        |                   |        | 4,50 € |

In Deutschland wird Ouzo meist gut gekühlt als Aperitif getrunken, aber auch für Mixgetränke und Cocktails verwendet. In Griechenland hingegen wird er mit Wasser und oft mit Eis serviert und selbst nach Geschmack gemischt. Ouzo wird in Griechenland von „Mezedes“ begleitet.

## APERITIF

|                             |                           |        |
|-----------------------------|---------------------------|--------|
| Martini Bianco              | Martini Dry               |        |
| Martini Rosso               | jeweils 5 cl              | 2,30 € |
| Campari Orange <sub>3</sub> | Campari Soda <sub>3</sub> |        |
|                             | jeweils 4 cl              | 4,00 € |

## LONGDRINKS

|  |                                |        |
|--|--------------------------------|--------|
| Gin - Tonic <sub>2</sub>                   | Jim Beam - Cola <sub>1,3</sub> |        |
| Bacardi - Cola <sub>1,3</sub>              | Bacardi - Orange               |        |
| Wodka - Orange                             | Wodka - Lemon <sub>3</sub>     |        |
| Southern Comfort - Ginger Ale <sub>2</sub> | Havana Club - Cola             |        |
|  | jeweils 4 cl                   | 4,50 € |

## WEINBRAND - COGNAC

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Metaxa 5 Sterne, 2 cl                 | 2,60 € |
| Metaxa Grand Olympian - Reserve, 2 cl | 4,50 € |
| Remy Martin V.S.O.P. Cognac, 2 cl     | 4,50 € |

## SCOTCH WHISKEY & BOURBON WHISKEY

|                          |                            |        |
|--------------------------|----------------------------|--------|
| Ballantines <sub>3</sub> | Johnny Walker <sub>3</sub> |        |
| Jim Beam                 | jeweils 2 cl               | 2,60 € |
| Chivas Regal             | Jack Daniel's              |        |
|                          | jeweils 2 cl               | 3,60 € |

## LIKÖRE & MAGENBITTER

|                |              |        |
|----------------|--------------|--------|
| Amaretto       | Sambuca      |        |
| Fernert Branca | Jägermeister |        |
|                | jeweils 2 cl | 1,90 € |
| Ramazotti      | Baileys      |        |
|                | jeweils 2 cl | 2,50 € |

## SCHNÄPSE

|                    |                      |        |
|--------------------|----------------------|--------|
| Wodka Smirnoff     | Maltserkreuz Aquavit |        |
| Tequila weiß/braun | jeweils 2 cl         | 1,90 € |

# ENGLISH MENU

## SOUPS

- FASSOLADA Greek bean soup 3,50 €  
KREATOSOUPA Vegetable soup with lamb 3,90 €

## SALADS

- SALATA CHORIATIKI Salad with tomato, cucumber, chilli pepper, feta cheese, oregano in olive oil & balsamic vinegar 6,40 €  
SALATA - TONNO Large Plate of fresh mixed salad, topped with tuna 6,40 €  
SALATA - KOTOPOULO Large Plate of fresh mixed salad, topped with stripes of grilled chicken breast 7,40 €  
SALATA - GARIDES Large Plate of fresh mixed salad topped with grilled shrimps 7,90 €  
SALATA LACHANO White cabbage, marinated with olive oil greek vinegar and lemon juice 3,30 €  
PATZARIA Beetroot salad with fresh garlic and parsley 4,00 €  
MIKTI MIKRI Small plate of mixed salad 2,50 €

## COLD MEZÉDHES

- ZAZIKI Greek Yoghurt with cucumber stripes and fresh garlic 3,50 €  
ELIES KALAMON Olives from Kalamata topped with sliced onions 3,80 €  
PIPERAKIA Greek chilli peppers in olive oil and vinegar 3,10 €  
TARAMOSALATA Smoked cod's roe salad puréed with olive oil and fresh lemon juice 3,80 €  
DOLMADAKIA Vine-leafs stuffed with rice and served with zaziki 4,20 €  
KOPANISTI Feta cheese puréed with bell pepper fresh garlic and olive oil 4,30 €  
GIGANTES SALTSA Bell beans in tomato sauce 4,80 €  
SKORDALIA Potatoes puréed with fresh garlic and olive oil 3,10 €  
MEZE OLYMPIA Mixed plate of cold mezédhes 6,90 €

