



griechische und  
mediterrane Spezialitäten

# *Speise- & Getränkekarte*

Öffnungszeiten: Mo. - So. von 12.00 - 24.00 Uhr

Wenn Griechen von Ihrem Land sprechen,  
dann nennen sie es ELLADA.  
Im deutschen kennen wir Hellas.

Das ist das Land, in dem jahrtausend alte Kultur auf moderne  
Gastlichkeit trifft, in dem Wert auf gutes Essen und  
Gastfreundlichkeit gelegt wird.

Herzlich Willkommen im ELLADA im Herzen Hamburgs.

## SUPPEN

- |   |                                |        |
|---|--------------------------------|--------|
| 1 | <b>Griechische Bohnensuppe</b> | 4,50 € |
|---|--------------------------------|--------|

## WARMER VORSPEISEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 4  | <b>Dolmadakia</b><br>mit Hackfleisch und Reis gefüllte, hausgemachte Weinblätter   | 6,80 €  |
| 5  | <b>Kalamaris</b><br>mit Tzatziki   | 7,90 €  |
| 6  | <b>Saganaki</b><br>panierter Schafskäse  | 7,50 €  |
| 7  | <b>Feta Psiti</b><br>gegrillter Schafskäse in Alufolie   | 7,50 €  |
| 8  | <b>Gebratene Peperoni</b> mit Knoblauch  | 4,50 €  |
| 9  | <b>Garnelen</b><br>3 gegrillte Garnelen mit Tzatziki   | 10,50 € |
| 10 | <b>Garnelen Saganaki</b> (in der Pfanne)<br>gebratene Garnelen<br>(4 Stück) mit Paprika, Zwiebeln und frischen Knoblauch           | 13,50 € |
| 11 | <b>Sardelles Tiganites</b><br>gebratene Sardinen mit püriertem Knoblauch-Dip   | 7,50 €  |
| 12 | <b>Gigantes</b><br>dicke Weißbohnen in pikant gewürzter Tomatensauce   | 4,90 €  |
| 13 | <b>Pikantiko</b><br>Hackröllchen in pikanter Joghurtsauce  | 6,60 €  |
| 14 | <b>Auberginen- und Zucchinischeiben</b><br>gebraten mit Knoblauchsauce   | 6,80 €  |
| 15 | <b>Broccoli sto forno</b><br>Broccoli in Sahnesauce mit Käse <sup>1, 2</sup> überbacken  | 8,50 €  |
| 16 | <b>Spinat sto forno</b><br>Spinat in Sahnesauce mit Käse <sup>1, 2</sup> überbacken  | 8,50 €  |
| 17 | <b>Putengeschnetzeltes</b><br>mit Spinat in Sahnesauce und Käse <sup>1, 2</sup> überbacken   | 8,50 €  |
| 18 | <b>Omelette</b><br>mit Käse <sup>1, 2</sup> oder Champignons   | 6,90 €  |
| 19 | <b>Ellada Vorspeisen Platte</b> für 2 Personen<br>Vorspeisenplatte mit Garnelen, Saganaki, Dolmadakia, Oktopus- und Calamari Salat | 25,80 € |

## KALTE VORSPEISEN

20	<b>Tzatziki</b>	5,30 €
	Joghurt, Salatgurken, Knoblauch	
21	<b>Oliven</b> <sup>5,6</sup>	3,50 €
22	<b>Peperoni</b> <sup>1, 2, 5, 6</sup>	3,50 €
23	<b>Oliven und Peperoni</b> <sup>1, 2, 5, 6</sup>	4,50 €
24	<b>Oktopus</b>	8,90 €
	mit Essig und Olivenöl gewürzter Oktopus	
25	<b>Griechischer Schafskäse</b>	7,50 €
	mit Zwiebeln und Öl	
26	<b>Auberginensalat mit Knoblauch</b>	5,90 €
27	<b>Taramas</b>	6,50 €
	pürierte Fischrogen mit Zitrone und Olivenöl	
28	<b>Calamarisalat mariniert</b>	7,50 €
30	<b>Pikilia</b> für 1 Person	10,50 €
	gemischte Vorspeisen Platte	
31	<b>Pikilia</b> für 2 Personen	21,00 €
	gemischte Vorspeisen Platte	
32	<b>Rote Bete Salat</b>	3,80 €

