

SUPPEN UND SALATE

SUPPEN

FASSOLADA

Griechische Bohnensuppe

5,40 €

SALATE

MIKRI MIKTI

Kleiner gemischter Salat

3,90 €

SALATA LACHANO

Marinierter Weißkohl in Olivenöl,
griechischem Weinessig und Zitrone

4,60 €

PATZARIA

Rote Beetesalat
mit frischem Knoblauch und Petersilie

6,20 €

SALATA CHORIATIKI

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni
und Feta mit Olivenöl und Oregano

10,50 €

SALATA TONNO

Großer gemischter Salat mit Thunfisch

10,50 €

SALATA KOTOPOULO

Hähnchenbrustfiletstreifen auf
großem gemischten Salat

11,90 €

SALATA GARIDES

Drei gebrillierte Garnelen auf
großem gemischten Salat

13,90 €



MEZE – VORSPEISEN

KALTE MEZE

ZAZIKI

Quark und Joghurt mit Gurkenstreifen
und frischem Knoblauch

5,40 €

SKORDALIA

Kartoffeln püriert in Knoblauch und Olivenöl

4,90 €

ELIES KALAMON

Kalamata-Oliven mit Zwiebeln

5,40 €

PIPERAKIA

Griechische Peperoni in Olivenöl und Essig

4,80 €

TARAMOSALATA

Fischrogensalat püriert mit Olivenöl
und frischem Zitronensaft

6,20 €

DOLMADAKIA

Gefüllte Weinblätter mit Reis,
serviert mit Zaziki

7,20 €

KOPANISTI

Schafskäse und Paprika püriert
mit Knoblauch und Olivenöl

6,80 €

FETA

Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln,
Olivenöl und Oregano

7,20 €

MEZE OLYMPIA

Platte mit kalten Vorspeisen

9,90 €

2 PERSONEN 18,90 €

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 im Bauch für den Hauptgang bleibt.

MEZE - VORSPEISEN

WARMES MEZE

SKORDOPSOMO

Knoblauchbrot mit Tomaten **3,50 €**

PIPERIES SKARAS

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl **5,90 €**

DOLMADAKIA AUS DEM OFEN

Gefüllte Weinblätter mit Schafskäse überbacken **8,50 €**

TIROPITAKIA

Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse **8,50 €**

SPANAKOPITAKIA

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat **8,50 €**

KEFTEDAKIA

Kleine Hackröllchen vom Grill, serviert mit Zaziki **8,50 €**

MELITZANES TIGANITES

Gebratene Auberginen, serviert mit Zaziki **8,40 €**

KOLOKITHAKIA TIGANITA

Gebratene Zucchini, serviert mit Zaziki **8,40 €**

TIGANITA

Gebratene Auberginen und Zucchini,
serviert mit Zaziki **8,40 €**

MYDIA SAGANAKI

Miesmuscheln in Tomatensauce
mit Schafskäse überbacken **11,90 €**

MEZE OLYMPIA GEMISCHT

Platte mit warmen und kalten Vorspeisen **13,90 €**
2 PERSONEN **25,90 €**

MEZE MIT KÄSE

FETA SAGANAKI

Schafskäse, paniert und ausgebacken **8,90 €**

FETA PSITI

Schafskäse, überbacken mit Tomaten,
Paprika, Olivenöl und Oregano **8,90 €**

GYROS

GYROS KLASSIKA

Hausgemachtes Gyros mit Zwiebeln und Zaziki **14,90 €**

GYROS KAPTEROS

Hausgemachtes Gyros in pikanter, scharfer Sauce **16,90 €**

GYROS SKORDATOS

Hausgemachtes Gyros in frischer Knoblauchsauce **16,90 €**

GYROS TIS KOUZINAS

Hausgemachtes Gyros in frischer Champignonsauce **16,90 €**

GYROS SALTS A COGNAC

Hausgemachtes Gyros in Metaxa-Sauce **16,90 €**

Zu allen Gyros-Gerichten reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat. Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus Pommes Frites, Backkartoffeln, Reis, Reisnudeln oder Kroketten.

