

Restaurant

KYPROS

Der Grieche am Spritzenplatz





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.

APÉRITIFS

278	Metaxa***** (3)	4 cl	3,80 €
279	Metaxa***** (3)	4 cl	4,80 €
280	Metaxa Reserve Gold (3)	2 cl	9,20 €
285	Martini Bianco	5 cl	4,20 €
390	Aperol Spritz Aperol mit Prosecco (2,3)	0,2 l	5,60 €
391	Campari Orange (3)	0,2 l	5,60 €
392	Hugo (3,G) Prosecco, Zitronenmelisse- oder Holunderblüten-Sirup, frische Minze, Limette sowie Mineral- oder Sodawasser.	0,2 l	5,60 €
393	Mastiha griechischer Likör aus Pistazien-Baumharz von der Insel Chios	4 cl	4,80 €
395	Plomari Ouzo	0,2 l	13,00 €

Restaurant KYPROS oHG · Der Grieche am Spritzenplatz

Spritzenplatz 18 · 22765 Harnburg

Tel.: 040 390 33 50 und 39 38 63

www.restaurant-kypros-altona.de

Facebook: Restaurant Kypros

Alle Speisen inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



KALTE VORSPEISEN

V 40	Tsatsiki griechischer Joghurt-Dip mit Knoblauch, Gurken und Dill (13,D)	3,90 €
41	Taramas Mousse aus rotem Kaviar (B)	4,90 €
V 42	Auberginen-Mousse mit Knoblauch und Schafskäse (13,A,D,M,L)	5,90 €
V 44	Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl (D)	6,90 €
V 47	Peperoni (3,4,12)	3,90 €
V 48	Oliven (3,4,10,12)	4,50 €

SALATVARIATIONEN

V 32	Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln (13,D)	9,80 €
33	Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet Eisbergsalat und Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln (L)	11,20 €
V 35	Tomaten- und Gurkensalat mit Zwiebeln	4,80 €
36	Gebratene Garnelen auf gemischtem grünen Salat mit Sesam	13,50 €
37	Rumpsteakstreifen auf gemischtem grünen Salat	13,80 €



WARMER VORSPEISEN-HIGHLIGHTS

V 23	Saganaki Spezial knusprig gebackener Schafskäse in einem Sesammantel mit Honig (13,D,F,I)	7,80 €
24	Baby-Calamares in der Pfanne gebraten mit Tsatsiki (13,D)	8,80 €
26	Ochtapodi - gegrillter Oktopus mit Balsamiko-Zitronenjus-Olivenöl	12,80 €
V 28	Melitzanes Rollo me Feta Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse in pikanter Tomaten-Sauce (13,D,I)	7,80 €
V 29	Kolokithokeftedes - gebratene Zucchini-Puffer mit Tsatsiki (13,A,D,I)	7,20 €

WARMER VORSPEISEN

V 10	Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Reis (M)	4,80 €
11	Calamares paniert, gebraten mit Tsatsiki (13,I,D)	8,20 €
V 12	Saganaki gebratener Schafskäse in Eihülle (13,I, D)	7,50 €
V 13	Feta Psiti gegrillter Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten (13,D)	7,50 €
14	3 Garnelen pikant in Knoblauchöl gebraten mit Paprika und Zwiebeln	12,80 €
15	3 Garnelen pikant in Tomatensauce gebraten (13,D)	12,80 €
17	Sardinen in der Pfanne gebraten, mit Tsatsiki (I)	7,50 €
V 18	Gebratene Auberginen mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13,I,D)	7,00 €
V 19	Gebratene Zucchini mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13,I,D)	7,00 €
V 21	In Knoblauchöl gebratene Champignons mit zwiebeln	7,80 €



