



Olympia Mare
RESTAURANT

Menu



Lymperia

Ορεκτικά κρύα / Cold appetizers

Βιολογικές ελιές (ατομικό)
από τους ελαιώνες Σακελαρόπουλου στην Σπάρτη
2,50 €

Organic olives (per person)
from the olive groves Sakelaropoulos in Sparta

Ντάκος
με τσάντει πικάντικης ντομάτας, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, ελαιόλαδο, φέτα, ρίγανη
9,20 €
Dakos
with spicy tomato chutney, spring onion, olives, olive oil, oregano, feta cheese

Πλατό τυριών αλλαντικών
με καπνιστό τυρί, γραβιέρα, γκοργκοντζόλα, νούμπουλο, χοιρινό καπνιστό και προσούτο
18,00 €
Platter of cheese and meat
with smoked cheese, gruyere, gorgonzola, noumpoulo, smoked pork and prosciutto

Μπούφαλο μοτσαρέλα
με ντοματίνια, τραγανό προσούτο και λάδι βασιλικού
14,80 €
Buffalo mozzarella
with cheery tomatoes, crispy prosciutto kai basil oil

Μοσχάρι καρπάτσιο
με παρμεζάνα, φύλλα ρόκας, λεμόνι και ελαιόλαδο
19,00 €
Beef Carpaccio
with parmesan, baby rocket leaves, fresh lemon juice and olive oil

Χταπόδι ξυδάτο
μαριναρισμένο με σκόρδο και πιπεριά τσίλι
17,80 €
Octopus marinated
with vinegar, garlic and chili pepper

Σολομός καπνιστός
σε μπρουσκέτα γλυκοπατάτας με κρέμα γουακαμούλε, χαβιάρι σολομού, άνηθο και φρέσκο κρεμμύδι
18,80 €
Smoked salmon
on sweet potato bruschetta with guacamole cream, salmon caviar, dill and spring onion

Σολομός ταρτάρ
με αβοκάντο, μάνγκο, τζίντζερ, μοσχολέμονο, ελαιόλαδο και μουστάρδα ντιζόν
22,00 €
Salmon tartare
with avocado, mango, ginger, lime, olive oil and dijon mustard

Γαρίδες σεβίτσε
μαριναρισμένες με πορτοκάλι, ροδάκινο και μοσχολέμονο, τζίντζερ και ξίδι βαλσάμικο
18,90 €
Shrimp ceviche
marinated with fresh orange, peach and lime juice, ginger and balsamic vinegar

Γάυρος μαριναρισμένος
με λεμόνι, σκόρδο, πιπεριά τσίλι και ελαιόλαδο
8,80 €
Anchovies marinated
with fresh lemon juice, garlic, chili pepper and olive oil

Ταραμοσαλάτα
από λευκό ταραμά, σκόρδο, σκινόπρασσο και πούδρα αυγοτάραχο
9,20 €
Fish roe dip
with chives, garlic and bottarga powder

Τζατζίκι / Tzatziki
with garlic, yogurt and cucumber
7,20 €

Ζεστά ορεκτικά / Warm appetizers

Μπρουσκέτα

με τομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, ελαιόλαδο και ρίγανη

7,80 €

Bruschetta

with tomato, spring onion, olives, olive oil and oregano

Ζεστή σαλάτα λαχανικών εποχής

με ελαιόλαδο και κρέμα βαλσάμικο

8,20 €

Warm vegetable salad

with olive oil and balsamic cream

Μελιτζάνα φούρνου

με λουκάνικο, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα

10,80 €

Aubergine in the oven

with greek sausage, fresh herbs, tomato sauce and mozzarella

Φέτα σαγανάκι

σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι

9,20 €

Feta cheese saganaki

wrapped in pie crust foil with honey and sesame

Camembert στο φούρνο

με καραμελωμένο σταφύλι

12,00 €

Camembert in the oven

with caramelized grape

Μαραθόπιτα

9,20 €

Fennel pie

Καλαμάρι ψητό

με σαλάτα από φακές και φαγόπιρο, ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη

