

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 Restaurant KYPROS 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 delikatsten Aperitifs aus der nachfolgenden Liste.

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



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

#### 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](http://www.restaurant-kypros-altona.de)  
Facebook: Restaurant Kypros  
Instagram: @Restaurantkypros

Alle Speisen inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung  
Zusatzstoffkennzeichnung Seite 2.



## Kalte Vorspeisen



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



## Salatvariationen



V 9	Krautsalat (14)	4,00
V 27	Rote Beete Salat	6,50
V 32	Bauernsalat mit tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln (13, D)	10,80
33	Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln (L)	11,80
V 35	Tomaten- und Gurkensalat mit Zwiebeln	6,50
36	Gyros auf gemischtem Salat	13,80
37	Rumpsteakstreifen auf gemischtem grünen Salat	14,50



## Warme Vorspeisen



V 10	Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Reis (M)	6,50
11	Calamares paniert, gebraten mit Tsatsiki (A, D, 1, 13)	9,00
V 12	Saganaki gebratener Schafskäse in Eihülle (13, I, D)	8,50
V 13	Feta Psiti gegrillter Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten (13, D)	8,50
14	3 Garnelen pikant in Knoblauchöl gebraten, mit Paprika und Zwiebeln (13, D)	12,80
15	3 Garnelen pikant in Tomatensauce gebraten (13, D)	13,80
17	Sardinen in der Pfanne gebraten, mit Tsatsiki (I)	8,00
V 18	Gebratene Auberginen mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13, I, D)	7,50
V 19	Gebratene Zucchini mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13, I, D)	7,50
V 21	Champignons in Knoblauchöl, mit Zwiebeln gebraten	8,50
V 23	Saganaki Spezial knusprig gebackener Schafskäse in einem Sesammantel mit Honig (13, D, F, I)	9,00
24	Baby-Calamares in der Pfanne gebraten mit Tsatsiki (13, D)	9,80
26	Ochtapodi - gegrillter Oktopus mit Balsamico-Zitronenjus-Olivenöl (B)	14,50
V 28	Melitzanes Rollo me Feta Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse in pikanter Tomaten-Sauce (13,D, I)	8,50
V 29	Kolokithokeftedes - gebratene Zucchini-Puffer mit Tsatsiki (13, A, D, I)	8,50
V 39	Peperoni in Knoblauchöl gebraten (3, 4, 12)	8,00



## Gemischte Vorspeisenteller



- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 50   | Ouzo-Teller<br>verschiedene kalte Vorspeisen (1, 2, 3, 4, 10, 13, B, D, L, M)  | 14,50 |
| V 52 | Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen<br>mit Schafskäse gefüllte Auberginenröllchen, in Olivenöl gebratene Zucchini-puffer,<br>Saganaki Spezial, gebratene Champignons, Tsatsiki, Auberginenmousse, rote Beete<br>gebratene Auberginen und Zucchini (13, A, D, F, I, L, M) | 16,50 |
| V 53 | Kleine Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen<br>gebratene zucchini und mit Schafskäse gefüllte Auberginenröllchen, Tsatsiki<br>und Auberginenmousse (13, A, D, I, L, M)  | 12,00 |



## Spezialitäten aus der Pfanne



- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| 113   | Lemonato<br>Schwein, Hähnchenbrustfilet und Lammhüftsteak in Zitronen-Olivenöl nach Landard,<br>mit Zwiebeln, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat (L) | 18,00 |
| V 190 | Gemischter Gemüseteller aus der Pfanne<br>mit Reis, Tsatsiki und Salat (13, D, L)   | 13,00 |
| 30    | Krasato vom Lamm<br>in einer Rotwein-Sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln, oder Reis und Salat (12, 13, D, I, L)   | 20,50 |
| 111   | Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce<br>aus der Pfanne gebraten, mit Reis und Salat (3, 13, D, L)  | 15,50 |



## Fischezpezialitäten



- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 60 | Frzsche Dorade filetiert<br>auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)  | 20,50 |
| 62 | Calamares paniert<br>mit Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (13, D, I, L, B)   | 16,00 |
| 72 | Frzsche Dorade vom Grill<br>mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (L, B)   | 19,80 |
| 73 | Lachsfilet<br>mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)   | 18,50 |
| 74 | Baby-Calamares gebraten<br>mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (D, L, B)                                       | 17,50 |
| 79 | Zanderfilet<br>auf der Haut knusprig gebraten mit Olivenöl-Zitronenjus, auf Gemüse<br>mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B) | 17,50 |