GEMISCHTE VORSPEISENTELLER

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 50 | Ouzo-Teller
verschiedene kalte Vorspeisen (1,2,3,4,10,13,B,D,L,M) | 12,20 € |
| V 52 | Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen
mit Schafskäse gefüllte Auberginenröllchen, in Olivenöl gebratene Zucchini-puffer, Saganaki Spezial, gebratene Champignons, Tsatsiki, Auberginenmousse, rote Beete, gebratene Auberginen und Zucchi(13,A,D,F,I,L,M) | 14,80 € |
| V 53 | Kleine Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen
gebratene Zucchini und mit Schafskäse gefüllte Auberginenröllchen, Tsatsiki und Auberginenmousse (13,A,D,I,L,M) | 9,80 € |

FISCHSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60 | Frische Dorade filetiert
auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L) | 18,80 € |
| 62 | Calamares paniert
mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13,D,I,L) | 13,80 € |
| 72 | Frische Dorade vom Grill
mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (L) | 18,80 € |
| 73 | Frisches Lachsfilet
mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat (L) | 16,80 € |
| 74 | Baby-Calamares gebraten
mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (D,L) | 15,50 € |
| 79 | Zanderfilet
auf der Haut knusprig gebraten mit Olivenöl-Zitronenjus, auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L) | 16,80 € |



GYROS-VARIATIONEN

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 90 | Gyros
mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13,D,L) | 13,00 € |
| 95 | Gyros mit Käse überbacken in Metaxa-Sahnesauce
dazu Salat und Reis (3,13,D,L) | 13,80 € |

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 91 | Souvlaki vom besten Schweinefilet
2 Fleischspieße, dazu Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13,D,L) | 13,80 € |
| 92 | Lamm Bifteki
Drei kleine Hacksteaks vom Lamm in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln,
Gemüse und Salat (3,13,D,I,L,M) | 15,80 € |
| 93 | Bifteki
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) | 13,80 € |
| 100 | Lammfilet
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) | 19,80 € |
| 102 | 5 Lammkoteletts
als Beilage eine mit Tsatsiki gefüllte gebackene Kartoffel und Salat
je weiteres Kotelett + 3,00 € (13,D,L) | 15,80 € |
| 103 | Lamm Souvlaki
Zwei Spieße vom Lamm serviert mit einer Folienkartoffel und Salat
(3,13,D,I,L,M) | 15,80 € |
| 104 | Rumpsteak mit Pfeffer-Sahnesauce ca. 250 gr.
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (13,D,E,L,M) | 20,80 € |
| 111 | Hänchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce
aus der Pfanne gebraten, mit Reis und Salat (3,13,D,L) | 13,50 € |



SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

113	Lemonato Schwein, Hähnchenbrustfilet und Lammhüftsteak in Zitronen-Olivenöl nach Landart, mit Zwiebeln, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat (L)	15,80 €
190	Gemischter Gemüseteller aus der Pfanne mit Reis, Tsatsiki und Salat (13,D,L)	12,00 €
30	Krasato vom Lamm in einer Rotwein-sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln, oder Reis und Salat (12,13,D, I, L)	17,50 €

SPEZIALITÄTEN AUS DEM OFEN

120	Gebackene Lammhaxe zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen in Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E,L,M)	14,50 €
121	Kokinisto vom Rind zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen in Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E,L,M)	14,80 €
122	Stifado vom Rind zart gebackenes Fleisch mit weichgekochten Zwiebeln, dazu Reis und Salat (E,L,M)	15,20 €
123	Moussaka Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf in Bechamelsauce; dazu als Beilage Salat (13,A,D,I,L)	14,00 €



GEMISCHTE GRILLTELLER

130	Athena Teller Souvlaki, Rumpsteak und Gyros, mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13,D,L)	19,80 €
131	Rhodos Teller Souvlaki, kleines Hacksteack und Gyros mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13,A,D,L)	17,00 €
132	Gemischter Lammteller 2 Lammkotelett, 1 kleines Lammbifteki, Lammfilet mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13,D,L)	19,20 €
133	Gyros und Souvlaki mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13,D,L)	14,80 €
134	Gyros und Bifteki mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13,A,D,L)	14,80 €
135	Gyros und Lammsouvlaki mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel, Kräuterbutter und Salat (13,D,L)	16,80 €
136	Gyros und Lammbifteki mit Tsatsiki auf einer gebackenen Kartoffel und Salat (13,D,L)	15,80 €