16,80 €

Grilled calamari

with lentils and buckwheat salad, olive oil, lemon and oregano

Καλαμαράκια σοτέ

με σκόρδο, μαϊντανό και λευκό κρασί

17,80 €

Calamari sauté

with garlic, parsley and white wine

Καλαμάρι τηγανιτό

15,80 €

Fried calamari

Χταπόδι ψητό

με σαλάτα από φακές και φαγόπιρο, ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη

18,50 €

Grilled octopus

with lentils and buckwheat salad, olive oil, lemon and oregano

Γαρίδες ψητές

με σαλάτα κινόα, ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη

18,90 €

Grilled shrimps

with quinoa salad, olive oil, lemon and oregano

Γαρίδες σαγανάκι

με τομάτα, φέτα, ούζο, κρεμμύδι, σκόρδο, πιππεριά τσίλι και βασιλικό

19,50 €

Shrimps saganaki

with tomato, feta cheese, ouzo, onion, garlic, chili pepper and basil

Σαλάτες / Salads

Ολυμπία

Μαρούλι, ρόκα, λόλο ρόσο, ραντίτσιο, ντοματίνια, καπνιστό τυρί, μοτσαρέλα, καπνιστό κοτόπουλο, κρουτον Dressing: κρόκος Κοζάνης, ρόδι, πορτοκάλι, λεμόνι, μηλόξιδο, μέλι, εστραγκόν.

12,80 €

Olympia

Lettuce, rocket, lollo rosso, radicchio, cherry tomatoes, smoked cheese, mozzarella, smoked chicken, crouton. Dressing: saffron, pomegranate juice, orange juice, lemon juice, apple cider vinegar, honey, estragon.

Κερκυραϊκή

Μαρούλι, ρόκα, λόλο ρόσο, ραντίτσιο, νούμπουλο, γραβιέρα, ντομάτα λιαστή, συκόπιτα, καραμελωμένο κουμκουάτ. Dressing: Λάδι, ξύδι, μέλι, κ. ουμκουάτ, πορτοκάλι, μουστάρδα.

12,00 €

Corfu

Lettuce, rocket, lollo rosso, radicchio, noumpoulo, gruyere cheese, sundried tomato, fig, kumquat. dressing: olive oil, vinegar, honey, kumquat juice, orange juice, mustard.

Ελληνική

Τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, πιππεριά, φέτα, ντάκος χαρουπιού, ελαιόλαδο και ξύδι.

9,90 €

Greek

Tomato, cucumber, onion, olives, pepper, feta cheese, carob dakos, olive oil and vinegar

Καίσαρα

Μαρούλι, μπέικον, κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν. dressing: σκόρδο, πιπέρι, αντζούγιες, λάδι, ξύδι, μουστάρδα, παρμεζάνα.

10,80 €

Caesars

Lettuce, bacon, chicken, parmesan, crouton. dressing: garlic, pepper, anchovies, olive oil, vinegar, mustard, parmesan.

Vegan

Μαρούλι, ρόκα, λολο ρόσσο, άνιθο, φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια, αγγούρι. Dressing: Ελαιόλαδο, τζίντζερ, μοσχολέμονο, μέλι, θυμάρι

9,50 €

Vegan

Lettuce, rocket, lollo rosso, dill, spring onion, cherry tomatoes, cucumber Dressing: Olive oil, ginger, lime, honey, thyme

Πιάτα κρεατικών / Meat dishes

Φιλέτο μοσχαρίσιο

με πουρέ πατάτας και ντοματίνια σοτέ

32,00 €

Beef fillet

with mashed potatoes and cherry tomatoes sauté

Μοσχαρίσιο Rib-eye

με ψητή γλυκοπατάτα και πιπεριές Φλωρίνης

29,00 €

Beef rib-eye steak

with bake sweet potato and Florina peppers

Κόντρα Black angus tagliata

με baby σαλάτα ρόκα και flakes παρμεζάνας

52,00 €

Black angus sirloin steak tagliata

with baby rocket leaves and parmesan flakes

Φιλέτο Black angus

με πουρέ πατάτας και ντοματίνια σοτέ.