## WARM MEZÉDHES

- SKORDOPSOMO Garlic bread, fresh from the oven with tomato and gratinated cheese topping 2,50 €  
DOLMADAKIA Vine-leafs stuffed with rice and gratinated with feta cheese 4,50 €  
TIROPITAKIA Feta cheese puff served with zaziki 4,80 €  
SPANAKOPITAKIA Spinach puff served with zaziki 4,80 €  
KEFTEDAKIA Grilled meatballs with herbs served with zaziki 5,50 €  
MELITZANES TIGANITES Breaded and fried eggplant served with zaziki 6,40 €  
KOLOKITHAKIA TIGANITA Breaded and fried zucchini served with zaziki 5,90 €  
TIGANITA Breaded and fried eggplant and zucchini served with zaziki 6,40 €  
PIPERIES SKARAS Grilled chilli peppers with garlic and olive oil 4,80 €  
MEGA - MEZE OLYMPIA Mixed plate of warm and cold mezédhes 9,90 €

## MEZÉDHES WITH FETA CHEESE

- FETA Feta cheese marinated with oregano, olive oil and sliced onions 4,50 €  
SAGANAKI Breaded and fried feta cheese 5,50 €  
FETA PSITI Feta cheese baked in the oven with tomatoes, bell pepper, olive oil and oregano 5,90 €

## GYROS *Every dish comes with a side order of your choice (exc. grilled vegetables).*

- GYROS KLASSIKA Gyros served with sliced onions, zaziki and a small side salad 9,80 €  
GYROS KAFTEROS Gyros served with spicy-hot sauce and a small side salad 10,50 €  
GYROS SKORDATOS Gyros served with fresh garlic sauce and a small side salad 10,50 €  
GYROS SALTSA COGNAC Gyros served with Metaxa-cognac sauce and a small side salad 10,90 €  
GYROS TIS KOUZINAS Gyros served with fresh champignon sauce and a small side salad 10,90 €

## DISHES FROM THE GRILL *Every dish comes with a side order of your choice (exc. grilled vegetables).*

- SOUVLAKIA Two pork skewers served with sliced onions, zaziki and a small side salad 10,50 €  
SOUZOUKAKIA Three spicy meatballs served with zaziki and a small side salad 8,90 €  
BIFTEKI GEMISTO Hamburger filled with feta cheese, olive, chilli pepper, tomato & onion served with zaziki and a small side salad 10,90 €  
HERKULES-SKEWER Large chicken breast skewer served with grilled vegetables served zaziki and a small side salad 10,90 €  
PAIDAKIA Five lamb chops served with zaziki and a small side salad 12,90 €  
OLYMPIA-SKEWER Large filet of lamb skewer served with grilled vegetables, zaziki and a small side salad 12,90 €  
MIXED PLATE OLYMPIA Pork skewer, gyros, lamb chop and meat ball served with sliced onions, zaziki and a small side salad 12,80 €  
MIXED PLATE OLYMPIA DIO Mixed plate for two persons 24,00 €



## FROM THE OVEN AND THE CASSEROLE

- FASOLAKIA Green beans in spicy tomato sauce with feta cheese gratiné 5,30 €  
GIGANTES ME FETA Bell beans in spicy tomato sauce with feta cheese gratiné 5,50 €  
BAMIE Okra in spicy tomato sauce with feta cheese gratiné 6,80 €  
BROKKOLA Broccoli and ham in homemade cream sauce with cheese gratiné 6,90 €  
TOURLOU ME FETA Ovenfresh vegetables in spicy tomato sauce with feta cheese gratiné 7,40 €  
GYROS JOUVETSI Gyros with rice noodles and cheese gratiné served with a small side salad 10,90 €  
ARNI JOUVETSI Stewed lamb with rice noodles and cheese gratiné served with a small side salad 12,90 €  
EXOCHIKO Slices of lamb with vegetables, potato and feta cheese in homemade tomato sauce served with a small side salad 12,90 €  
ARNI FOURNO Lamb knuckle in homemade tomato-garlic sauce and green beans served with a small side salad 11,90 €

