

OLEA

DINNER



Mediterranean Kitchen with Greek DNA.

PITA

Pita (vg/v) Natives Olivenöl Extra Oregano	3
Crispy Pita (vg/v)	3

DIPS

Tzatziki (vg)	8
Tirokafteri (vg)	
Muhammara (vg/v)	
Beetroot Hummus (vg/v)	

STARTERS

Halloumi Tempura Halloumi Honig Trüffel Limette	14
Seabass Carpaccio Wolfsbarsch Zitrone Kapernblätter Kapern Natives Olivenöl Extra	20
Falafel Bites (vg) Falafel Tomaten-Chutney Kreuzkümmel Joghurt Minze Koriander Limette	12
Shrimp Saganaki Shrimps Feta-Creme Pikante Tomatensauce Dill Kräuteröl	19
Salmon Ceviche Lachs Jalapeño-Vinaigrette Passionsfrucht Pickled Onions Reiscracker	22
Octopus Oktopus Fava-Creme Kapernkonfitüre Kerbel Knusprige Kapern	27
Dolma Beef Tatar Rindertatar Weinblatt knuspriger Puffreis Parmigiano Reggiano Getrocknete Tomate Zitronen-Ei-Sauce	24
Roasted Eggplant (vg/v) Aubergine Joghurt-Tahini-Vinaigrette Petersilie Weißer Balsamico Knoblauch	12

SALADS

Greek Salad (vg/v) Tomate Gurke Feta-Creme Oregano Oliven Natives Olivenöl Extra	14
Beetroot Burrata (vg) Rote Beete Geröstete Pistazien Burrata Balsamico Natives Olivenöl Extra	16
Dakos (vg) Gerstenzwieback Tomate Feta Oregano Natives Olivenöl Extra	13
Spinach Pie Salad (vg/v) Babyspinat Feta Balsamico-Vinaigrette Knuspriger Filoteig	15

GEMEINSCHAFT
LÄSST SICH NICHT
PLANEN, ABER MAN
KANN DEN PASSENDEN
RAUM DAFÜR
SCHAFFEN.

MAINS

Moussaka	17
Aubergine Knusprige Kartoffel Rinderragout Béchamelsauce	
Salmon Fricassee	28
Lachs-Steak Zitronen-Ei-Creme Spinat Dill Kerbel	
Chicken Souvlaki	18
Hähnchenbrustfilet Joghurt Gurke Pita Limette Hausgemachte Gewürzmischung	
Lamb Chops	31
Lammkoteletts Süßkartoffelpüree Hoisin-Sauce Wildkräuteröl	
Beef Cheek Orzo	29
Langsam geschmorte Rinderbäckchen Orzo Schnittlauch Schwarzer Pfeffer Limette	
Risotto Gemista (vg/v)	18
Rosinen Pinienkerne Aubergine Zucchini Minze	
Beef Fillet	37
Rinderfilet Grüner Spargel Demi-Glace mit Wacholderinfusion	

DESSERTS

Greek Yogurt Panna Cotta (vg) Weiße Schokolade Honig Walnüsse Saisonale Früchte	12
Baklava (vg) Karamellierter Filoteig Pistazien Walnüsse Pâtisserie-Crème Vanilleeis	14
Profiterole (vg) Crème de Cassis Matcha Schokoladensauce	14
Pistachio Ice Cream (vg) Cranberry Knuspriges Kataifi	10

APERITIF

9

OLEA Spritz

St. Germain | Thomas Henry Pink Grapefruit | Holunder | Limette

Athena Spritz

Aperol | Malfy Gin Rosa | Thomas Henry Pink Grapefruit | Zitrone

Sarti Spritz

Sarti Rosa Aperitivo | Thomas Henry Tonic Water | Limette | Gurke

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda

Aperol Maracuja*

Aperol | Maracuja | Soda

Italicus Spritz

Italicus | Prosecco | Soda | Olive

Limoncello Spritz

Villa Massa Limoncello | Prosecco | Soda

Campari Spritz

Campari | Prosecco | Soda | Grapefruit

Lillet Berry*

Lillet | Thomas Henry Wildberry | Soda | Beeren

Hugo

Prosecco | Holunder Minze | Soda

OLEA Passion (alkoholfrei)

Tanqueray Gin 0,0% | Thomas Henry Tonic Water | Maracuja | Vanille

Vibrante Spritz (alkoholfrei)

Martini Vibrante | Thomas Henry Spicy Ginger | Maracuja | Grapefruit

Prosecco Mionetto Prestige

0,1l | 5,5 0,75l | 35

* auch als alkoholfreie Version

WEISS OFFEN

Grauburgunder Bullshit

Emil Bauer – Pfalz, Deutschland
frisch | exotische Frucht | trocken

0,1l|6 0,75l|40

Vina Esmeralda Blanco

Torres – Katalonien, Spanien
aromatisch | würzig | halbtrocken

0,1l|6,5 0,75l|43

Neon Malagousia

Domaine Costa Lazaridi – Drama, Griechenland
frisch | floral | Steinfrucht | trocken

