



*Olympia Mare*  
RESTAURANT

**Menu**



Olympia

# Ορεκτικά κρύα | Cold appetizers

## Βιολογικές ελιές

από τους ελαιώνες Σακελαρόπουλου στην Σπάρτη  
ατομικό 2,50 € per person

### Organic olives

from the olive groves Sakelaropoulos in Sparta

## Πλατό τυριών & αλλαντικών

με καπνιστό τυρί,παρμεζάνα,γκοργκοντζόλα,νούμπουλο,παστράμι και προσούτο  
18,00 €

### Platter of cheese and meat with smoked

cheese,parmesan,gorgonzola,noumpoulo,pastrami and prosciutto

## Ντάκος

με τσάπνεϊ πικάντικης ντομάτας, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, ελαιόλαδο, φέτα, ρίγανη  
9,20 €

### Dakos

with spicy tomato chutney, spring onion, olives, olive oil, oregano, feta cheese

## Μπούφαλο μοτσαρέλα

με ντοματίνια,τραγανό προσούτο και λάδι βασιλικού  
13,80 €

### Buffalo mozzarella

with cheery tomatoes,crispy prosciutto kai basil oil

## Μοσχάρι καρπάτσιο

με παρμεζάνα , φύλα 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

## Μπρουσκέτες με αυγοτάραχο Μεσολογίου

κρέμα αβοκάντο και πούδρα αυγοτάραχο  
17,80 €

### Bruschetta

with bottarga, avocado cream and bottarga powder

## Σολομός καπνιστός

18,80 €

### Smoked salmon

## Γαρίδες σεβίτσε

μαριναρισμένες με πορτοκάλι,ροδάκινο και μοσχολέμονο,τζίντζερ και ξίδι βαλσαμικό  
16,90 €

### 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,σχινόηρασο και πούδρα αυγοτάραχο  
9,20 €

### Fish roe dip

with chives and bottarga powder

## Τζατζίκι

7,20 €

Tzatziki with garlic,yogurt and cucumber

## 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 φρέσκα μυρωδικά και φέτα

9,20 €

### Aubergine in the oven

with fresh herbs and feta cheese

### Φέτα σαγανάκι

με μέλι και σουσάμι

8,80 €

### Feta cheese saganaki

with honey and sesame

### Μπάτζος σαγανάκι

με κρούστα από βρώμη και σπόρους τσίτα

8,80 €

### Mpatzos saganaki

with oat crust and chia seeds

### Μαραθόπιτα

8,20 €

### Fennel pie

### Λουκάνικα ψητά με σάλτσα μουστάρδας

8,80 €

### Grilled sausage with mustard sauce

### Καλαμάρι ψητό

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

15,80 €

### Grilled squid

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

### Καλαμάρι τηγανιτό

15,80 €

### Fried squid

### Χταπόδι ψητό

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

17,80 €

### Grilled octopus

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

### Γαρίδες ψητές

με σαλάτα κινόα, ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη

17,80 €

### Grilled shrimps

with quinoa salad, olive oil, lemon and oregano

### Γαρίδες σαγανάκι

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

18,90 €

### 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, φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν.

Dressing: κρόκος Κοζάνης, ρόδι, πορτοκάλι, λεμόνι, μπλόξιδο, μέλι, εστραγκόν, crouton.

12,80 €

Olympia

Lettuce, rocket, lollo rosso, radicchio, cherry tomatoes, smoked cheese, mozzarella, chicken fillet, crouton

Dressing: saffron, pomegranate juice, orange juice, lemon juice, apple cider vinegar, honey, estragon

## Κερκυραϊκή

Μαρούλι, ρόκα, λόλο ρόσο, ραντίτσιο, νούμπουλο, γραβιέρα, ντομάτα λιαστή, σουκόπιτα, καραμελωμένο κουμκουάτ. Dressing: Λάδι, ξύδι, μέλι, κουμκουάτ, 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, πιπεριά, φέτα, ντάκος χαρουπιού, ελαιόλαδο και ξύδι.