FÜR DEN KLEINEN APPETIT

150	1 Souvlaki vom Schweinefilet 1 Fleischspieß mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13,D,L)	9,80 €
151	1 kleines Lammbifteki mit Pfeffersauce, Reis und Salat (13,D,L)	11,80 €
152	Kleines Gyros mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13,D,L)	9,80 €
154	Kleines Bifteki mit Käse gefüllt dazu Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13,A,D,L)	9,80 €
159	Hänchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce mit Reis und Salat (13,D,L)	10,80 €
160	Kleines Gyros mit Käse überbacken in Metaxa-Sahnesauce mit Pommes frites und Salat (3,13,D,L)	10,80 €

SPAGHETTI

164	Spaghetti mit Hackfleischsauce (l) mit Parmesan (13,D)	8,80 €
165	Spaghetti mit Gemüse (l)	8,80 €
166	Spaghetti mit Lachs (l)	14,50 €
167	Spaghetti mit Garnelen (l)	16,80 €

EXTRAS

107	Metaxa-Sahnesauce (13,D)	2,00 €
108	Pfeffer-Sahnesauce (13,D,E,M)	2,00 €
109	Aioli (A,F)	2,00 €
186	Pommes frites	2,80 €
187	Reis	2,20 €
188	Rosmarinkartoffeln	4,20 €
189	Folienkartoffel mit Tsatsiki (13,D)	4,50 €

**BIERE**

220	Beck's Bier	gezapft 0,3 l	3,30 €
218	Löwenbräu	gezapft 0,3 l	3,20 €
219	Leffe	gezapft 0,25 l	3,50 €
223	Beck's Gold	Flasche 0,33 l	3,20 €
224	Beck's Green Lemon (2,14)	Flasche 0,33 l	3,20 €
226	Beck's Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,20 €
221	Alsterwasser (14)	0,3 l	3,30 €
229	Weizenbier hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,60 €
223	Vita Malz	Flasche 0,33 l	3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

240	Apfelnektar	0,3 l	3,00 €
241	Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
243	Orangennektar	0,3 l	3,00 €
244	Traubennektar	0,3 l	3,00 €
261	Rhabarberschorle	0,3 l	3,00 €
263	Bananennektar	0,3 l	3,00 €
264	Kirschnektar	0,3 l	3,00 €
265	Kiba	0,3 l	3,00 €
245	Sprite (14)	0,3 l	3,00 €
247	Fanta (3,4,14)	0,3 l	3,00 €
254	Coca Cola (1,3) / Coca Cola Zero (1,3,5,6)	0,3 l	3,00 €
260	Spezi (1,3,4,14)	0,3 l	3,00 €
249	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,3 l	3,00 €
251	Stilles Mineralwasser	Flasche 0,2 l	3,00 €
252	Mineralwasser mit Kohlensäure	Flasche 0,7 l	4,90 €
253	Stilles Mineralwasser	Flasche 1 l	5,90 €
258	Bitter Lemon (2,4)	Flasche 0,2 l	2,50 €
259	TonicWater (2)	Flasche 0,2 l	2,50 €
266	Bionade (Hollunder oder Litschi)	Flasche 0,33 l	3,00 €

WARME GETRÄNKE

208	Tasse Kaffee (1)	2,40 €
214	Espresso (1)	2,00 €
210	Doppelter Espresso (1)	3,40 €
211	Milchkaffee (1)	2,80 €
212	Cappuccino (1,13,D)	2,50 €
213	Latte Macchiato (1)	2,80 €
214	Griechischer Mocca (1)	2,20 €
209	Tasse Tee	2,00 €
216	Weingrog	5,20 €
000	Heiße Schokolade	2,80 €
218	Doppelter Mocca (1)	4,00 €