70,00 €

Black angus fillet

with mashed potatoes and cherry tomatoes sauté

Μοσχαρίσια μπριζόλα Τόμαχοκ Irish Prime - (τιμή κιλού)

με ψητή γλυκοπατάτα και σαλάτα ρόκα

80,00 €/

Beef tomahawk steak Irish Prime - (price per kilo)

with bake sweet potato and rocket salad

Μοσχαρίσια μπριζόλα

με ρατατούι λαχανικών

19,50 €

Beef steak

with ratatouille

Χοιρινή μπριζόλα τόμαχοκ

με ρατατούι λαχανικών

18,80 €

Pork tomahawk steak

with ratatouille

Φιλέτο χοιρινό

με πουρέ πατάτας και τραγανό prosciutto

15,50 €

Pork fillet

with mashed potatoes and crispy prosciutto

Μπαλοτίνη κοτόπουλο

με γέμιση σπανάκι, πράσο. πιπεριά φλωρίνης, πουρέ πατάτας αρωματισμένο με λάδι τρούφας

15,80 €

Chicken ballotine

stuffed with spinach, leek and Florina pepper, mashed potatoes flavored with truffle oil

Σάλτσες | Sauces

Ροκφόρ:

ροκφόρ, κρέμα γάλακτος, βούτυρο

5,00 €

Roquefort:

Roquefort, cream, butter

Πιπεράτη:

πράσινο ροζ μαυρο πιπέρι, κονιάκ, βούτυρο, ζωμό μοσχαριού

5,00 €

Peppercorn:

Green pink and black pepper, cognac, butter, beef broth

Αλά κρέμ:

Κρέμα γάλακτος, μανιτάρια, βούτυρο, ζωμό μοσχαριού, κονιάκ

5,00 €

Ala crème:

cream, mushrooms, butter, beef broth, cognac

Βαλσάμικο:

Ξύδι βαλσάμικο, κόκκ. κρασί, βούτυρο, ζωμό μοσχαριού

5,00 €

Balsamic:

Balsamic vinegar, red wine, butter, beef broth

Ελληνική κουζίνα / Greek Cuisine

Φιλέτο λαβράκι μπιάνκο

με σκόρδο, ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι, πιπέρι,
σερβίρεται με φρέσκες παπαρδέλες

28,00 €

Sea bass fillet bianco

with garlic, olive oil, fresh lemon juice, pepper,
served with fresh pappardelle

Χταπόδι μπουρδέτο

με σκόρδο, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, κόκκινο καυτερό πιπέρι,
σερβίρεται με φρέσκες ταλιατέλες

19,50 €

Octopus bourdeto

with garling, onion, olive oil, red hot chili pepper,
served with fresh tagliatelle

Παστιτσάδα με μοσχάρι

κρεμμύδι, σκόρδο, μπαχαρικά, χυμό φρέσκιας ντομάτας, κόκκινο κρασί,
σερβίρεται με παραδοσιακές μακαρούνες

14,80 €

Pastitsada with beef

onion, garlic, mix of spices, fresh tomato juice, red wine,
served with traditional pasta called makarounes

Αρνί κριθαρότο

σκόρδο, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, παρμεζάνα, καπνιστή πάπρικα, κόκκινο γλυκό κρασί

19,20 €

Lamb critharotto

garlic, onion, olive oil, parmesan, smoked paprika, red sweet wine

Μουσακάς

μελιτζάνα σοτέ, μοσχαρίσιος κιμάς, χυμό φρέσκιας ντομάτας, μπεσαμέλ

13,80 €

Mousaka

aubergine sauté, ground beef, fresh tomato juice, béchamel

Ψάρια | Fish

Τα ψάρια μας είναι καθημερινά φρέσκα!

Ρωτήστε το σερβιτόρο που σας εξυπηρετεί για τα ψάρια ημέρας
.....