## SALATE

33	<b>Krautsalat</b>	5,50 €
	mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
34	<b>Tomatensalat</b>	4,30 €
	feinwürzig mit Zwiebeln	
35	<b>Tomaten-Gurkensalat</b>	5,50 €
	mit Zwiebeln	
36	<b>Griechischer Bauernsalat</b>	9,50 €
	Tomaten, Gurken, Oliven <sup>5, 6</sup> Krautsalat, Peperoni <sup>1, 2, 5, 6</sup> Schafskäse, Zwiebeln, Weinblätter	
37	<b>American Salat</b>	9,90 €
	gemischter Salat, gegrilltes Putenfleisch, Ei und American Dressing	
38	<b>Thunfischsalat</b>	9,50 €
	gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES VOM GRILL

Zu jeder Spezialität reichen wir einen Salatteller, Pommes Frites oder Reis. Auf Wunsch Folienkartoffel mit Tzatziki zum Aufpreis von 1€

41	<b>Souvlaki</b> Fleischspieß vom Schwein	13,50 €
42	<b>Souvlaki</b> Fleischspieß vom Lamm	16,50 €
43	<b>Souvlaki</b> Fleischspieß vom Schweinefilet	15,50 €
44	<b>Bifteki</b> Hacksteak mit Käse gefüllt	13,90 €
45	<b>Souzukakia</b> pikant gewürzte Hackfleischröllchen	13,90 €
46	<b>Lammkoteletts</b> 5 zart gegrillte Koteletts	15,90 €
47	<b>Lammcarrée</b> in Thymian-Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln	22,90 €
49	<b>Lammfilet</b> in Pfeffersauce	21,90 €
50	<b>Rinderleber</b> gegrillt mit gerösteten Zwiebeln	13,90 €
51	<b>Rumpsteak</b> (argentinisch) in Pfeffer-Sahnesauce	17,50 €
52	<b>Schweinefilet</b> in Pfeffer-Sahnesauce	15,90 €
53	<b>Putenmedaillons</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce	14,50 €

## GYROS

Zu jeder Spezialität reichen wir einen Salatteller, Pommes Frites oder Reis. Auf Wunsch Folienkartoffel mit Tzatziki zum Aufpreis von 1€

54	<b>Gyros</b> Schweinefleisch vom Drehspieß	12,50 €
55	<b>Gyros überbacken</b> in Metaxasauce, mit Käse <sup>1, 2</sup> überbacken	14,50 €
56	<b>Gyros-Pfanne</b> mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Metaxasauce	14,90 €



## GRILLPLATTEN

Zu jeder Spezialität reichen wir einen Salatteller, Pommes Frites oder Reis. Auf Wunsch Folienkartoffel mit Tzatziki zum Aufpreis von 1€

57	<b>Spezial Teller</b> Souvlaki, Bifteki, Gyros	16,90 €
58	<b>Elena Teller</b> Schweinefilet, Rumpsteak, Gyros	16,90 €
59	<b>Athena Teller</b> Lammfilet, Lammkotelett, Gyros	17,50 €
60	<b>Lamm-Teller</b> Lammsouvlaki, Lammfilet und Lammkoteletts	18,50 €
61	<b>Ellada-Teller</b> Gyros und Rinderleber	14,80 €
62	<b>Ellada Grillplatte</b> für 2 Personen mit Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Hacksteak, griechischer Bauernsalat und Tzatziki	39,50 €

## AUS TOPF UND BACKOFEN

63	<b>Moussaka</b> Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Bechamelsauce und Salat	14,50 €
----	--	---------

## VOM LAMM

65	<b>Lammhaxe</b> gebacken, mit Salat, dicken Bohnen und Kartoffeln	14,90 €
----	--	---------

## VOM KALB

66	<b>Kokkinisto</b> Kalbfleisch gekocht, mit Salat und Beilage	13,90 €
67	<b>Stifado</b> Kalbfleisch mit feinen, gekochten Zwiebeln und Salat	14,50 €

## VOM SCHWEIN

68	<b>Lemonato</b> gebratenes Schweinefilet in Zitronensauce, Pommes frites und Salat	14,50 €
69	<b>Krasato</b> gebratenes Schweinefilet in Weinsauce, Pommes frites und Salat	14,90 €
70	<b>Metaxa</b> gebratenes Schweinefilet in Cognacsauce, Pommes frites und Salat	14,90 €

## KINDERTELLER

71	<b>Gyros</b> mit Pommes frites und Tzatziki	8,50 €
72	<b>Bifteki</b> mit Pommes frites und Tzatziki	8,50 €
73	<b>Schnitzel</b> mit Pommes frites und Tzatziki	8,50 €

