

---

olive

RESTAURANT

---

Sauerteigbrot serviert mit unseren Olymp-Oliven, geräucherten grünen und mit Blauschimmelkäse gefüllten grünen Oliven sowie Olivenpesto

5,00

## *Suppen*

Traditionelle Ei-Zitronen-Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Reis und Kozani-Safran

13,00

Blumenkohlcremesuppe mit weißer Schokolade, knusprigem Speck und Paprikaöl

12,00

Kalte Suppe aus gerösteter Florina-Paprika mit frischer Tomate, Fetacreme und Basilikum

11,50

Feine kalte Karottensuppe mit Kurkuma und Orange, garniert mit Curry-Joghurtcreme und Sonnenblumenkernen

11,00

## *Vorgerichte*

Handgemachte Kartoffelkroketten gefüllt mit Feta und Olymp-Graviera-Käse, dazu eine Minz-Zitronen-Joghurt-Sauce

13,00

Gebratene Waldpilze mit Knoblauch und Olymp-Trüffel, belegt mit geräuchertem Metsovo Graviera-Käse und frischem Thymian

15,00

Kartoffelgnocchi in einer cremigen Spinatsauce mit Naxos-Graviera, knusprigem Speck und Babyspinat

14,50

*Knusprige Panko-Garnelen, begleitet von einer Rösttomatensauce mit Basilikum und frischen Kräutern*

16,50

*Halloumi-Käse in Mandelkruste, serviert mit karamellisierter Zitronencreme und Honig-Safran-Sauce*

14,00

*Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl-Zitronen-Sauce, Kirschtomaten-Confit und frischem Oregano*

15,00

*Gegrillte Wurst vom schwarzen Schwein, serviert mit Mousse von gerösteter Florina-Paprika und warmem Pita-Brot*

14,50

## *Salate*

*Griechischer Salat mit kretischen Kirschtomaten, Gurke, Feta-Mousse, Kalamata-Oliven, Zwiebeln, Paprika, Johannisbrot-Zwieback und nativem Olivenöl extra von Koronis*

14,50

*Auberginenmousse mit Joghurt, Walnüssen, Knoblauch, Weißweinessig und nativem Olivenöl extra von Koronis*

12,50

*Quinoa mit geröstetem Gemüse, Zwiebeln, Cranberries, frischer Minze und Tahini-Zitronen-Dressing*

13,50

*Grüner Salat mit gerösteten Pfirsichen, Ziegenkäse, Haselnüssen, frischem Basilikum und Balsamico-Dressing*

14,00

*Rote-Bete-Tatar mit Manouri-Käsemousse, Mandeln, Dijon-Senf-Dressing und Brombeeren*

14,00

## *Pasta*

Traditionelle Tsouchti-Pasta aus der Mani, mit Syglino-Schweinefleisch, einem Spiegelei und geriebenem Myzithra-Käse

16,50

Linguine mit Shrimps in einer Knoblauch-Basilikum-Tomatensauce, mit gerösteten Kirschtomaten

20,50

Skioufichta-Pasta mit Hähnchenfilets, cremiger Pilzsauce, Speck und Olymp-Graviera-Käse

17,50

Giouvetsi mit langsam gegartem Kalbfleisch, gebackenen Kritharaki-Nudeln und geriebenem Kefalotyri-Käse

18,50

## *Fleisch*

Traditionelles Moussaka mit Rinderhackfleisch, Schichten von gerösteten Auberginen und Kartoffeln, überbacken mit einer luftigen Graviera-Käse-Béchamel

18,00

Schweine-Souvlaki serviert mit Country-Kartoffeln, marinierten Zwiebeln, Pita-Brot und Tzatziki

19,00

Knusprige Hähnchenfilets, begleitet von Kartoffelpüree und einer Pilzsauce

18,50

Gegrillte Lammkoteletts gepaart mit zerdrückten Babykartoffeln und einer Oregano-Rotweinsauce

21,00

Knochenlose Rindersteaks serviert mit gegrilltem Gemüse und hausgemachter Bratensauce

22,00

## *Fisch*

*Wolfsbarschfilet mit sautiertem Spinat und einer mediterranen Sauce mit Fenchel, Safran und Zitronenbutter*

24,00

*Doradenfilet auf gedünstetem aromatischem Gemüse und einer Meeresfrüchte-Bisque-Sauce*

23,00

*Frittiertes Kabeljau im Backteig, begleitet von Pommes frites und Aioli-Sauce*

21,00

## *Desserts*

*Panna Cotta mit Honig und Lavendel*

9,00

*Traditioneller Orangenkuchen serviert mit Roseneis*

10,00

*Cheesecake gekrönt mit Wildkirschen*

10,50

*Schokoladen-Lavakuchen gepaart mit Madagaskar-Vanilleeis und Himbeersauce*

12,00

*Pistazieneis mit zerkrümelten Keksen, dunkler Schokoladensauce und einer knusprigen Waffel*

8,00

*Frisch geschnittene Früchte der Saison mit Minze*

8,00