Restaurant

KYPROS

Der Grieche am Spritzenplatz

Zusatzstoffkennzeichnung

1	Koffeinhaltig
2	Chininhaltig
3	mit Farbstoff
4	mit Antioxidationsmittel
5	mit Süßungsmittel
6	enthält Phenylalaninquelle
7	mit Phosphat
8	mit Geschmacksverstärker
9	geschwefelt
10	geschwärzt
11	gewachst
12	mit Konservierungsstoff
13	Laktose
14	Säuerungsmittel

A	Eier
B	Fisch
C	Krebstiere
D	Milch
E	Sellerie
F	Sesamsamen
G	Schwefeldioxid & Sulphine
H	Erdnüsse
I	Glutenhaltiges Getreide
J	Lupine
K	Schalenfrüchte
L	Senf
M	Sojabohnen
N	Weichtiere

Sehr geehrte Gäste, liebe Freundinnen und Freunde der griechischen Küche!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie ganz herzlich im RestaurantKYPROS willkommen.

Seit seiner Eröffnung im Jahr 1976 wurde das Restaurant KYPROS schon mehrfach für die Qualität seiner Speisen und seine Gastfreundschaft ausgezeichnet.
Diesen guten Ruf verstehen wir als Anerkennung und Herausforderung zugleich.
Alle Gerichte bereiten unsere Köche nach ursprünglichen Rezepten, mit frischen Zutaten und den typischen Gewürzen der griechischen Küche zu. Vegetarische Gerichte haben wir zusätzlich gekennzeichnet **V.**
Unsere Empfehlung: Beginnen Sie ihren Ausflug mit köstlichkeiten der griechischen Gastronomie, einem Ouzo oder einem unserer delikaten Aperitifs aus der nachfolgenden Liste.

Das Team vom Restaurant KYPROS wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Apéretifs

278	Metaxa***** (3)	4 cl	5,50
279	Metaxa******* (3)	4 cl	7,00
285	Martini Bianco	5cl	6,50
390	Aperol Spritz Aperol mit Prosecco (2,3)	0,2 l	7,50
391	Campari Orange (3)	0,2 l	7,50
392	Hugo Prosseco, Holunderblütensirup, frische Minze, sowie Sprudelwasser	0,2 l	7,50
XXX	Mastiha griechischer Likör aus Pistazien-Baumharz von der Insel Chios	4 cl	5,00
395	Plomari Ouzo	0,2 l	16,00
393	Lillet mit verschiedenen Beeren (2,3)	0,2 l	8,00

Restaurant KYPROS oHG - der Grieche am Spritzenplatz

Spritzenplatz 18, 22765 Hamburg
Tel.: 040 390 33 50 und 39 38 63
www.restaurant-kypros-altona.de
Facebook: Restaurant Kypros
Instagram: @Restaurantkypros

Alle Speisen in EUR inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung
Zusatzstoffkennzeichnug Seite 2.

Kalte Vorspeisen

V 40	Tsatsiki griechischer Joghurt-Dip mit Knoblauch, Gurken und Dill (13, D)	5,50
41	Taramas Mousse aus rotem Kaviar (B)	7,00
V 42	Auberginen-Mousse mit Knoblauch und Schafskäse (13, A,D, M, L)	7,50
V 44	Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl (D)	8,00
V 47	Eingelegte Peperoni (3, 4, 12)	5,50
V 48	Oliven (3, 4, 10, 12)	6,00

Salatvariationen

V 9	Krautsalat (14)	4,50
V 27	Rote Beete Salat	7,00
V 32	Bauernsalat mit tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln (13, D)	12,50
33	Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln (L)	13,50
V 35	Tomaten- und Gurkensalat mit Zwiebeln	8,00
36	Gyros auf gemischtem Salat	15,00
37	Rumpsteakstreifen auf gemischtem grünen Salat	17,20

