



SUPPEN

FASSOLADA 
Griechische Bohnensuppe 6,40 €

SALATE

MIKRI MIKTI 
Kleiner gemischter Salat 4,50 €

PATZARIA 
Rote Beetesalat
mit frischem Knoblauch und Petersilie 7,60 €

SALATA CHORIATIKI 
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni
und Feta mit Olivenöl und Oregano 12,90 €_G

SALATA TONNO
Großer gemischter Salat mit Thunfisch 12,90 €

SALATA KOTOPOULO
Hähnchenbrustfiletstreifen auf
großem gemischtem Salat 13,90 €

SALATA GARIDES
Drei gegrillte Garnelen auf
großem gemischtem Salat 15,90 €



KALTE MEZE

ZAZIKI

Quark und Joghurt mit Gurkenstreifen
und frischem Knoblauch

5,90 €_G

SKORDALIA

Kartoffeln püriert in Knoblauch und Olivenöl

5,60 €

ELIES KALAMON

Kalamata-Oliven mit Zwiebeln

6,50 €

PIPERAKIA

Griechische Peperoni in Olivenöl und Essig

5,20 €

TARAMOSALATA

Fischrogensalat püriert mit Olivenöl
und frischem Zitronensaft

6,90 €_D

DOLMADAKIA

Gefüllte Weinblätter mit Reis,
serviert mit Zaziki

7,40 €_G

KOPANISTI

Schafskäse und Paprika püriert
mit Knoblauch und Olivenöl

7,90 €_G

FETA

Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln,
Olivenöl und Oregano

8,20 €_G

MEZE OLYMPIA

Platte mit kalten Vorspeisen

10,90 €_{A, D, G}



2 PERSONEN 19,90 €_{A, D, G}

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	4,00 €
PITA 	Knoblauchbrot mit Oregano, Tomaten, Olivenöl	4,50 €
PIPERIES SKARAS 	Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl	7,20 €
DOLMADAKIA AUS DEM OFEN 	Gefüllte Weinblätter mit Schafkäse überbacken	9,40 € _G
TIROPITAKIA 	Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse	9,40 € _{A, C, G}
SPANAKOPITAKIA 	Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat	9,40 € _{A, C, G}
KEFTEDAKIA	Kleine Hackröllchen vom Grill, serviert mit Zaziki	9,60 € _{C, G}
MELITZANES TIGANITES 	Gebratene Auberginen, serviert mit Zaziki	9,50 € _{A, C, G}
KOLOKITHAKIA TIGANITA 	Gebratene Zucchini, serviert mit Zaziki	9,50 € _{A, C, G}
TIGANITA 	Gebratene Auberginen und Zucchini, serviert mit Zaziki	9,50 € _{A, C, G}
MYDIA SAGANAKI	Miesmuscheln in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	13,90 € _G
MEZE OLYMPIA GEMISCHT 	Platte mit warmen und kalten Vorspeisen	15,90 € _{A, C, D, G}
	2 PERSONEN	29,90 € _{A, C, D, G}

MEZE MIT KÄSE

FETA SAGANAKI 	Schafskäse, paniert und ausgebacken	9,90 € _{A, C, G}
FETA PSITI 	Schafskäse, überbacken mit Tomaten, Paprika, Olivenöl und Oregano	9,90 € _G

GYROS

GYROS KLASSIKA

Hausgemachtes Gyros mit Zwiebeln und Zaziki **16,90 €**

GYROS KAFTEROS

Hausgemachtes Gyros in pikanter, scharfer Sauce **18,90 €_G**

GYROS SKORDATOS

Hausgemachtes Gyros in frischer Knoblauchsahnesauce **18,90 €_G**

GYROS TIS KOUZINAS

Hausgemachtes Gyros in frischer Champignonsahnesauce **18,90 €_G**

GYROS SPEZIAL

Hausgemachtes Gyros
in Metaxa-Sahne-Sauce mit Käse überbacken **19,90 €_G**

VOM GRILL

SOUZOUKAKIA

Drei pikante Hackröllchen mit Zaziki **16,90 €_C**

SOUVLAKIA

Zwei Spieße von zartem Schweinefilet
mit Zwiebeln und Zaziki **17,90 €_G**

BIFTEKI GEMISTO

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Oliven, Peperoni
und Tomaten mit Zaziki **18,90 €_{A, C, G}**

HERKULESSPIESS

Spieß mit Hähnchenbrustfilet und Zaziki **18,90 €**

PAIDAKIA

Lammkoteletts vom Grill mit Zaziki **23,90 €_G**

OLYMPIASPIESS

Spieß mit Lammfilet und Zaziki **23,90 €_G**

MIXPLATTE OLYMPIA

Souvlaki, Gyros, Hähnchenbrustfilet und Souzoukaki **19,90 €_{C, G}**

MIXPLATTE OLYMPIA DIO

Mixplatte für zwei Personen **38,00 €_{C, G}**

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.