## Spezialitäten aus dem Ofen



- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 120 | Gebackene Lammhaxe<br>zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen<br>in Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E, L, M) | 17,50 |
| 121 | Kokinisto vom Rind<br>zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen in<br>Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E, L, M) | 16,80 |
| 122 | Stifado vom Rind<br>zart gebackenes Fleisch mit weichgekochten Zwiebeln, dazu Reis und Salat (E, L, M)   | 16,80 |
| 123 | Moussaka<br>Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf in Bechamelsauce, dazu Salat (13, A, D, I, L)   | 16,80 |



## Gyros Variationen



- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 90 | Gyros<br>mit Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (13, D, L)                          | 14,80 |
| 95 | Gyros mi Käse überbacken in Metaxa-Sahnesauce<br>dazu Salat und Reis (3, 13, D, L) | 16,50 |



## Fleischgerichte vom Grill



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 91  | Souvlaki vom Schweinefilet<br>2 Fleischspieße, dazu Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (13, D, L)  | 16,00 |
| 93  | Bifteki<br>Mit Käse gefülltes Hacksteak aus frischem selbst gemachtem Hack vom Rind<br>und Schwein, serviert mit Tsatsiki, dazu Pommes Frites und Salat (13, A, D, L)           | 16,00 |
| 100 | Lammfilet<br>wahlweise mit Pfeffer-Sahnesauce oder mit "Cretan Nectar", einem mit<br>Thymian-Honig verfeinerten Balsamico, serviert mit Gemüse, Reis und Salat (13, D, E, L, M) | 23,80 |
| 102 | 5 Lammkoteletts<br>als Beilage eine mit Tsatsiki gefüllte gebackene Kartoffel und Salat<br>je weiteres Kotelett +3,80 (13, D, L)  | 18,50 |
| 103 | Lamm Souvlaki<br>Zwei Spieße vom Lamm serviert mit einer Folienkartoffel und Salat (3, 13, D, I, L, M)  | 19,00 |
| 104 | Rumpsteak<br>mit Pfeffer-Sahnesauce, Als Beilage<br>servieren wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (13, D, E, L, M)   | 23,50 |
| 106 | Rumpsteak<br>mit Kräuterbutter, als Beilage servieren wir eine Ofenkartoffel mit Tsatsiki gefüllt<br>und Salat (13, D, E, L, M)   | 22,80 |





## Gemischte Grillteller



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 130 | Athena Teller<br>Souvlaki, Rumpsteak und Gyros, mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat<br>(13, D, L)                     | 22,00 |
| 131 | Rhodos Teller<br>Souvlaki, kleines Hacksteak und Gyros, mit Tsatsiki auf einer Ofenkartoffel und Salat<br>(13, A, D,L)                  | 19,00 |
| 132 | Gemischter Lammteller<br>Lammfilet, 2 Lamkoteletts und Lammsouvlaki<br>mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13, D, L) | 22,00 |
| 133 | Gyros und Souvlaki<br>mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (13, D, L)   | 17,50 |
| 134 | Gyros und Bifteki<br>mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat   | 17,50 |
| 135 | Gyros und Lammsouvlaki<br>Mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsikund Salat (13, D, L)   | 19,00 |



## Spaghetti



- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 164 | Spaghetti mit Hackfleischsauce (I) und Parmesan (13, A, D) | 9,50  |
| 165 | Spaghetti mit Gemüse (A, I)                                | 9,50  |
| 166 | Spaghetti mit Lachs (A, I)                                 | 16,00 |
| 167 | Spaghetti mit Garnelen (A, C, I)                           | 18,00 |



## Für den kleinen Appetit



150	1 Souvlaki vom Schweinefilet 1 Fleischspieß mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	11,50
151	Kleines Lamm Souvlaki ein Spieß mit Pommes und Salat (3, 13, D, I, L, M)	13,50
152	Kleines Gyros mit Pommes, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	11,50
154	Kleines Bifteki mit Käse gefüllt, dazu Pommes, Tsatsiki und Salat (13, A, D, L)	12,50
159	Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce mit Reis und Salat (13, D, L)	12,50
160	Kleines Gyros mit Käse überbacken in Metaxa-Sahnesauce mit Pommes und Salat (3 13, D, L)	13,50



## Extras



107	Metaxa-Sahnesauce (13, D)	3,00
108	Pfeffer-Sahnesauce (13, D, E, M)	3,00
109	Aioli (A, F)	2,50
186	Pommes Frites	3,50
187	Reis	3,00
188	Rosmarinkartoffeln	4,50
189	Folienkartoffel mit Tsatsiki (13, D)	5,00



## Desserts



206	Griechische Joghurt mit Honig (13, D)	5,80
205	Selbstgemachtes Tiramisou (13, A, D, I)	6,80
203	Selbstgemachtes Mousse au Chocolat (A, D, 13)	5,80
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	6,80



