


# 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://facebook.com/tavernaolympiaberlin/)

Alle Preise in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



## SUPPEN

### **FASSOLADA**

Griechische Bohnensuppe

3,90 €

### **TAGESSUPPE**

## SALATE

### **MIKRI MIKTI**

Kleiner gemischter Salat

2,50 €

### **SALATA LACHANO**

Marinierter Weißkohl in Olivenöl,  
griechischem Weinessig und Zitrone

3,50 €

### **PATZARIA**

Rote Beetesalat  
mit frischem Knoblauch und Petersilie

4,80 €

### **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 gemischtem Salat

7,90 €

### **SALATA GARIDES**

Drei gegrillte Garnelen auf  
großem gemischtem Salat

9,90 €



## KALTE MEZE

<b>ZAZIKI</b> 	Quark und Joghurt mit Gurkenstreifen und frischem Knoblauch	3,90 €
<b>SKORDALIA</b> 	Kartoffeln püriert in Knoblauch und Olivenöl	3,80 €
<b>ELIES KALAMON</b> 	Kalamata-Oliven mit Zwiebeln	4,10 €
<b>PIPERAKIA</b> 	Griechische Peperoni in Olivenöl und Essig	3,80 €
<b>TARAMOSALATA</b> 	Fischrogensalat püriert mit Olivenöl und frischem Zitronensaft	4,50 €
<b>DOLMADAKIA</b> 	Gefüllte Weinblätter mit Reis, serviert mit Zaziki	5,50 €
<b>KOPANISTI</b> 	Schafskäse und Paprika püriert mit Knoblauch und Olivenöl	4,90 €
<b>GIGANTES SALTSA</b> 	Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce	5,90 €
<b>MEZE OLYMPIA</b> 	Platte mit kalten Vorspeisen	7,90 €

Sollten Sie eine größere Vorspeisenplatte wünschen, servieren wir diese gerne gegen einen Aufpreis von 2,90 € pro Person.

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.

## WARME MEZE

### SKORDOPSOMO

Knoblauchbrot mit Tomaten und Käse überbacken 3,50 €

### PIPERIES SKARAS

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl 4,90 €

### DOLMADAKIA AUS DEM OFEN

Gefüllte Weinblätter mit Schafkäse überbacken 6,90 €

### TIROPITAKIA

Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse 6,90 €

### SPANAKOPITAKIA

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat 6,90 €

### KEFTEDAKIA

Kleine Hackröllchen vom Grill, serviert mit Zaziki 6,50 €

### MELITZANES TIGANITES

Gebratene Auberginen, serviert mit Zaziki 7,20 €

### KOLOKITHAKIA TIGANITA

Gebratene Zucchini, serviert mit Zaziki 7,20 €

### TIGANITA

Gebratene Auberginen und Zucchini,  
serviert mit Zaziki 7,20 €

### MEZE OLYMPIA GEMISCHT

Platte mit warmen und kalten Vorspeisen 10,90 €

Sollten Sie eine größere Vorspeisenplatte wünschen, servieren wir diese gerne gegen einen Aufpreis von 4,90 € pro Person.