0,1l|6 0,75l|40

Lugana DOC

Azienda Agricola Colli Vaibo – Lombardei, Italien
delikat | Zitrus | mineralisch | trocken

0,1l|6 0,75l|40

Weinschorle Grüner Veltliner

0,2l|7

ROSÉ OFFEN

Neon Agiorgitiko

Domaine Costa Lazaridi – Drama, Griechenland
fruchtig | rote Beeren | weich | trocken

0,1l|6 0,75l|40

Chiaretto DOC

Azienda Agricola Colli Vaibo – Venetien, Italien
frisch | Johannisbeere & Kirsche | leicht | trocken

0,1l|6,5 0,75l|43

ROT OFFEN

Primitivo IGP Aulone San Giorgio – Apulien, Italien harmonisch intensiv fruchtig trocken	0,1l 6,5 0,75l 43
Neon Xinomavro Domaine Costa Lazaridi – Drama, Griechenland elegant rote Beeren & Gewürz mittelkräftig trocken	0,1l 6 0,75l 40

BIER

Weißbier	0,33l 4 0,5l 5
Helles	0,33l 4 0,5l 5
Radler	0,33l 4 0,5l 5
Dunkles Weißbier	0,5l 5
Alkoholfreies Weißbier	0,5l 5
Alkoholfreies Helles	0,33l 4

WASSER

Tafelwasser Still Sprudel	0,5l 3,50
Taunusquelle Mineralwasser Naturell Medium	0,25l 3,50 0,75l 8

EISTEE

0,5l|6

Mango

Pfirsich

Zitrone

LIMONADE

0,5l|6

Heidelbeere- Gurke

Ingwer- Zitronengras

Matcha-Grapefruit

DURSTLÖSCHER

0,5l|6

Minze-Holunder

Maracuja-Vanille

Mango-Minze

SÄFTE

Wolfra Säfte

0,3l|4

Apfel-Naturtrüb | Orange | Ananas

Wolfra Nektar

0,3l|4

Cranberry | Johannisbeere | Maracuja | Rhabarber | Mango

Saft- oder Nektarschorle

0,5l|5

KLASSIKER

Coca-Cola	0,2l 4
Coca-Cola Zero	0,2l 4
Fanta	0,2l 4
Sprite	0,2l 4
Paulaner Spezi	0,33l 5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l 4
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2l 4
Thomas Henry Classic Tonic Water	0,2l 4
Thomas Henry Pink Grapefruit	0,2l 4

COCKTAILS

Myconian Duo 2 x Pornstar Martini on Fire	25
Espresso Martini Ketel One Wodka Kahlúa Vanille Espresso Fee Foam	13
Smokey Passion Don Julio Blanco Mezcal San Cosme Campari Ananas Limette Mandel Maracuja	13
Gin Basil Smash Tanqueray Gin Basilikum Zucker Zitronen	12
Mezcal Margarita Mezcal San Cosme Triple Sec Zitronen Zucker Fee Foam Tajin	13

Negroni Tanqueray Gin Martini Rosso Campari	12
Pornstar Martini Ketel One Wodka Passoa Prosecco Vanille Limette Maracuja Fee Foam	13
Whiskey Sour Bulleit Bourbon Whiskey Zucker Zitrone Fee Foam	13
Pink Paloma Don Julio Blanco Thomas Henry Pink Grapefruit Limette Tajin	13
Mai Tai Barcelo Rum Añejo Barcelo Rum Blanco Ananas Mandel Limette Zitrone	13
Matcha Martini Ketel One Wodka Matcha Vanille Hafermilch Fee Foam	13
Solero Barcelo Rum Añejo Likör 43 Limette Vanille Maracuja	12
Moscow Mule Ketel One Wodka Thomas Henry Spicy Ginger Gurke Heidelbeeren	12
Martini Dry Tanqueray Gin Martini Dry Olive	12
Pink Gin Fizz Tanqueray Gin Thomas Henry Pink Grapefruit Limette Zucker Soda	12
Caipirinha Cachaca Zucker Limette	12
Mojito Barcelo Rum Añejo Minze Limette Zucker Soda	12
Gin Tonic Classic Tanqueray Gin Thomas Henry Tonic Water Limette	11
Gin Tonic Sencha Roku Gin Thomas Henry Tonic Water Ingwer Zitronengras	12

VIRGIN COCKTAILS

10

Mosquito

Thomas Henry Ginger Ale | Limette | Minze | Zucker | Soda

Island Breeze

Maracuja | Mango | Limette | Minze | Soda

Grapefruit Bash

Thomas Henry Pink Grapefruit | Holunder | Limette | Tajin | Soda

Ipanema

Thomas Henry Ginger Ale | Limette | Zucker

Virgin Basil Smash

Tanqueray Gin 0,0% | Basilikum | Zitrone | Zucker

Virgin Fizz

Tanqueray Gin 0,0% | Limette | Zucker | Soda

**Hinweis für Allergiker:innen**

Bitte informieren Sie unser Serviceteam vor Ihrer Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten. Trotz größter Sorgfalt werden alle Speisen in einer Küche zubereitet, in der Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Informationen zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen finden Sie über den obenstehenden QR-Code.