VOM GRILL

SOUZOUKAKIA

Drei pikante Hackröllchen mit Zaziki **15,40 €**

SOUVLAKIA

Zwei Spieße von zartem Schweinefilet mit Zwiebeln und Zaziki **15,90 €**

BIFTEKI GEMISTO

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, mit Zaziki **16,90 €**

HERKULESSPIESS

Spieß mit Hähnchenbrustfilet und Zaziki **16,90 €**

PAIDAKIA

Lammkoteletts vom Grill mit Zaziki **21,90 €**

OLYMPIASPIESS

Spieß mit Lammfilet und Zaziki **22,90 €**

MIXPLATTE OLYMPIA

Souvlaki, Gyros, Hähnchenbrustfilet und Souzoukaki **17,90 €**

MIXPLATTE OLYMPIA DIO

Mixplatte für zwei Personen **34,00 €**

Zu allen Gerichten vom Grill reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat. Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus Pommes Frites, Backkartoffeln, Reis, Reisnudeln oder Kroketten.

TRADITIONNELLES

FASOLAKIA

Grüne Bohnen in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

12,50 €

GIGANTES ME FETA

Weisse Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

12,50 €

BAMIES

Okra Schoten in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

12,50 €

BROKKOLA

Broccoli mit Käse überbacken
in einer hausgemachten Sahnesauce

11,50 €

TOURLOU ME FETA

Ofenfrisches Gemüse in Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

13,90 €

GYROS JOUVETSI

Hausgemachtes Gyros und Reisnudeln
mit Käse überbacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat

17,40 €

ARNI FOURNO

Lammhaxe in Tomaten-Knoblauch-Sauce
auf grünen Bohnen, dazu reichen wir einen kleinen Salat

20,90 €

ARNI JOUVETSI

Geschmortes Lammfleisch und Reisnudeln
mit Käse überbacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat

19,40 €

EXOCHIKO

Zarte Lammstreifen mit Gemüse, Kartoffeln und Schafskäse in
frischer Tomatensauce gebacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat **21,90 €**

FILETS & STEAKS

BONFILET SKARAS

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter **23,90 €**

ARNI GEMISTO

Zwei Lammfilet-Rouladen mit Schafskäse und Tomaten
gefüllt auf Champignonsauce **22,90 €**

Zu allen Filet- und Steak-Gerichten reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat. Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus Pommes Frites, Backkartoffeln, Reis, Reisnudeln oder Kroketten.

FISCH & GEFLÜGEL

FISCH

SARDELLES

Gebratene Sardinen mit Zaziki

14,90 €

KALAMARIA

Frische Tintenfischringe mit Zaziki

15,90 €

KALAMARIA SKARAS

Calamares-Tuben vom Grill mit Zaziki

15,90 €

GARIDES SKARAS

Großgarnelen vom Grill

20,90 €

GARIDES LIMANAKI

Großgarnelen in Tomaten-Knoblauch-Sauce, pikant

20,90 €

GARIDES PIPERATES

Großgarnelen in Grüner-Pfeffer-Sauce, pikant

20,90 €

SOLOMOS

Lachsfilet mit Gemüse

19,90 €

GEFLÜGEL

KOTOPOULO COGNAC

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Metaxa-Sauce

17,90 €

KOTOPOULO GEMISTO

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse
auf Champignonsauce

19,90 €

Zu allen Fisch- und Geflügel-Gerichten reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat. Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus Pommes Frites, Backkartoffeln, Reis, Reisnudeln oder Kroketten.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GYROS mit Pommes Frites und Zaziki	9,50 €
SOUVLAKI mit Pommes Frites und Zaziki	9,50 €

EXTRAS

KRÄUTERBUTTER	1,00 €
KETCHUP	0,50€
MAYONNAISE	0,50 €

BEILÄGEN & SAUCEN

BACKKARTOFFELN	3,90 €	SAHNE-SAUCE	3,50 €
REIS	3,90 €	CHAMPIGNON-SAUCE	3,90 €
REISNUDELN	3,90 €	METAXA-SAUCE	3,90 €
KROKETTEN	3,90 €		
POMMES FRITES	3,90 €		