Warme Vorspeisen

V 10	Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Reis (M)	7,00
11	Calamares paniert, gebraten mit Tsatsiki (A, D, 1, 13)	9,80
V 12	Saganaki gebratener Schafskäse in Eihülle (13, I, D)	9,00
V 13	Feta Psiti gegrillter Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten (13, D)	9,50
14	3 Garnelen pikant in Knoblauchöl gebraten, mit Paprika und Zwiebeln (13, D)	14,00
15	3 Garnelen pikant in Tomatensauce gebraten (13, D)	15,00
17	Sardinen in der Pfanne gebraten, mit Tsatsiki (I)	9,00
V 18	Gebratene Auberginen mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13, I, D)	8,50
V 19	Gebratene Zucchini mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13, I, D)	8,50
V 21	Champignons in Knoblauchöl, mit Zwiebeln gebraten	9,50
V 23	Saganaki Spezial knusprig gebackener Schafskäse in einem Sesammantel mit Honig (13, D, F, I)	10,00
24	Baby-Calamares in der Pfanne gebraten mit Tsatsiki (13, D)	10,50
26	Ochtapodi - gegrillter Oktopus mit Balsamico-Zitronenjus-Olivenöl (B)	17,00
V 28	Melitzanes Rollo me Feta Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse in pikanter Tomaten-Sauce (13,D, I)	9,50
V 29	Kolokithokeftedes - gebratene Zucchini-Puffer mit Tsatsiki (13, A, D, I)	9,50
V 39	Peperoni in Knoblauchöl gebraten (3, 4, 12)	8,50

Gemischte Vorspeisenteller

50 Ouzo-Teller 16,00
verschiedene kalte Vorspeisen (1, 2, 3, 4, 10, 13, B, D, L, M)

V 52 Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen 18,50
mit Schafskäse gefüllte Auberginenröllchen, in Olivenöl gebratene Zucchinipuffer, Saganaki Spezial, gebratene Champignons, Tsatsiki, Auberginenmousse, rote Beete gebratene Auberginen und Zucchini (13, A, D, F, I, L, M)

V 53 Kleine Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen 14,00
gebratene zucchini und mit Schafskäse gefüllte Auberginenröllchen, Tsatsiki und Auberginenmousse (13, A, D, I, L, M)

Spezialitäten aus der Pfanne

113 Lemonato 20,00
Schwein, Hähnchenbrustfilet und Lammhüftsteak in Zitronen-Olivenöl nach Landard, mit Zwiebeln, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat (L)

V 190 Gemischter Gemüseteller aus der Pfanne 14,50
mit Reis, Tsatsiki und Salat (13, D, L)

30 Krasato vom Lamm 24,00
in einer Rotwein-Sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln, oder Reis und Salat (12, 13, D, I, L)

111 Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce 17,50
aus der Pfanne gebraten, mit Reis und Salat (3, 13, D, L)

Fischspezialitäten

60 Frische Dorade filetiert 23,50
auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)

62 Calamares paniert 18,00
mit Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (13, D, I, L, B)

72 Frische Dorade vom Grill 22,50
mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (L, B)

73 Lachsfilet 20,00
mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)

74 Baby-Calamares gebraten 19,00
mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (D, L, B)

79 Zanderfilet 19,50
auf der Haut knusprig gebraten mit Olivenöl-Zitronenjus, auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)

64 6 Garnelen 24,50
Pikant in Knoblauchöl und Zwiebeln gebraten, serviert mit Reis (13, D)

65 6 Garnelen 25,50
in einer pikanten Tomaten-Schafskäsesauce, serviert mit Reis (13, D)

Spezialitäten aus dem Ofen

120 Gebackene Lammhaxe 19,50
zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen in Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E, L,M)

121 Kokinisto vom Rind 19,50
zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen in Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E, L, M)

122 Stifado vom Rind 20,50
zart gebackenes Fleisch mit weichgekochten Zwiebeln, dazu Reis und Salat (E, L, M)

123 Moussaka 19,50
Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf in Bechamelsauce, dazu Salat (13, A, D, I, L)

Gyros Variationen

90 Gyros 16,50
mit Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (13, D, L)

95 Gyros mit Käse überbacken in Metaxa-Sahnesauce 18,50
dazu Salat und Reis (3, 13, D, L)

Fleischgerichte vom Grill

91 Souvlaki vom Schweinefilet 18,00
2 Fleischspieße, dazu Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (13, D, L)

93 Bifteki 18,50
Mit Käse gefülltes Hacksteak aus frischem selbst gemachtem Hack vom Rind und Schwein, serviert mit Tsatsiki, dazu Pommes Frites und Salat (13, A, D, L)