9,90 €

Greek

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

## Ιταλική

Μαρούλι, ρόκα, λόλο ρόσο, ραντίτσιο, ντοματίνια, τραγανό προσούτο, μοτσαρέλα, κουκουνάρι, λάδι βασιλικού, κρέμα βαλσαμικό

11,00 €

Italian

Lettuce, rocket, lollo rosso, radicchio, cherry tomatoes, crispy prosciutto, mozzarella, pine nut, basil oil, balsamic cream

## Καίσαρα

Μαρούλι, μπέικον, κοτόπουλο φιλέτο, παρμεζάνα, κρουτόν.

Dressing: σκόρδο, πιπέρι, αντζούγιες, λάδι, λεμόνι, μουστάρδα, παρμεζάνα.

9,80 €

Caesars

Lettuce, bacon, chicken fillet, parmesan, crouton. Dressing: garlic, pepper, anchovies, olive oil, lemon juice, mustard, parmesan.

## Πιάτα κρεατικών | Meat dishes

### Φιλέτο μοσχαρίσιο

με πουρέ πατάτας και ντοματίνια σοτέ

28,00 €

Beef fillet

with mashed potatoes and cherry tomatoes sauté

### Μοσχαρίσιο Rib-eye

με ψητή γλυκοπατάτα και πιπεριές Φλωρίνης

27,00 €

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

με ψητή γλυκοπατάτα και σαλάτα ρόκα

τιμή κιλού 80,00 price per kilo

Beef tomahawk steak

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

### Μπαλοτίνα 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 πατάτες

26,00 €

## Sea bass fillet bianco

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

## 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

## Πασιτσάδα

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 ριζότο

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

18,90 €

## Lamb risotto

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

## Μουσακάς

μελιτζάνα σοτέ, μοσχαρίσιος κιμάς, χυμό φρέσκιας ντομάτας, μπεσαμέλ

12,90 €

## 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

18,90 €

## Spaghetti with prawns

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

## Μαρινάρα

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

19,00 €

## Marinara

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

## Παπαρδέλες με αυγοτάραχο Μεσολογίου

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

19,00 €

## Seafood risotto

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

## Ριζότο με μανιτάρια

τρία είδη μανιταριών, παρμεζάνα, κρεμμύδι, γιαούρτι, λάδι τρούφας

17,80 €

## Mushrooms risotto

a trilogy of mushrooms, onion, parmesan, yogurt, truffle oil

## Ραβιόλι

με γέμιση σπανάκι και ρικότα, σάλτσα παρμεζάνας, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

16,00 €

## Ravioli

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

## Κερκυραϊκή καρμπονάρα

με νούμπολο, κερκυραϊκή γραβιέρα, κρέμα γάλακτος

11,80 €

## Corfiot carbonara

with noumpoulo, corfiot gruyere, cream

## Ταλιατέλες με κοτόπουλο

φασκόμπλο, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, λάδι τρούφας

14.90 €

## Tagliatelle with chicken

sage, mushrooms, cream, truffle oil



## Μπίρες | Beers 330ml

Ionian Pilsner  
5,00 €

Corfu Ionian gold  
5,00 €

Corfu real red ALE  
5,00 €

Corfu Bitter dark  
5,00 €

Heineken  
5,00 €

Kaiser  
5,00 €

Becks Free  
4,00 €

## Αναψυκτικά | Soft drinks

Pepsi, pepsi light, orangeade, lemonade, sprite, soda, tonic  
3,50 €

## Premium soft drinks

3cents pink grapefruit soda, cherry soda, mandarin bergamot soda, pineapple soda  
5,00 €

## Νερά | Waters

Theoni 1lt  
3,00 €

San pelegrino 1lt  
5,00 €

## Ούζο - Τσίπουρο | Ouzo - Tsipouro 200ml

Ouzo Plomari

10,00 €

Ouzo Mpampatzim

12,00 €

Tsipouro Tsilili

10,00 €

Tsipouro Mpampatzim

12,00 €



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