DESSERTS

PAGOTO MIKTO 	Eisbecher mit Schlagsahne	5,40 €
JAOURTI KARIDIA 	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,90 €
SOKOLATA VULCANO 	Warmes Schokoladensoufflé mit einem Kern aus flüssiger Schokolade, dazu Vanille-Eis	6,40 €
PAGOTO ME FRUTA 	Eisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne	6,40 €
JAOURTI FROUTA 	Griechischer Joghurt mit Früchten, garniert mit Walnüssen und Honig	6,40 €

KLEINIGKEITEN & DESSERTS

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softdrinks	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	2,80 €	4,40 €
Coca Cola _{1,3}	2,80 €	4,40 €
Coca Cola light _{1,3,6}	2,80 €	4,40 €
Fanta _{3,4}	2,80 €	4,40 €
Sprite ₄	2,80 €	4,40 €
Spezi _{1,2,3}	2,80 €	4,40 €
Rixdorfer Fassbrause ₃	2,80 €	4,40 €

Schweppes

Tonic Water ₂ / Bitter Lemon ₂ / Ginger Ale ₃ (je 0,2 l)	3,50 €
---	---------------

Almdudler, Flasche (0,35 l)	3,90 €
Griechisches stilles Wasser, Flasche (1,0 l)	5,60 €
Griechisches Mineralwasser, Flasche (0,75 l)	5,60 €

Säfte

Orangensaft	2,80 €	4,40 €
Apfelsaft	2,80 €	4,40 €
Bananennectar	2,80 €	4,40 €
Kirschnektar	2,80 €	4,40 €
KiBa	2,80 €	4,40 €
Saftschorlen	2,80 €	4,40 €

Kaffee & Heiße Getränke

Espresso ₁	2,60 €	Cappuccino ₁	3,50 €
Espresso, doppelt ₁	3,60 €	Milchkaffee ₁	3,90 €
Kaffee ₁	3,00 €	Latte Macchiato ₁	3,90 €
Mokka Grecco ₁	3,00 €		
Espresso Macchiato ₁	2,80 €		
Glas Tee, diverse Sorten	2,60 €		
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €		

BIER

Bier vom Fass	0,4 l	0,5 l
Warsteiner	3,80 €	4,40 €
Jever	3,80 €	4,40 €
Bier-Mix (z.B. Radler)	3,80 €	4,40 €
König Ludwig, Schwarzbier	3,80 €	4,40 €

Flaschenbiere

Mythos, griechisches Bier (0,33 l)	3,50 €
Warsteiner, alkoholfrei (0,33 l)	3,90 €
Berliner Weisse, rot ₃ / grün ₃ (0,33 l)	3,90 €
Kraftmalz, alkoholfrei (0,33 l)	3,50 €
König Ludwig, Hefe- / Kristallweizen / alkoholfrei (je 0,5 l)	4,60 €

1=koffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4=mit Ingwerauszug,

5=mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 6=mit Süßungsmitteln/enhält eine Phenylalaninquelle

GETRÄNKE

HOCHPROZENTIGES

Ouzo

Ouzo – Hausmarke	2 cl	2,00 €
Ouzo – <i>Tsipouro</i>	2 cl	3,00 €
Ouzo – Hausmarke auf Eis		
serviert mit einer kleinen Karaffe Wasser	4 cl	4,00 €
Ouzo of Plomari, 40% vol	0,2 l	13,90 €

In Deutschland wird Ouzo meist als Aperitif getrunken. In Griechenland hingegen wird er oft mit Wasser und Eis als Digestif serviert. Aber auch die *Mezedes* werden in Griechenland vom Ouzo begleitet. Deshalb unser Fazit hierzu:
Sie können Ouzo zu jeder Zeit trinken! ;)

Aperitif

Aperol Spritz _{3,5}	0,2 l	6,40 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €
Martini Rosso	5 cl	3,50 €
Martini Dry	5 cl	3,50 €
Campari Orange ₃	4 cl	6,40 €
Campari Soda ₃	4 cl	6,40 €