100 Lammfilet 27,00
wahlweise mit Pfeffer-Sahnesauce oder mit "Cretan Nectar", einem mit Thymian-Honig verfeinerten Balsamico, serviert mit Gemüse, Reis und Salat (13, D, E, L, M)

102 5 Lammkoteletts 22,50
als Beilage eine mit Tsatsiki gefüllte gebackene Kartoffel und Salat
je weiteres Kotelett +3,80 (13, D, L)

103 Lamm Souvlaki 24,00
Zwei Spieße vom Lamm serviert mit einer Folienkartoffel und Salat (3, 13, D, I, L, M)

104 Rumpsteak 26,00
mit wahlweise Pfeffersahne-Sauce mit Rosmarinkartoffeln, oder Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel, dazu jeweils mit Salat (13, D, E, L, M)

Gemischrte Grillteller

130 Athena Teller 25,00
Souvlaki, Rumpsteak und Gyros, mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13, D, L)

131 Rhodos Teller 22,00
Souvlaki, kleines Hacksteak und Gyros, mit Tsatsiki auf einer Ofenkartoffel und Salat (13, A, D,L)

132 Gemischter Lammteller 26,50
Lammfilet, 2 Lamkoteletts und Lammsouvlaki
mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13, D, L)

133 Gyros und Souvlaki 20,00
mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (13, D, L)

134 Gyros und Bifteki 20,00
mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat

135 Gyros und Lammsouvlaki 23,00
Mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsikund Salat (13, D, L)

Spaghetti

164 Spaghetti mit Hackfleischsauce (I) und Parmesan (13, A, D) 10,50
165 Spaghetti mit Gemüse (A, I) 10,50
166 Spaghetti mit Lachs (A, I) 18,00
167 Spaghetti mit Garnelen (A, C, I) 21,00

Für den kleinen Appetit

150	1 Souvlaki vom Schweinefilet 1 Fleischspieß mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	12,50
151	Kleines Lamm Souvlaki ein Spieß mit Pommes, Tsatsiki und Salat (3, 13, D, I, L, M)	15,50
152	Kleines Gyros mit Pommes, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	12,50
154	Kleines Bifteki mit Käse gefüllt, dazu Pommes, Tsatsiki und Salat (13, A, D, L)	14,00
159	Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce mit Reis und Salat (13, D, L)	14,00
160	Kleines Gyros mit Käse überbacken in Metaxa-Sahnesauce mit Pommes und Salat (3 13, D, L)	14,80

Extras

107	Metaxa-Sahnesauce (13, D)	4,00
108	Pfeffer-Sahnesauce (13, D, E, M)	4,00
109	Aioli (A, F)	3,00
186	Pommes Frites	4,00
187	Reis	3,50
188	Rosmarinkartoffeln	5,00
189	Folienkartoffel mit Tsatsiki (13, D)	5,50

Desserts

206	Griechischer Joghurt mit Honig (13, D)		6,20
205	Selbstgemachtes Tiramisou (13, A, D, I)		7,60
203	Selbstgemachtes Mousse au Chocolat (A, D, 13)		6,20
209	Eis (13, 3, 12, A, D) mit Sahne und Erdbeersauce	pro kugel	2,20
98	Dessert Trilogie (3, 12, 13, A, D, I) Dessert Trilogie, bestehend aus unserem Mousse au Chocolat, Tiramisou und Eis		9,20

Biere

220	Beck’s Bier	gezapft 0,3 l	3,80
218	Löwenbräu	gezapft 0,3 l	3,80
219	Hasseröder Granat	gezapft 0,3 l	4,00
226	Beck’s Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,80
222	Alsterwasser (14)	0,3 l	3,80
229	Weizenbier (Hell, dunkel, Kristall o. Alkoholfrei)	Flasche 0,5 l	5,00
233	Vita Malz	Flasche 0,33 l	3,80

Spirituosen

270	Ouzo	2 cl	2,50
271	Whisky (3)	4 cl	5,20
272	Whisky spezial (3)	4 cl	6,80
274	Amaretto	2 cl	2,80
275	Wodka	4 cl	5,80
276	Bacardi	4 cl	5,80
281	Sambuca	2 cl	3,00
282	Tequila	2 cl	3,50
286	Baileys (1, 3, 13, D)	4 cl	6,50
287	Gin	4 cl	5,80
287	Gin Spezial	4 cl	7,80