## Biere



220 Beck's Bier	gezapft 0,3 l	3,50
218 Löwenbräu	gezapft 0,3 l	3,50
219 Hasseröder Granat	gezapft 0,3 l	3,60
226 Beck's Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,50
222 Alsterwasser (14)	0,3 l	3,50
229 Weizenbier (Hell, dunkel, Kristall o. Alkoholfrei)	Flasche 0,5 l	5,00
233 Vita Malz	Flasche 0,33 l	3,50



## 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	2,40
282 Tequila	2 cl	3,00
286 Baileys (1, 3, 13, D)	4 cl	5,50
287 Gin	4 cl	5,20
287 Gin Spezial	4 cl	6,80
288 Averna (3)	4 cl	4,80
289 Ramazzotti (3)	4 cl	4,80



## Alkoholfreie Getränke



240	Apfelnektar	0,3 l	3,30
241	Apfelschorle	0,3 l	3,30
243	Orangennektar	0,3 l	3,30
244	Traubennektar	0,3 l	3,30
261	Rhababerschorle	0,3 l	3,30
263	Bananennektar	0,3 l	3,30
264	Kirschnektar	0,3 l	3,30
265	Kiba	0,3 l	3,30
245	Sprite (14)	0,3 l	3,30
247	Fanta (3, 4, 14)	0,3 l	3,30
254	Coca Cola (1, 3) / Coca Cola Zero (1, 3, 5, 6)	0,3 l	3,30
260	Spezi (1, 3, 4, 14)	0,3 l	3,30
249	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,3 l	3,30
251	Stilles Mineralwasser	Flasche 0,2 l	3,30
252	Mineralwasser mit Kohlensäure	Flasche 0,7 l	6,00
253	Stilles Mineralwasser	Flasche 0,7 l	6,00
258	Bitter Lemon (2, 4)	Flasche 0,2 l	3,30
259	Tonic Water (2)	Flasche 0,2 l	3,30
268	Maracujaschorle	0,3 l	3,30
269	Mangoschorle	0,3 l	3,30



## Warme Getränke



Tasse Kaffee (1)	3,00
Espresso (1)	2,80
Doppelter Espresso (1)	3,50
Cappuccino (1, 13, D)	3,20
Latte Macchiato (1)	3,80
Griechischer Mocca (1)	2,50
Tasse Tee	2,00
Weingrog	6,50
Doppelter Mocca (1)	4,00



## Prosecco, Sekt und Champagner



290 Prosecco trocken (G)	0,2 l	6,00
291 Sekt Piccolo trocken (G)	0,2 l	6,50
292 Sekt Flasche trocken (G)	Flasche 0,7 l	36,00
293 Prosecco (G)	Flasche 0,7 l	33,00
294 Champagner (g)	Flasche 0,7 l	99,00



## Offene Weißweine



295 Retsina geharzt	4,50	11,00
297 Imiglikos halbsüß	5,00	11,00
298 Makedonikos halbtrocken	5,00	11,00
299 Moschofillero trocken	5,50	11,50
300 Kouros trocken	6,00	12,50
301 Malamatina geharzt, serviert in der Flasche (0,5 l)		11,00
325 Retsina Kehribari geharzt, serviert in der flasche (0,5 l)		12,00

Glas 0,2 l    Karaffe 0,5l



## Offene Rotweine



302 Naussa, Tafelwein trocken	5,50	11,50
303 Cabernet Sauvignon trocken	6,00	12,50
307 Apelia Black Label lieblich	5,00	11,50
308 Makedonikos halbtrocken	5,50	11,00

Glas 0,2 l    Karaffe 0,5l



## Offene Roséweine



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

Glas 0,2 l    Karaffe 0,5l



## Offene Rotweine



311 Mavrodaphne

6,00 13,00

312 Samos

6,00 13,00

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	29,50
Chateau Lazaridis Angenehme Säure, klarer fruchtiger Abgang	0,7 l	29,00
Santorini Trockener, frischer und erdiger Geschmack	0,7 l	34,00
Biblia Chora Erfrischend, ausgewogen, angenehme Säure, aromatischer Nachfall	0,7 l	38,00

### Rotweine

Chateau Lazaridis Feiner, samtiger Geschmack mit langem Abgang	0,7 l	31,00
Kanenas Red Wilde Beeren, reife dunkle Kirsche, würzige Note	0,7 l	29,00
Magic Mountain Red Trocken, rote Früchte, Tabak, schokoladige Note	0,7 l	58,00
Mega Spileo Lorbeeraroma, weißer Pfeffer, Stachelbeer-Marmelade Süßholz, Vanille und Schokolade	0,7 l	34,00

### Roséweine

Melisomantra fruchtig, kräftig	0,7 l	26,00
--------------------------------	-------	-------