## FILETS & STEAKS *Every dish comes with a side order of your choice (exc. grilled vegetables).*

- CHIRINO FILETO Grilled medaillons of pork fillet served with zaziki and a small side salad 11,90 €  
BONFILET SKARAS Grilled argentine rump steak with herb butter served with a small side salad 13,90 €  
ARNI GEMISTO Two filets of lamb roulades filled with tomato and feta cheese served with mushroom sauce and a small side salad 13,90 €

## SEAFOOD *Every dish comes with a side order of your choice (exc. grilled vegetables).*

- SARDELLES Fried Sardines served with zaziki and a small side salad 8,20 €  
KALAMARIA Fresh fried squid rings served with zaziki and a small side salad 10,90 €  
KALAMARIA SKARAS Grilled fresh squid served with zaziki and a small side salad 10,90 €  
GARIDES SKARAS Grilled Prawns served with a small side salad 12,90 €  
GARIDES KRASATES Prawns in white wine sauce served with a small side salad 13,90 €  
GARIDES ENA KILO One kilo of Prawns in a sauce of your choice served with a small side salad 29,90 €

## CHICKEN *Every dish comes with a side order of your choice (exc. grilled vegetables).*

- KOTOPOULO COGNAC Stripes of chicken breast in Metaxa-cognac sauce served with a small side salad 10,80 €  
KOTOPOULO GEMISTO Chicken breast filled with spinach and feta cheese served with mushroom sauce and a small side salad 11,00 €

## PASTA

- MAKARONIA OLYMPIA Spaghetti Bolognese with cheese gratiné 6,40 €  
MAKARONIA - MANITARIA Spaghetti with button mushrooms in homemade cream sauce 6,40 €  
MAKARONIA - GARIDES Spaghetti with prawns and spinach in garlic and olive oil 8,40 €  
TAGLIATELLES - KOTOPOULO Tagliatelle with stripes of chicken breast in homemade cream sauce 7,90 €  
TAGLIATELLES - FYTA Tagliatelle with zucchini, cooked in the frying pan in garlic and olive oil 6,40 €  
TAGLIATELLES - SPANAKI Tagliatelle with spinach, fresh cherry tomatoes and roasted pine nuts cooked in the frying pan 8,40 €

## SMALL DISHES

- GYROS Small portion of gyros with french fries and zaziki 6,50 €  
SOUVLAKI Pork skewer with french fries and zaziki 6,50 €  
SCHNITZEL Pork escalope with french fries 6,50 €  
MAKARONIA EL GRECCO Spaghetti Bolognese with cheese gratiné 5,50 €  
MAKARONIA - NTOMATA Spaghetti with homemade tomato sauce 4,00 €

## SIDE ORDER

- Oven baked potatoes in tomato sauce 2,00 € French fries 2,50 € Rice 2,00 €  
Rice noodles 2,00 € Potato croquettes 2,50 € Grilled vegetables 3,00 €

## OUR SAUCES

- Metaxa-cognac sauce 2,90 € Mushroom sauce 2,60 € Green pepper sauce 2,50 € Cream sauce 2,10 €

## DESSERTS

- JAOURTI KARIDIA Greek natural yogurt served with honey and walnuts 3,50 €  
JAOURTI FROUTA Greek natural yogurt served with fruits, honey and walnuts 5,00 €  
PAGOTO MIKTO Ice cream bowl served with whipping cream 3,80 €  
PAGOTO ME FRUTA Ice cream bowl served with fruits and whipping cream 4,90 €  
FROUTOSALATA Halva served with fruits, honey and cinnamon 3,50 €