Alkoholfreie Getränke

240	Apfelnektar	0,3 l	3,50
241	Apfelschorle	0,3 l	3,50
243	Orangennektar	0,3 l	3,50
244	Traubennektar	0,3 l	3,50
261	Rhababerschorle	0,3 l	3,50
263	Bananennektar	0,3 l	3,50
264	Kirschnektar	0,3 l	3,50
265	Kiba	0,3 l	3,50
245	Sprite (14)	0,3 l	3,50
247	Fanta (3, 4, 14)	0,3 l	3,50
254	Coca Cola (1, 3) / Coca Cola Zero (1, 3, 5, 6)	0,3 l	3,50
260	Spezi (1, 3, 4, 14)	0,3 l	3,50
249	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,3 l	3,50
251	Stilles Mineralwasser	Flasche 0,2 l	3,50
252	Mineralwasser mit Kohlensäure	Flasche 0,7 l	6,50
253	Stilles Mineralwasser	Flasche 0,7 l	6,50
258	Bitter Lemon (2, 4)	Flasche 0,2 l	3,50
259	Tonic Water (2)	Flasche 02 l	3,50
268	Maracujaschorle	0,3 l	3,50
269	Mangoschorle	0,3 l	3,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee (1)	3,00
Espresso (1)	2,80
Doppelter Espresso (1)	4,20
Tasse Tee	3,80
Griechischer Mocca (1)	4,50

Prosecco, Sekt und Champagner

290	Prosecco trocken (G)	0,2 l	6,50
291	Sekt Piccolo trocken (G)	0,2 l	7,50
292	Sekt Flasche trocken (G)	Flasche 0,7 l	40,00
293	Prosecco (G)	Flasche 0,7 l	36,00
294	Champagner (g)	Flasche 0,7 l	99,00

Offene Weißweine

295	Retsina geharzt	5,00	11,50
297	Imiglikos halbsüß	5,50	11,50
298	Makedonikos halbtrocken	5,50	11,50
299	Moschofillero trocken	6,00	12,50
300	Kouros trocken	6,00	13,50
301	Malamatina geharzt, serviert in der Flasche (0,5 l)		12,00
325	Retsina Kehribari geharzt, serviert in der flasche (0,5 l)		13,00

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5l

Offene Rotweine

303	Cabernet Sauvignon trocken	6,50	13,00
307	Apelia Black Label lieblich	5,50	11,50
308	Makedonikos halbtrocken	5,50	11,00

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5l

Offene Roséweine

309	Roditis trocken	5,50	12,50
310	Makedonikos halbtrocken	5,50	11,50

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5l

Offene Rotweine

311	Mavrodaphne	6,50	14,50
312	Samos	6,50	14,50
		Glas 0,2 l	Karaffe 0,5l

Weinschorle

313	Trockener Weiß- oder Rotwein mit Mineralwasser	5,00	11,00
		Glas 0,2 l	Karaffe 0,5l

Weinflaschen

Weißweine

Techni Malagousia	Explosives Aroma, Citrusfrüchte und weiße Früchte	0,7 l	35,00
Chateau Lazaridis	Angenehme Säure, klarer fruchtiger Abgang	0,7 l	34,00
Santorini	Trockener, frischer und erdiger Geschmack	0,7 l	45,00
Biblia Chora	Erfrischend, ausgewogen, angenehme Säure, aromatischer Nachfall	0,7 l	42,00

Rotweine

Chateau Lazaridis	Feiner, samtiger Geschmack mit langem Abgang	0,7 l	35,00
Kanenas Red	Wilde Beeren, reife dunkle Kirsche, würzige Note	0,7 l	34,00
Magic Mountain Red	Trocken, rote Früchte, Tabak, schokoladige Note	0,7 l	78,00
Mega Spileo	Lorbeeraroma, weißer Pfeffer, Stachelbeer-Marmelade Süßholz, Vanille und Schokolade	0,7 l	38,00

Roséweine

Melisomantra	fruchtig, kräftig	0,7 l	27,00