## FISCHGERICHTE

74	<b>Kalamaris paniert</b> mit Salat, Tzatziki, Pommes frites oder Reis	13,90 €
75	<b>Kalamaris-Pfanne</b> mit Knoblauch, Oliven und Peperoni in pikanter Tomatensauce <sup>4</sup>	15,50 €
76	<b>Garnelen vom Grill</b>	17,50 €
77	<b>Garnelen Ellada</b> mit frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce	18,50 €
78	<b>Forelle</b> gegrillt, mit Salat und Reis	14,50 €
79	<b>Dorade (400–500gr)</b> gegrillt, mit Gemüse und Salat	17,90 €
80	<b>Lachsfilet</b> gegrillt, auf Spinat	16,50 €
81	<b>Zanderfilet</b> mit Shrimps in Dillsauce	16,90 €
82	<b>Fischplatte</b> 1 Garnele, Lachsfilet, Kalamari und Sardinen	18,50 €

## NACHSPEISEN

95	<b>Eis</b> 1 Riesenkugel nach Wahl	1,70 €
96	<b>Eis</b> mit Sahne und Früchten	4,50 €
97	<b>Eis</b> mit Sahne	4,20 €
98	<b>Halva</b> Sesamkonfekt	3,50 €
99	<b>Coupe Danmark</b> Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce	4,50 €
100	<b>Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	3,90 €
101	<b>Tiramisu hausgemacht</b>	4,50 €
102	<b>Tartufo Classico</b>	4,20 €

## WARMER GETRÄNKE

<b>Glas Tee schwarz</b>	2,10 €
<b>Glas Ingwertee mit Honig</b>	2,40 €
<b>Glas Pfefferminztee ( frisch)</b>	2,40 €
<b>Tasse Kaffee</b>	2,20 €
<b>Griechischer Mokka</b>	2,30 €
<b>Espresso einfach</b>	1,80 €
<b>Espresso doppelt</b>	2,90 €
<b>Cappuccino</b>	2,40 €
<b>Latte Macchiato</b>	2,90 €
<b>Milchkaffee</b>	2,90 €
<b>Tasse heiße Schokolade</b>	2,60 €
<b>Rumgrog</b>	3,10 €
<b>Weingrog</b>	3,10 €





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2 l	0,4 l
<b>Coca-Cola</b> 1,2,3,9 2,20		2,50 €	3,90 €
<b>Fante</b> 1 2,20		2,50 €	3,90 €
<b>Sprite</b>		2,50 €	3,90 €
<b>Coca-Cola Light</b> 1,2,3,12	0,3l 2,90 €		
<b>Zero</b> 1,2,3,12	0,3l 2,90 €		
<b>Spezi</b> 1,2,3,9		2,50 €	3,90 €
<b>Bitter Lemon</b> 10		2,60 €	
<b>Tonic Water</b> 10		2,60 €	
<b>Ginger Ale</b> 1		2,60 €	

## SÄFTE / SCHORLEN

		0,2 l	0,4 l
<b>Apfel –/ Johannisbeer –/</b>			
<b>Cranberrie –/ Rhabarberschorle</b>		2,50 €	3,90 €
<b>Apfel–, Orangen– , Johannisbeersaft,</b>			
<b>Kirsch–, Bananensaft</b>		2,60 €	
<b>KiBa</b>		2,70 €	
<b>Sanfter Engel</b>		3,50 €	
<b>Orangensaft mit Vanilleeis</b>			

## WASSER

<b>Mineralwasser San Pellegrino</b>		0,25 l	2,60 €
<b>Mineralwasser San Pellegrino</b>		0,75 l	6,50 €
<b>Stilles Wasser Aqua Panna</b>		0,25 l	2,60 €
<b>Stilles Wasser Aqua Panna</b>		0,75 l	6,50 €

## BIER VOM FASS

Holsten Premium Pilsener	0,3 l	2,90 €
Holsten Premium Pilsener	0,5 l	4,50 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,3 l	3,00 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
Duckstein	0,3 l	2,90 €
Duckstein	0,5 l	4,50 €
Alsterwasser <sup>2</sup>	0,3 l	2,90 €
Alsterwasser <sup>2</sup>	0,5 l	4,50 €

## FLASCHENBIERE

Weihenstephan Weizenbier dunkel, alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Malzbier	0,33 l	2,70 €
Holsten alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Mythos griechisches Bier	0,33 l	3,00 €