Daily fresh fish

Ask your waiter for the fresh fish of the day

Ζυμαρικά / Pasta

Σπαγγέτι με γαρίδες

φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, βασιλικό, χυμό φρέσκιας ντομάτας, λευκό κρασί

19,50 €

Prawns spaghetti

spring onion, garlic, basil, fresh tomato juice, white wine

Μαρινάρα

Φρέσκο λινγκουίνι γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι, σουπιά, κρεμμύδι, ντοματίνια, πέστο βασιλικού

19,50 €

Marinara

Linguini, shrimps, mussels, octopus, squid, onion, cherry tomatoes, basil pesto

Παπαρδέλες με αυγοτάραχο Μεσολογγίου

ελαιόλαδο, κρόκο Κοζάνης, μαϊντανό, μοσχολέμονο, πούδρα αυγοτάραχο, σκόρδο

19,00 €

Papardelle with bottarga

olive oil, saffron, parsley, lime, bottarga powder, garlic

Παπαρδέλες με καπνιστό σολομό

βότκα, κρέμα γάλακτος, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, χαβιάρι

18,00 €

Papardelle with smoked salmon

vodka, cream, spring onion, dill, caviar

Ριζότο Θαλασσινών

γαρίδες, χταπόδι, μύδια, καλαμάρι, σουπιά, κρεμμύδι, ντοματίνια, πέστο βασιλικού

19,50 €

Seafood risotto

shrimps, octopus, squid, mussels, cuttlefish, onion, cheery tomatoes, basil pesto

Ριζότο μεμανιάρια

τρία είδημανιταριών, παρμεζάνα, κρεμμύδι, λάδι τρούφας

17,80 €

Mushrooms risotto

a trilogy of mushrooms, onion, parmesan, truffle oil

Ραβιόλι

με γέμιση σπανάκι και ρικότα,σάλτσα παρμεζάνας,φρεσκοτριμμένο πιπέρι

18,00 €

Ravioli

stuffed with spinach and ricotta,parmesan sauce,freshly ground pepper

Κερκυραϊκή καρμπονάρα

με νούμπολο,κερκυραϊκή γραβιέρα,κρέμα γάλακτος

13,80 €

Corfiot carbonara

with noumpoulo,corfiot gruyere,cream

Ταλιατέλες με κοτόπουλο

φασκόμυλο,μανιάρια,κρέμα γάλακτος,λάδι τρούφας

15,80 €

Tagliatelle with chicken

sage,mushrooms,cream,truffle oil

Μπύρες / Beers 330ml

Κερκυραϊκή
Ionian Pilsner

5,00 €

Κερκυραϊκή Ionian Gold
Corfu Ionian Gold

5,00 €

Κερκυραϊκή κόκκινη
Corfu Real Red ALE

5,00 €

Κερκυραϊκή μαύρη
Corfu Bitter Dark

5,00 €

Χάϊνεκεν
Heineken

5,00 €

Κάϊζερ
Kaiser

5,00 €

Μπύρα χωρίς αλκοόλ
Alcohol Free beer

5,00 €

Ούζο-Τσίπουρο / Ouzo-Tsipouro 200ml

Ούζο Πλωμάρι
Ouzo Plomari

10,00 €

Ούζο Μπαμπατζίμ
Ouzo Mrampatzim

12,00 €

Τσίπουρο Τσιλilή
Tsipouro Tsilili

10,00 €

Τσίπουρο Μπαμπατζίμ
Tsipouro Mrampatzim

12,00 €

Αναψυκτικά / Soft drinks

Coca-cola, Coca cola Zero

3,50 €

Πορτοκαλάδα

Orangeade

3,50 €

Λεμονάδα

Lemonade

3,50 €

Sprite

3,50 €

Σόδα

Soda water

3,50 €

Τόνικ

Tonic water

3,50 €

Premium soft drinks

Σόδα 3 cents ρόζ γκρέϊπφρουτ

3 cents pink grapefruit Soda

5,00 €

Σόδα κεράσι

Cherry Soda

5,00 €

Σόδα Μανταρίνι, περγαμόντο

Mandarin bergamot soda

5,00 €

Σόδα ανανά

Pineapple soda

5,00 €

Νερά / Waters

Θεόνη

Theoni 1 Lt

3,00 €

San Pellegrino 1 Lt

5,00 €

Olympia

House





Olympia Mare
RESTAURANT

Οι τιμές περιλαμβάνουν: Σέρβις 13 % - Δημοτικό φόρο 0,5 % - Φ.Π.Α. 24 %

The prices include: Service 13 % - Mun. Tax 0.5 % - V.A.T. 24 %

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Άγγελος Καρύδης