TRADITIONELLES

FASOLAKIA

Grüne Bohnen in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

13,90 €_G

GIGANTES ME FETA

Weißer Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

13,90 €_G

BAMIES

Okra Schoten in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

13,90 €_G

BROKKOLA

Broccoli mit Käse überbacken
in einer hausgemachten Sahnesauce

12,90 €_G

TOURLOU ME FETA

Ofenfrisches Gemüse in Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse

15,90 €_G

GYROS JOUVETSI

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

18,90 €_{A, G}

ARNI FOURNO

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

23,90 €

ARNI JOUVETSI

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

22,90 €_G

EXOCHIKO

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

23,90 €_G

FILETS & STEAKS

BONFILET SKARAS

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

25,90 €

ARNI GEMISTO

Zwei Lammfilet-Rouladen mit Schafskäse und Tomaten
gefüllt auf Champignonsauce

24,90 €_G

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 15,90 €_{D, G, N}

KALAMARIA

Frische Tintenfischringe mit Zaziki 16,90 €_{A, G, N}

KALAMARIA SKARAS

Calamares-Tuben vom Grill mit Zaziki 16,90 €_{G, N}

GARIDES SKARAS

Großgarnelen vom Grill 23,90 €_{B, G}

GARIDES LIMANAKI

Großgarnelen in Tomaten-Knoblauch-Sauce, pikant 24,90 €_{B, G}

GARIDES PIPERATES

Großgarnelen in Grüner-Pfeffer-Sauce, pikant 24,90 €_{B, G}

SOLOMOS

Lachsfilet vom Grill 24,90 €_D

GEFLÜGEL

KOTOPOULO COGNAC

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Metaxa-Sauce 19,90 €

KOTOPOULO GEMISTO

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse
auf Champignonsauce 21,90 €_G

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



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GYROS mit Pommes Frites und Zaziki	10,00 € _G
SOUVLAKI mit Pommes Frites und Zaziki	10,00 € _G






EXTRAS

KRÄUTERBUTTER	1,50 € _G
KETCHUP	0,50€
MAYONAISE	0,50 €

BEILAGEN & SAUCEN

BACKKARTOFFELN	4,20 €	SAHNE-SAUCE	3,90 € _G
REIS	4,20 €	CHAMPIGNON-SAUCE	4,50 € _G
REISNUDELN	4,20 €	METAXA-SAUCE	4,50 € _G
KROKETTEN	4,20 €		
POMMES FRITES	4,20 €		

DESSERTS

PAGOTO MIKTO 	
Eisbecher mit Schlagsahne	5,60 € _G
JAOURTI KARIDIA 	
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,50 € _G
SOKOLATA VULCANO 	
Warmes Schokoladensoufflé mit einem Kern aus flüssiger Schokolade, dazu Vanille-Eis	6,90 € _G
PAGOTO ME FRUTA 	
Eisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne	6,90 € _G
JAOURTI FROUTA 	
Griechischer Joghurt mit Früchten, garniert mit Walnüssen und Honig	6,90 € _G

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softdrinks	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	2,80 €	4,40 €
Coca Cola ^{1,3}	3,00 €	4,50 €
Coca Cola Zero ^{1,3,6}	3,00 €	4,50 €
Fanta ^{3,4}	3,00 €	4,50 €
Sprite ⁴	3,00 €	4,50 €
Spezi ^{1,2,3}	3,00 €	4,50 €
Rixdorfer Fassbrause ³	3,00 €	4,50 €

Schweppes

Tonic Water ² / Bitter Lemon ² / Ginger Ale ³ (je 0,2 l) **3,90 €**

Almdudler, Flasche (0,35 l) **4,50 €**

Griechisches stilles Wasser, Flasche (1,0 l) **5,80 €**

Griechisches Mineralwasser, Flasche (0,75 l) **5,80 €**

Säfte	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,00 €	4,50 €
Apfelsaft	3,00 €	4,50 €
Bananennektar	3,00 €	4,50 €
Kirschnektar	3,00 €	4,50 €
KiBa	3,00 €	4,50 €
Saftschorlen	3,00 €	4,50 €