## MEZE MIT KÄSE

### FETA

Schafskäse, eingelegt in Oregano,  
Olivenöl und Zwiebeln 5,50 €

### SAGANAKI

Schafskäse, paniert und ausgebacken 5,90 €

### FETA PSITI

Schafskäse, überbacken mit Tomaten,  
Paprika, Olivenöl und Oregano 6,90 €

## GYROS

### GYROS KLASSIKA

Hausgemachtes Gyros mit Zwiebeln und Zaziki **10,50 €**

### GYROS KAFTEROS

Hausgemachtes Gyros in pikanter, scharfer Sauce **11,50 €**

### GYROS SKORDATOS

Hausgemachtes Gyros in frischer Knoblauchsauce **11,50 €**

### GYROS TIS KOUZINAS

Hausgemachtes Gyros in frischer Champignonsauce **11,90 €**

### GYROS SALTSA COGNAC

Hausgemachtes Gyros in Metaxa-Sauce **11,90 €**

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

## VOM GRILL

### SOUZOUKAKIA

Drei pikante Hackröllchen mit Zaziki **10,50 €**

### SOUVLAKIA

Zwei Spieße von zartem Schweinefilet mit Zwiebeln und Zaziki **11,90 €**

### BIFTEKI GEMISTO

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, mit Zaziki **12,90 €**

### HERKULESSPIESS

Spieß mit Hähnchenbrustfilet und Zaziki **11,90 €**

### PAIDAKIA

Lammkoteletts vom Grill mit Zaziki **13,90 €**

### OLYMPIASPIESS

Spieß mit Lammfilet und Zaziki **13,90 €**

### MIXPLATTE OLYMPIA

Souvlaki, Gyros, Lammkotelett und Souzoukaki **13,80 €**

### MIXPLATTE OLYMPIA DIO

Mixplatte für zwei Personen **26,00 €**

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

# AUFLÄUFE

## FASOLAKIA

Grüne Bohnen in pikanter Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse

6,30 €

## GIGANTES ME FETA

Weißer Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse

6,50 €

## BAMIES

Okra Schoten in pikanter Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse

6,80 €

## BROKKOLA

Broccoli mit Käse überbacken  
in einer hausgemachten Sahnesauce

6,90 €

## TOURLOU ME FETA

Ofenfrisches Gemüse in Tomatensauce,  
überbacken mit Schafskäse

7,40 €

## GYROS JOUVETSI

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

11,50 €

## ARNI FOURNO

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

13,90 €

## ARNI JOUVETSI

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

14,90 €

## EXOCHIKO

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

14,90 €

# FILETS & STEAKS

## BONFILET SKARAS

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

15,90 €

## ARNI GEMISTO

Zwei Lammfilet-Rouladen mit Schafskäse und Tomaten  
gefüllt auf Champignonsauce

15,90 €

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

## FISCH

### SARDELLES

Gebratene Sardinen mit Zaziki **11,20 €**

### KALAMARIA

Frische Tintenfischringe mit Zaziki **11,90 €**

### KALAMARIA SKARAS

Calamares-Tuben vom Grill mit Zaziki **11,90 €**

### GARIDES SKARAS

Großgarnelen vom Grill **13,90 €**

### GARIDES KRASATES

Großgarnelen in Weißwein-Sahne-Sauce **14,90 €**

### GARIDES ENA KILO

Ein Kilogramm Großgarnelen mit einer Sauce Ihrer Wahl **39,90 €**

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

## GEFLÜGEL

### KOTOPOULO COGNAC

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Metaxa-Sauce **12,80 €**

### KOTOPOULO GEMISTO

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse auf Champignonsauce **13,90 €**

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



# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>GYROS</b> mit Pommes Frites und Zaziki	6,50 €
<b>SOUVLAKI</b> mit Pommes Frites und Zaziki	6,50 €


## EXTRAS

<b>KRÄUTERBUTTER</b>	0,50 €
<b>KETCHUP</b>	0,50 €
<b>MAYONAISE</b>	0,50 €
<b>PORTION BROT</b>	1,00 €

## BEILAGEN & SAUCEN

<b>BACKKARTOFFELN</b>	2,00 €	<b>SAHNE-SAUCE</b>	2,50 €
<b>REIS</b>	2,00 €	<b>CHAMPIGNON-SAUCE</b>	3,50 €
<b>REISNUDELN</b>	2,00 €	<b>METAXA-SAUCE</b>	3,50 €
<b>KROKETTEN</b>	2,50 €		
<b>POMMES FRITES</b>	2,50 €		

## DESSERTS

<b>PAGOTO MIKTO</b>  Eisbecher mit Schlagsahne	3,80 €
<b>JAOURTI KARIDIA</b>  Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	3,90 €
<b>PAGOTO ME FRUTA</b>  Eisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne	4,90 €
<b>JAOURTI FROUTA</b>  Griechischer Joghurt mit Früchten, garniert mit Walnüssen und Honig	5,00 €
<b>FROUTOSALATA</b>  Halva, Süßwarenspezialität mit Zimt und Honig, garniert mit Früchten der Saison	5,20 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Softdrinks</b>	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	2,00 €	3,50 €
Coca Cola <sup>1,3</sup>	2,00 €	3,50 €
Coca Cola light <sup>1,3,6</sup>	2,00 €	3,50 €
Fanta <sup>3,4</sup>	2,00 €	3,50 €
Sprite <sup>4</sup>	2,00 €	3,50 €
Spezi <sup>1,2,3</sup>	2,00 €	3,50 €
Rixdorfer Fassbrause <sup>3</sup>	2,00 €	3,50 €

## Schweppes

Tonic Water <sup>2</sup> / Bitter Lemon <sup>2</sup> / Ginger Ale <sup>3</sup> (je 0,2 l) **2,50 €**

Almdudler, Flasche (0,35 l) **3,50 €**

Griechisches stilles Wasser, Flasche (1,0 l) **4,80 €**

Griechisches Mineralwasser, Flasche (0,75 l) **4,80 €**

<b>Säfte</b>	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,20 €	3,50 €
Apfelsaft	2,20 €	3,50 €
Bananennektar	2,20 €	3,50 €
Kirschnektar	2,30 €	3,80 €
KiBa	—	3,90 €
Saftschorlen	2,00 €	3,20 €

## Kaffee & Heiße Getränke

Espresso <sup>1</sup>	2,20 €	Cappuccino <sup>1</sup>	2,70 €
Kaffee <sup>1</sup>	2,50 €	Milchkaffee <sup>1</sup>	3,00 €
Mokka Grecco <sup>1</sup>	2,20 €	Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,00 €
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,20 €		

Glas Tee, diverse Sorten **2,00 €**

Heiße Schokolade mit Sahne **3,50 €**

# BIERE

<b>Bier vom Fass</b>	0,3 l	0,5 l
Warsteiner	2,30 €	3,30 €
Jever	2,30 €	3,30 €
Bier-Mix (z.B. Radler)	2,30 €	3,30 €
König Ludwig, Schwarzbier	2,50 €	3,50 €

