



griechische und  
mediterrane Spezialitäten

*Speise- & Getränkekarte*

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> | 4,20 € |
| 2 | <b>Tomatensuppe</b>            | 4,20 € |

## WARME VORSPEISEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 4  | <b>Dolmadakia</b><br>mit Hackfleisch und Reis gefüllte, hausgemachte Weinblätter   | 6,80 €  |
| 5  | <b>Kalamaris</b><br>mit Tzatziki   | 7,50 €  |
| 6  | <b>Saganaki</b><br>panierter Schafskäse  | 6,90 €  |
| 7  | <b>Feta Psiti</b><br>gegrillter Schafskäse in Alufolie   | 6,90 €  |
| 8  | <b>Gebratene Peperoni</b> mit Knoblauch  | 4,50 €  |
| 9  | <b>Garnelen</b><br>3 gegrillte Garnelen mit Tzatziki   | 9,90 €  |
| 10 | <b>Garnelen Saganaki</b> (in der Pfanne)<br>gebratene Garnelen<br>(4 Stück) mit Paprika, Zwiebeln und frischen Knoblauch | 12,50 € |
| 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                                  | 7,80 €  |
| 16 | <b>Spinat sto Forno</b><br>Spinat in Sahnesauce mit Käse <sup>1, 2</sup> überbacken                                      | 7,80 €  |
| 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,                   | 24,50 € |



## KALTE VORSPEISEN

20	<b>Tzatziki</b>	4,20 €
	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>	4,20 €
24	<b>Oktopus</b>	8,90 €
	mit Essig und Olivenöl gewürzter Oktopus	
25	<b>Griechischer Schafskäse</b>	6,50 €
	mit Zwiebeln und Öl	
26	<b>Auberginensalat mit Knoblauch</b>	4,90 €
	gegrillter Schafskäse in Alufolie	
27	<b>Taramas</b>	4,90 €
	pürierte Fischroggen mit Zitrone und Olivenöl	
28	<b>Calamarisalat mariniert</b>	6,50 €
30	<b>Pikilia</b> für 1 Person	9,50 €
	gemischte Vorspeisen Platte	
31	<b>Pikilia</b> für 2 Personen	18,50 €
	gemischte Vorspeisen Platte	
32	<b>Rote Bete Salat</b>	3,80 €
	<b>SALATE</b>	
33	<b>Krautsalat</b>	5,50 €
	mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
34	<b>Tomatensalat</b>	3,50 €
	feinwürzig mit Zwiebeln	
35	<b>Tomaten-Gurkensalat</b>	5,50 €
	mit Zwiebeln	
36	<b>Griechischer Bauernsalat</b>	8,50 €
	Tomaten, Gurken, Oliven <sup>5, 6</sup> Krautsalat, Peperoni <sup>1, 2, 5, 6</sup> Schafskäse, Zwiebeln, Weinblätter	
37	<b>American Salat</b>	8,90 €
	gemischter Salat, gegrilltes Putenfleisch, Ei und American Dressing	
38	<b>Thunfischsalat</b>	8,50 €
	gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES VOM GRILL

Zu jeder Spezialität reichen wir einen Salatteller und eine gebackene Kartoffel mit Tzaziki oder Pommes frites oder Reis

41	<b>Souvlaki</b> Fleischspieß vom Schwein	12,50 €
42	<b>Souvlaki</b> Fleischspieß vom Lamm	15,90 €
43	<b>Souvlaki</b> Fleischspieß vom Schweinefilet	14,90 €
44	<b>Bifteki</b> Hacksteak mit Käse gefüllt	12,90 €
45	<b>Souzukakia</b> pikant gewürzte Hackfleischröllchen	12,90 €
46	<b>Lammkoteletts</b> 5 zart gegrillte Koteletts	14,50 €
47	<b>Lammcarrée</b> in Thymian-Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln	18,90 €
49	<b>Lammfilet</b> in Pfeffersauce	17,90 €
50	<b>Rinderleber</b> gegrillt mit gerösteten Zwiebeln	13,50 €
51	<b>Rumpsteak (argentinisch)</b> in Pfeffer-Sahnesauce	17,50 €
52	<b>Schweinefilet</b> in Pfeffer- Sahnesauce	15,90 €
53	<b>Putenmedaillons</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce	13,90 €

## GYROS

Zu jedem Gyrosgericht reichen wir einen Salatteller und eine gebackene Kartoffel mit Tzaziki oder Pommes frites oder Reis

54	<b>Gyros</b> Schweinefleisch vom Drehspieß	11,50 €
55	<b>Gyros überbacken</b> in Metaxasauce, mit Käse <sup>1, 2</sup> überbacken	13,50 €
56	<b>Gyros-Pfanne</b> mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Metaxasauce	13,90 €



## GRILLPLATTEN

Zu jeder Grillplatte reichen wir einen Salatteller und eine gebackene Kartoffel mit Tzaziki oder Pommes frites oder Reis

57	<b>Spezial Teller</b> Souvlaki, Bifteki, Gyros	15,90 €
58	<b>Elena Teller</b> Schweinefilet, Rumpsteak, Gyros	15,90 €
59	<b>Athena Teller</b> Lammfilet, Lammkotelett, Gyros	16,50 €
60	<b>Lamm-Teller</b> Lammsouvlaki, Lammfilet und Lammkoteletts	17,50 €
61	<b>Ellada-Teller</b> Gyros und Rinderleber	13,50 €
62	<b>Ellada Grillplatte</b> für 2 Personen mit Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Hacksteak, griechischer Bauernsalat und Tzatziki	38,50 €