## SEKT & Champagner

Piccolo	0,25 l	7,50 €
Sekt Flasche	0,75 l	25,00 €
Champagner auf Anfrage	0,75 l	ab 75,30 €

## APERITIF

Martini Rosso, Bianco, Dry	5 cl	4,50 €
Sherry Dry, Medium, Cream	5 cl	4,50 €
Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft oder Soda		5,50 €

## LONGDRINKS

Bacardi-Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,90 €
Wodka-Lemon <sup>10</sup>	4 cl	7,90 €
Gin-Tonic <sup>10</sup>	4 cl	7,90 €
Whisky-Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,90 €
Bombay Gin-Tonic <sup>10</sup>	4 cl	7,90 €

## GRIECHISCHE OFFENE WEINE

### WEISS

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
<b>Retsina</b> trocken, geharzt	5,20 €	5,70 €	9,90 €
<b>Moschofilero</b> Chardonnay, weiß, trocken	5,70 €	6,20 €	10,90 €
<b>Imiglikos</b> lieblicher Wein	5,20 €	5,70 €	9,90 €
<b>Pinot Grigio</b> Italienischer, trockener Wein	6,50 €	7,20 €	12,50 €

### ROT

	0,2l	0,25 l	0,5 l
<b>Cabernet Sauvignon</b> vollmundig, fruchtig	5,40 €	5,90 €	10,70 €
<b>Merlot</b> aus Chalkidiki	6,50 €	6,90 €	12,90 €
<b>Imiglikos</b> lieblicher Wein	5,20 €	5,70 €	9,90 €
<b>Nemea</b> trockener Wein	5,20 €	5,70 €	9,90 €
<b>Mavrodaphne</b> Likörwein, rot	5,50 €	6,00 €	11,00 €

### Rosé

<b>Rosé trocken</b>	5,20 €	5,70 €	9,90 €
---------------------	--------	--------	--------



## FLASCHENWEINE

### WEISS

<b>Malamatina</b>	<b>0,5 l</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Kouros Patras</b>	<b>0,7 l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Amethystos</b>	<b>0,7 l</b>	<b>29,50 €</b>
<b>Santorini</b>	<b>0,7 l</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Riesling</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Villa Antinori</b>	<b>0,7 l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Regaleali</b>	<b>0,7 l</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>0,7 l</b>	<b>21,00 €</b>

### ROT

<b>Rosé</b>	<b>0,7 l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Kouros Patras</b>	<b>0,7 l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Amethystos</b>	<b>0,7 l</b>	<b>29,50 €</b>
<b>Merlot</b>	<b>0,7 l</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Cava Boutari</b>	<b>0,7 l</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Villa Antinori</b>	<b>0,7 l</b>	<b>35,00 €</b>

Weitere Weine auf Anfrage

## SPIRITUOSEN

<b>Ouzo Pilavas</b>	2 cl	2,50 €
<b>Korn</b>	2 cl	2,00 €
<b>Wodka</b>	2 cl	2,50 €
<b>Rum</b>	2 cl	2,50 €
<b>Bacardi</b>	4 cl	4,50 €
<b>Gin</b>	4 cl	4,50 €
<b>Ballantines</b>	4 cl	4,50 €
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	4 cl	4,50 €
<b>Metaxa 5*<sup>1</sup></b>	2 cl	3,30 €
<b>Metaxa 7*<sup>1</sup></b>	2 cl	3,50 €
<b>Metaxa Grand Reserve<sup>1</sup></b>	2 cl	7,50 €
<b>Baileys</b>	2 cl	2,80 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	2,80 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,80 €
<b>Tequila</b>	2 cl	2,80 €
<b>Jubiläums Acvavit</b>	2 cl	2,80 €
<b>Malteser</b>	2 cl	2,80 €
<b>Amaretto</b>	2 cl	2,80 €
<b>Grappa</b>	2 cl	2,80 €
<b>Ramazzotti</b>	2 cl	2,80 €
<b>Averna</b>	2 cl	2,80 €
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	3,50 €
<b>Rémy Martin</b>	2 cl	4,50 €

Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrer Zusatzstoffe enthalten, die der Pflicht der Kenntlichmachung unterliegen, weisen wir über die Angabe einer Kennziffer darauf hin.

Die verwendeten Kennziffern stehen dabei für die folgenden erforderlichen Hinweise:

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 mit Phenylalaninquelle, 13 gewachst.