Longdrinks

Gin-Tonic ₂	Jim Beam-Cola _{1,3}
Bacardi-Cola _{1,3}	Bacardi-Orange _{3,4}
Wodka-Orange _{3,4}	Wodka-Lemon ₃
Southern Comfort-Ginger Ale ₂	Havana Club-Cola _{1,3}

je 4 cl **6,90 €**

Weinbrand – Cognac

Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,50 €
Metaxa Grand Olympian - Reserve	2 cl	6,90 €

Scotch Whiskey & Bourbon Whiskey

Jim Beam	2 cl	4,00 €
Johnny Walker ₃	2 cl	4,00 €
Jack Daniel's	2 cl	5,50 €

Liköre & Magenbitter

Amaretto	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	3,50 €

Schnäpse

Wodka	2 cl	3,00 €
Tequila, weiß / braun	2 cl	3,00 €

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.

Flasche (0,25 l)	5,50 €
Flasche (0,5 l)	10,50 €

Aspro, trocken

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

0,2 l	4,90 €
0,5 l	10,50 €

Imiglikos, lieblich

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

0,2l	4,90 €
Karaffe (0,5 l)	10,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

Rozé Krasi, trocken

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

Glas (0,2 l)	4,90 €
Karaffe (0,5 l)	10,50 €

WEINSCHORLE

Weinschorle mit einem Rot- oder Weißwein Ihrer Wahl

Glas (0,2 l)	4,50 €
---------------------	---------------

SEKT UND PROSECCO

Glas (0,1 l)	3,50 €
Flasche (0,75 l)	25,50 €



OFFENE ROTWEINE**Nemea, trocken**

Dieser trockene Rotwein kommt aus der Gegend von Nemea im Osten des Peloponnes. 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 (0,2 l)	4,90 €
Karaffe (0,5 l)	10,50 €

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)	4,90 €
Karaffe (0,5 l)	10,50 €

Mavrodaphne Likörwein, süß

Der aus der gleichnamigen Mavrodaphne Traube gekelterte Wein ist voluminos, dicht und von leuchtend samtroter bis rötelbrauner Farbe. Er kann sowohl als Aperitif getrunken werden, geht aber auch als Begleiter zum Dessert.

Glas (0,2 l)	5,50 €
Karaffe (0,5 l)	12,00 €

FLÄSCHENWEINE – WEISS**Paranga, Kir Yianni**

Super Meze Wein. Paranga heißt die Weißwein-Cuvée aus dem nordgriechischen Makedonien – zu 20 Prozent aus der Muskattraube Malagousia, bietet sie Aromen von Jasmin, Pfirsich und Aprikose. Das Gros aus 80 Prozent Roditis stellt knackige Säure und Würze. Ein idealer Fisch- und Vorspeisenwein.

Flasche (0,75 l)	21,90 €
-------------------------	----------------

Foloi, Mercouri

Feine Cuvée aus zwei sehr hochwertigen Rebsorten. In der Nase deutlicher Zitronenduft sowie Noten von Mineralien und Jod. Die Säure wirkt animierend und verleiht dem Wein eine angenehme Frische. Am Gaumen mittelgewichtig mit Aromen von Pfirsichkernen. Ein idealer Wein zu Meze Vorspeisen.

Flasche (0,75 l)	22,90 €
-------------------------	----------------

Alpha Estate „Malagouzia“

Der Malagouzia von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amyntaeon welche in einem einzigartigen Klima in Höhen von 650m wachsen. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig.

Flasche (0,75 l)	24,90 €
-------------------------	----------------

WEINE

FLÄSCHENWEINE – ROSE

Akakies, Kir Yianni

Die typischen Aromen von reifen Erdbeeren und Kirschen von der autochthonen Rebsorte "Xinomavro", binden sich harmonisch mit den Noten von Rosenblättern. Am Gaumen verweilt die kühne Säure, Salden mit der aromatischen Intensität und geht in einen langanhaltenden, würzigen Abgang über. Er kann allein als Aperitif genossen werden, Er passt aber auch sehr gut zu vegetarischen Gerichten.