Kaffee & Heiße Getränke

Espresso ¹	3,00 €	Cappuccino ¹	3,90 €
Espresso, doppelt ¹	4,20 €	Milchkaffee ¹	4,20 €
Kaffee ¹	3,00 €	Latte Macchiato ¹	4,20 €
Mokka Grecco ¹	3,00 €		
Espresso Macchiato ¹	3,00 €		
Glas Tee, diverse Sorten	3,00 €		

BIERE

Bier vom Fass	0,4 l	0,5 l
Warsteiner	4,00 €	4,90 €
Jever	4,00 €	4,90 €
Bier-Mix (z.B. Radler)	4,00 €	4,90 €
König Ludwig, Schwarzbier	4,00 €	4,90 €

Flaschenbiere

Mythos, griechisches Bier (0,33 l)	3,90 €
Warsteiner, alkoholfrei (0,33 l)	3,90 €
Berliner Weiße, rot ³ / grün ³ (0,33 l)	4,50 €
Kraftmalz, alkoholfrei (0,33 l)	3,90 €
König Ludwig, Hefe- / Kristallweizen / alkoholfrei (je 0,5 l)	5,00 €

HOCHPROZENTIGES

Ouzo

Ouzo – Hausmarke	2 cl	2,50 €
Ouzo – <i>Tsipouro</i>	2 cl	3,50 €
Ouzo – Hausmarke auf Eis		
serviert mit einer kleinen Karaffe Wasser	4 cl	5,00 €
Ouzo of Plomari, 40% vol	0,2 l	15,90 €

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	6,90 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Martini Rosso	5 cl	3,90 €
Martini Dry	5 cl	3,90 €
Campari Orange ₃	4 cl	6,90 €
Campari Soda ₃	4 cl	6,90 €

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	7,40 €

Weinbrand – Cognac

Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,20 €
Metaxa Grand Olympian - Reserve	2 cl	7,50 €

Scotch Whiskey & Bourbon Whiskey

Jim Beam	2 cl	4,50 €
Johnny Walker ₃	2 cl	4,50 €
Jack Daniel's	2 cl	6,50 €

Liköre & Magenbitter

Amaretto	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Baileys	2 cl	3,90 €

Schnäpse

Wodka	2 cl	3,50 €
Tequila, weiß / braun	2 cl	3,50 €

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.

Flasche (0,25 l)	6,00 €
Flasche (0,5 l)	12,00 €

Aspro, trocken

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

0,2 l	5,90 €
0,5 l	12,50 €

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.

0,2 l	5,90 €
Karaffe (0,5 l)	12,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

Rozé Krasi, trocken

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

Glas (0,2 l)	5,90 €
Karaffe (0,5 l)	12,50 €

WEINSCHORLE

Weinschorle mit einem Rot- oder Weißwein Ihrer Wahl

Glas (0,2 l)	5,00 €
---------------------	---------------

SEKT UND PROSECCO

Glas (0,1 l)	3,90 €
Flasche (0,75 l)	28,50 €



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 (0,2 l)	5,80 €
Karaffe (0,5 l)	12,50 €

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)	5,90 €
Karaffe (0,5 l)	12,50 €

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.

Glas (0,2 l)	6,50 €
Karaffe (0,5 l)	14,00 €

FLASCHENWEINE – 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)	23,90 €
-------------------------	----------------

Semeli Mantinia

Hellgelb strahlende Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Noten von Blüten und Zitrus im Vordergrund. Deutliche Aromen, die an Zitronenschale, Jasmin und Rose erinnern. Im Mund fruchtbetont und ausgewogen, mittelgeswicht, harmonisch und frisch mit gut eingebundener Säure und langem Nachhall.

Flasche (0,75 l)	26,90 €
-------------------------	----------------

Alpha Estate „Malagouzia“

Der Malagouzia von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in Höhe 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)	26,90 €
-------------------------	----------------

FLASCHENWEINE – 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) 24,90 €

FLASCHENWEINE – 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) 24,90 €

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) 26,90 €

Nemea, Papaioannou

Gekennzeichnet durch saubere Aromen aus konzentrierten roten Früchten und auf einem Hintergrund von Vanille und Milkschokolade. 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) 28,90 €

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 harmonisieren 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) 28,90 €




TAVERNA OLYMPIA

KALISPERA 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

! ALLERGENE !

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die Allergien auslösen können. Wir haben die Allergene in unserer Speisekarte gekennzeichnet. Bitte beachten Sie, dass es trotz hoher Hygienestandards zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Sie können jederzeit unser Personal ansprechen.

Wir verarbeiten: A - Glutenthaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, G - Milch von Säugetieren, N - Sesam

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/

Alle Preise in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