## Flaschenbiere

Mythos, griechisches Bier (0,33 l)	2,70 €
Warsteiner, alkoholfrei (0,33 l)	2,70 €
Berliner Weiße, rot <sup>3</sup> / grün <sup>3</sup> (0,33 l)	2,70 €
Kraftmalz, alkoholfrei (0,33 l)	2,70 €
König Ludwig, Hefe- / Kristallweizen / alkoholfrei (je 0,5 l)	3,50 €
Erdinger, Hefeweizen dunkel (0,5l)	3,50 €

# HOCHPROZENTIGES

## Ouzo

Ouzo – Hausmarke	2 cl	1,50 €
Ouzo – 12	2 cl	2,00 €
Ouzo – Hausmarke auf Eis		
serviert mit einer kleinen Karaffe Wasser	4 cl	3,00 €

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

Martini Bianco	5 cl	2,60 €
Martini Rosso	5 cl	2,60 €
Martini Dry	5 cl	2,60 €
Campari Orange <sup>3</sup>	4 cl	4,30 €
Campari Soda <sup>3</sup>	4 cl	4,30 €

## Longdrinks

Gin-Tonic <sup>2</sup>	Jim Beam-Cola <sup>1,3</sup>	
Bacardi-Cola <sup>1,3</sup>	Bacardi-Orange <sup>3,4</sup>	
Wodka-Orange <sup>3,4</sup>	Wodka-Lemon <sup>3</sup>	
Southern Comfort-Ginger Ale <sup>2</sup>	Havana Club-Cola <sup>1,3</sup>	
		je 4 cl 4,90 €

## Weinbrand – Cognac

Metaxa 5 Sterne	2 cl	2,90 €
Metaxa Grand Olympian - Reserve	2 cl	5,90 €
Remy Martin V.S.O.P. Cognac	2 cl	5,90 €

## Scotch Whiskey & Bourbon Whiskey

Ballantines <sup>3</sup>	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	3,00 €
Johnny Walker <sup>3</sup>	2 cl	3,00 €
Chivas Regal	2 cl	4,50 €
Jack Daniel's	2 cl	4,50 €

## Liköre & Magenbitter

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

## Schnäpse

Wodka, Smirnoff	2 cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50 €
Tequila, weiß / braun	2 cl	2,50 €

# 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.

<b>Flasche</b> (0,25 l)	<b>3,70 €</b>
<b>Flasche</b> (0,5 l)	<b>7,00 €</b>

### Aspro, trocken

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

<b>Karaffe</b> (0,25 l)	<b>3,70 €</b>
<b>Karaffe</b> (0,5 l)	<b>7,10 €</b>

### Demestica „ACHAIA CLAUSS“, 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.

<b>Karaffe</b> (0,25 l)	<b>4,20 €</b>
<b>Karaffe</b> (0,5 l)	<b>8,00 €</b>

### 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.

<b>Karaffe</b> (0,25 l)	<b>3,70 €</b>
<b>Karaffe</b> (0,5 l)	<b>7,00 €</b>

### Muscat Likörwein, süß

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

<b>Karaffe</b> (0,25 l)	<b>4,30 €</b>
<b>Karaffe</b> (0,5 l)	<b>8,20 €</b>

## OFFENE ROSÉWEINE

### Rozé Kراسي, trocken

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

<b>Karaffe</b> (0,25 l)	<b>3,70 €</b>
<b>Karaffe</b> (0,5 l)	<b>7,00 €</b>

## WEINSCHORLE

Weinschorle mit einem Rot- oder Weißwein Ihrer Wahl

<b>Glas</b> (0,2 l)	<b>3,30 €</b>
---------------------	---------------

## SEKT UND PROSECCO

Nach Tagesangebot und flaschenweise. Bitte erfragen Sie unsere Preise.

## 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.

<b>Karaffe (0,25 l)</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Karaffe (0,5 l)</b>	<b>7,80 €</b>

### **Demestika ACHAIA CLAUSS, trocken**

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

<b>Karaffe (0,25 l)</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Karaffe (0,5 l)</b>	<b>8,10 €</b>

### **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.

<b>Karaffe (0,25 l)</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Karaffe (0,5 l)</b>	<b>6,90 €</b>

### **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 zum Dessert.

<b>Karaffe (0,25 l)</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Karaffe (0,5 l)</b>	<b>8,20 €</b>

## 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 Mezedes genießen. *Ausgezeichnet als European Winery of the Year 2008, WineEnthusiat.*

<b>Flasche (0,75 l)</b>	<b>15,90 €</b>
-------------------------	----------------

### **Katogi 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.

<b>Flasche (0,75 l)</b>	<b>21,90 €</b>
-------------------------	----------------

### **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 typisch frischem Geschmack. Er wird gekühlt serviert und passt zu Salaten, Meeresfrüchten und Geflügel. *Ausgezeichnet als European Winery of the Year 2008, WineEnthusiat.*

<b>Flasche (0,75 l)</b>	<b>13,90 €</b>
-------------------------	----------------