Flasche (0,75 l)

23,90 €

FLÄSCHENWEINE – ROT

Paranga, Kir Yianni

Der Paranga Rotwein ist eine einzigartige und fruchtige Cuvée, aus den edlen Rebsorten Xinomavro, Merlot und Syrah. Er besitzt eine dunkelrote Farbe, im Bouquet dominieren Aromen von Zimt, Nelken, Früchte und grünen Pfeffer. Der Rotwein erinnert im Geschmack an Gewürze und Eichenholz mit einer leicht erdigen Note. Ein weicher, harmonischer Rotwein mit langanhaltendem Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der mit vegetarischen Gerichten und Gegrilltem harmoniert.

Flasche (0,75 l)

23,90 €

Katogi Averoff

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 und gegrilltem Lamm.

Flasche (0,75 l)

25,90 €

Nemea, Papaioannou

Gekennzeichnet durch saubere Aromen aus konzentrierten roten Früchten und auf einem Hintergrund von Vanille und Milchsokolade. Im Mund beginnt es mit einem süßen Geschmack, der eine Säurebalance entwickelt, während ihm die Tannine eine feste Struktur gibt. Der Wein passt ideal zu Fleischgerichten.

Flasche (0,75 l)

26,90 €

Axia Syrah, Alpha

Der Wein ist eine großartige Kombination von Syrah und der autochthonen Rebsorte Xinomavro. Im Glas hat er eine großartige glänzende, purpurrote Farbe. Im Bouquet harmonieren Reife Brombeeren und Pflaumen ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Am Gaumen ist er schön vollmundig mit Vanillenoten, ausgewogenen Tanninen, einer ausbalancierten Säure und Holz Note. Ein langer Abgang mit Quittenaroma, der Lust auf mehr macht. Er passt zu dunklen Fleischgerichten.

Flasche (0,75 l)

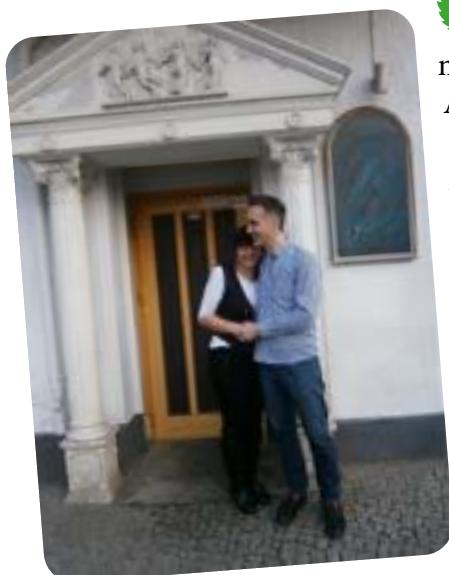
26,90 €

TAVERNA OLYMPIA



KALI SPERA HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 1992 betreiben wir unsere Taverna hier im Norden Neuköllns. Bei uns können Sie typisch traditionelle griechische Küche genießen. Unser hausgemachtes Gyros, frischer Fisch vom Grill oder herrlich duftende Mousakas sind für viele in Berlin eine Reise wert. Wir achten auf höchste Qualität und bereiten unsere Produkte frisch zu. Natürlich mit erlesenen Zutaten, bestem griechischen Olivenöl aus Kalamata und viel Liebe zum Detail.



Vegetarische Gerichte sind in unserer Speisekarte mit einem grünen Blatt gekennzeichnet. Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal.

Achten Sie bitte auch auf unsere Tagesgerichte! Lassen Sie sich von uns kulinarisch nach Griechenland entführen und genießen Sie schöne Stunden bei uns. Sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Feier planen: Gerne unterstützen wir Sie bei der Umsetzung.

DOROTHEA & IOANNIS

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



Vielen Dank für Ihr *Like* und Ihre Bewertung bei Facebook!
[facebook.com/tavernaolympiaberlin/](https://www.facebook.com/tavernaolympiaberlin/)

Bei Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!
Alle Preise in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

