Kalliopea

Neue Wöhr 14, 22307 hamburg
+49 40 6310596

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE MEZEDES

Tzatziki (g) VEGETARISCH — **6,50 €**
Griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch, Gurken & frischem Dill

Taramosalata (d) — **6,50 €**
Fischrogen püriert

Skordalia (vegan) VEGAN — **6,50 €**
Frischer Knoblauch mit Kartoffeln & Olivenöl, püriert

Ellies kai piperies — **7,90 €**
Kalamata-Oliven & Peperoni

Panzaria — **8,70 €**
Rote Beete mit Knoblauch & Olivenöl

Fava santorinis (vegan) VEGAN — **6,90 €**
Mit Olivenöl & roten Zwiebeln

Oktopus salat (r) — **17,50 €**
Nach Art des Hauses

Chtipiti (g) VEGETARISCH — **9,80 €**
Pikant verrührter Schafskäse mit Chili & Olivenöl

Rote beete salat (g) VEGETARISCH — **12,90 €**
Auf griechischem Joghurt mit frischen Zwiebeln, Petersilie & Feta-Walnuss-Topping

Gemischter vorspeisenteller (g,d) — **18,90 €**

WARME MEZEDES

Feta sticks (g) VEGETARISCH — **11,90 €**
Schafskäse in Blätterteig mit Honig, Koriander & rotem Chili

Bouyiourdi (g) VEGETARISCH — **10,90 €**
Schafskäse aus dem Ofen mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Peperoni, Oregano & Olivenöl

Saganaki (a,g) VEGETARISCH — **10,50 €**
Panierter Schafskäse aus der Pfanne

Gigantes (g) VEGETARISCH — **10,90 €**
Dicke Bohnen in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken

Gebratene paprika (g) VEGETARISCH — **12,90 €**
Gefüllt mit Schafskäse & Spinat

Zucchini & auberginen (a,g) VEGETARISCH — **12,90 €**
Gebraten mit Tzatziki

Hausgemachte dolmadakia (g) — **13,90 €**
Gefüllte Weinblätter mit Reis & Hack in Zitronensoße

Frische champignons aus der pfanne (vegan) VEGAN — **11,90 €**
Mit Zwiebeln & Knoblauch in Olivenöl gebraten

FISCH MEZEDES

Gavros (a,d) — **10,90 €**
Sardellen aus der Pfanne

Oktopus (r) — **18,90 €**
Gegrillt, mit Fava Santorinis & karamellisierten Zwiebeln

Calamari (r) — **12,90 €**
Gegrillt, angereichert mit hausgemachter Mischung aus Öl, Knoblauch & Zitrone

Drei black tiger riesengarnelen (b) — **18,90 €**
Gebraten in Olivenöl mit Knoblauch & Chili

Black tiger garnelen umhüllt mit kataifi (engelshaar) (b) — **15,90 €**
Gebraten, auf einer leicht süß-scharfen Soße

Oktopus stifado (r) — **17,90 €**
Oktopus gebraten in Olivenöl, mit Tomaten, Schalotten. Knoblauch, Rotwein & Zimt

SALATE

Tomatensalat **5,50 €**
Mit Zwiebeln, Olivenöl & Balsamicoessig

Choriatiki (g) VEGETARISCH **12,90 €**
Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, Paprika, Oliven, Olivenöl & Balsamicoessig

Gemischter salat (m) **8,90 €**
Grüner Mix-Salat mit Hausdressing & einem Topping aus Granatapfel-, Sonnenblumen- & Kürbiskernen

Gemischter salat mit gebratenen putenstreifen **16,90 €**
Mit Hausdressing & Galiamelone

GRILLGERICHTE

Gyros (g) - kann etwas dauern 17,50 €
Hausgemacht

Bifteki (g) - aus 70% rind, 30% schwein 18,90 €
Gefüllt mit Schafskäse & Tomaten

Souvlaki (g) - aus schweinefilet 18,90 €
2 Stück

Lammkoteletts (g) 26,90 €
Aus der Region

Lammspiess (g) 23,50 €
2 Stück

Lammfilet (g) 26,90 €

Hähnchenbrust (g) 18,90 €

Putensouvlaki (g) 18,90 €
2 Stück

Rumpsteak vom angusrind (g) 28,90 €
Mit Hauskräuterbutter, ohne Tzatziki

Kalliopeateller - hausgericht des monats
Entdecken Sie unser wechselndes Hausgericht – eine raffinierte Neuinterpretation griechischer Klassiker, die Tradition mit einem Hauch kulinarischer Kreativität verfeinert.

Lammteller (g) 26,90 €
Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett

Mix-teller (g) - kann etwas dauern 20,90 €
Gyros, Souvlaki, Hacksteak

PFANNEN-SPEZIALITÄTEN

Hähnchen tigania (g) — **20,90 €**
Mediterrane Hähnchenpfanne (von der Keule) mit Honig & Senf, dazu Basmatireis

Gyros in metaxasosse (g) - kann etwas dauern — **19,90 €**
Mit Käse überbacken

Gyros mit frischen champignons (g) - kann etwas dauern — **19,90 €**
Mit Käse überbacken

Arni fileto se gorgonzola (g) — **27,90 €**
Lammfilet mit Gorgonzolasoße

Chirino fileto me manitaria (g) — **23,90 €**
Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße

BESTELLEN WIE IN GRIECHENLAND

Keftedakia — **14,90 €**
Drei kleine Biftekaki in pikanter Soße

Souvlaki — **7,90 €**
Fleischspieß vom Lammsteak / pro Stück

Biftekaki — **5,40 €**
Kleines Hacksteak / pro Stück

Lammkotelett — **6,50 €**
Pro Stück

Tigania — **13,90 €**
Gebratenes Schweinefilet mit Zwiebeln & Knoblauch

FISCHSPEZIALITÄTEN

Calamari (a,d,g) — **21,90 €**
Gebackene Calamari

Gegrillte calamari (a,d,g) — **22,90 €**

Black tiger garnelen, aus der pfanne (d,g) — **25,90 €**
5 Stück, in Knoblauch & Olivenöl oder mit Cognac-Sahne-Soße

Black tiger garnelen, gegrillt (d,g) — **24,90 €**
5 Stück

EXTRA BEILAGEN

Pommes frites 4,30 €

Basmatireis natur 5,40 €

Basmatireis mit spezialsosse 6,50 €
Nach Art des Hauses

Backkartoffel mit tzatziki (g) VEGETARISCH 7,60 €

Blattspinat 7,50 €
Geschwenkt in Olivenöl & Knoblauch

Brokkoli 6,50 €
Mit Olivenöl & Zitrone

Grüne bohnen 6,90 €
Mit frischen Kräutern & Tomaten in Olivenöl geschmort

Röstkartoffeln 6,00 €
Frische Kartoffeln, frittiert

Frische kartoffeln aus dem backofen 6,50 €
In Olivenöl, Oregano & Zitronenscheiben

Extra portion metaxasosse VEGETARISCH 4,90 €

Extra gorgonzolasosse VEGETARISCH 5,90 €

DESSERT

Griechische götterspeise (g) VEGETARISCH 6,90 €
Griechischer Naturjoghurt mit Honig & Mandeln

Halva mit vanilleeis (g) VEGETARISCH 6,50 €
Griechische Sesamspezialität

Gemischtes eis (g) VEGETARISCH 6,90 €
Mit Sahne

Loukoumades mit honig (g) VEGETARISCH 7,90 €
Frittierte Teigbällchen mit Vanilleeis, Honig, Mandeln & Äpfeln