SPIRITUOSEN

270	Ouzo	2 cl	2,00 €
271	Whisky (3)	4 cl	4,80 €
272	Whisky spezial (3)	4 cl	6,20 €
274	Amaretto	2 cl	2,80 €
275	Wodka	4 cl	4,80 €
276	Bacardi	4 cl	4,80 €
281	Sambuca	2 cl	2,20 €
282	Tequila	2 cl	2,60 €
286	Baileys (1,3,13,D)	4 cl	4,80 €
287	Gin	4 cl	4,80 €
288	Averna (3)	4 cl	4,40 €
289	Ramazotti (3)	4 cl	4,40 €

PROSECCO, SEKT UND CHAMPAGNER

290	Prosecco trocken (G)	0,2 l	5,20 €
291	Sekt Piccolo trocken (G)	0,2 l	5,60 €
292	Sekt Flasche trocken (G)	Flasche 0,7 l	28,00 €
293	Champagner (G)	Flasche 0,7 l	99,00 €



OFFENE WEISSWEINE

		Glas (0,2 l)	Karaffe (0,5 l)
295	Retsina geharzt	4,00 €	9,00 €
296	Athos, Tafelwein leicht herb	4,80 €	10,50 €
297	Imiglikos halbsüß	4,80 €	10,50 €
298	Makedonikos halbtrocken	4,80 €	10,50 €
299	Moschofillero trocken	5,00 €	10,80 €
300	Kourous trocken	5,50 €	11,80 €
301	Malamatina geharzt, serviert in der Flasche (0,5 l)		8,90 €
325	Retsina Kehribari geharzt, serviert in der Flasche (0,5 l)		9,90 €

ROTWEINE

		Glas (0,2 l)	Karaffe (0,5 l)
302	Naoussa, Tafelwein trocken	4,80 €	10,50 €
303	Cabernet Sauvignon trocken	5,00 €	10,80 €
307	Apelija Black Label lieblich	4,80 €	10,50 €
308	Makedonikos halbtrocken	4,80 €	10,50 €

ROSÈWEINE

		Glas (0,2 l)	Karaffe (0,5 l)
309	Roditis trocken	4,80 €	10,50 €
310	Makedonikos halbtrocken	4,80 €	10,50 €

LIKÖRWEINE

		Glas (0,2 l)	Karaffe (0,5 l)
311	Mavrodaphne	5,80 €	12,80 €
312	Samos	5,80 €	12,80 €

WEINSCHORLE

		Glas (0,2 l)	Karaffe (0,5 l)
313	Trockener Weiß- oder Rotwein mit Mineralwasser	4,00 €	9,00 €



WEINFLASCHEN

WEIßWEINE

Techni Malagousia Explosives Aroma, Citrusfrüchte und weiße Früchte	0,7 l	27,50 €
Chateau Lazaridis Angenehme Säure, klarer fruchtiger Abgang	0,7 l	29,00 €
Santorini Trockener, frischer und Erdiger Geschmack	0,7 l	29,00 €
Biblia Chora Erfrischend, ausgewogen, angenehme Säure, aromatischer Nachfall	0,7 l	32,00 €

ROTWEINE

Enotria Gi Trocken, geräucherte Fässer und Sauerkirschen	0,7 l	38,00 €
Chateau Lazaridis Feiner, Samtiger geschmack mit langem Abgang	0,7 l	29,00 €
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	48,00 €
Mega Spileo Lorbeeraroma, weißer Pfeffer, Stachelbeer-Marmelade, Süßholz, Vanille und Schokolade	0,7 l	48,00 €

ROSÈWEINE

Techni Alipias Rosé Erfrischendes Aroma, Brombeeren, Granatapfel	0,7 l	27,00 €
Melisomantra fruchtig, kräftig	0,7 l	19,80 €



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