## AUS TOPF UND BACKOFEN

63	<b>Moussaka</b> Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Bechamelsauce und Salat	13,50 €
----	--	---------

## VOM LAMM

65	<b>Lammhaxe</b> gebacken, mit Salat, dicken Bohnen und Kartoffeln	13,50 €
----	--	---------

## 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	13,90 €



## AUS TOPF UND BACKOFEN

### 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	7,90 €
72	<b>Bifteki</b> mit Pommes frites und Tzatziki	7,90 €
73	<b>Schnitzel</b> mit Pommes frites und Tzatziki	7,90 €

### FISCHGERICHTE

74	<b>Kalamaris paniert</b> mit Salat, Tzatziki, Pommes frites oder Reis	12,90 €
75	<b>Kalamaris-Pfanne</b> mit Knoblauch, Oliven und Peperoni in pikanter Tomatensauce <sup>4</sup>	13,90 €
76	<b>Garnelen vom Grill</b>	16,50 €
77	<b>Garnelen Ellada</b> mit frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce	17,00 €
78	<b>Forelle</b> gegrillt, mit Salat und Reis	13,90 €
79	<b>Dorade (400–500gr)</b> gegrillt, mit Gemüse und Salat	16,50 €
80	<b>Lachsfilet</b> gegrillt, auf Spinat	14,50 €
81	<b>Zanderfilet</b> mit Shrimps in Dillsauce	16,50 €
82	<b>Fischplatte</b> 1 Garnele, Lachsfilet, Kalamari und Sardinen	17,50 €

## NACHSPEISEN

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

## WARMER GETRÄNKE

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





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2 l	0,4 l
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,3,9 2,20</sup>		2,20 €	3,70 €
<b>Fante</b> <sup>1 2,20</sup>		2,20 €	3,70 €
<b>Sprite</b>		2,20 €	3,70 €
<b>Coca-Cola Light</b>	0,3l		
<b>2,70 €</b>			
<b>Zero</b>	0,3l		
<b>2,70 €</b>			
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3,9</sup>		2,50 €	3,70 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>		2,50 €	
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>		2,50 €	
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>		2,50 €	

## SÄFTE / SCHORLEN

		0,2 l	0,4 l
<b>Apfel / Johannisbeer / Trauben</b>		2,30 €	3,70 €
<b>Cranberrie / Rhabarberschorle</b>		2,40 €	3,80 €
<b>Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft</b>		2,50 €	
<b>Tomaten-, Kirsch-, Bananensaft</b>		2,50 €	
<b>KiBa</b>		2,50 €	
<b>Sanfter Engel</b>		3,50 €	
<b>Orangensaft mit Vanilleeis</b>			

## WASSER

<b>Mineralwasser Fürst Bismarck</b>		0,25 l	2,20 €
<b>Mineralwasser Flasche</b>		0,75 l	5,30 €
<b>Stilles Wasser Flasche</b>		0,75 l	5,30 €



## BIER VOM FASS

<b>Holsten Premium Pilsener</b>	0,3 l	2,60 €
<b>Holsten Premium Pilsener</b>	0,5 l	3,80 €
<b>Weihenstephan Hefeweizen</b>	0,3 l	2,90 €
<b>Weihenstephan Hefeweizen</b>	0,5 l	4,20 €
<b>Duckstein</b>	0,3 l	2,80 €
<b>Duckstein</b>	0,5 l	3,90 €
<b>Alsterwasser <sup>2</sup></b>	0,3 l	2,60 €
<b>Alsterwasser <sup>2</sup></b>	0,5 l	3,80 €

## FLASCHENBIERE

<b>Weihenstephan Weizenbier</b> dunkel, alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
<b>Malzbier</b>	0,33 l	2,60 €
<b>Holsten alkoholfrei</b>	0,33 l	2,60 €
<b>Mythos griechisches Bier</b>	0,33 l	2,90 €

## SEKT & Champagner

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

## APERITIF

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

## LONGDRINKS

<b>Bacardi-Cola <sup>1,3,9</sup></b>	4 cl	6,50 €
<b>Wodka-Lemon <sup>10</sup></b>	4 cl	6,50 €
<b>Gin-Tonic <sup>10</sup></b>	4 cl	6,50 €
<b>Whisky-Cola <sup>1,3,9</sup></b>	4 cl	6,50 €



## GRIECHISCHE OFFENE WEINE

### WEISS

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
<b>Retsina</b> trocken, geharzt	4,20 €	4,70 €	8,50 €
<b>Moschofilero</b> Chardonnay, weiß, trocken	4,70 €	5,20 €	10,00 €
<b>Imiglikos</b> lieblicher Wein	4,20 €	4,70 €	8,50 €
<b>Pinot Grigio</b> Italienischer, trockener Wein	5,50 €	6,20 €	11,50 €

### ROT

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
<b>Cabernet Sauvignon</b> vollmundig, fruchtig	4,70 €	5,20 €	10,00 €
<b>Merlot</b> aus Chalkidiki	5,50 €	6,00 €	11,90 €
<b>Imiglikos</b> lieblicher Wein	4,20 €	4,70 €	8,50 €
<b>Nemea</b> trockener Wein	4,20 €	4,70 €	8,50 €
<b>Mavrodaphne</b> Likörwein, rot	4,50 €	5,00 €	9,50 €

### Rosé

<b>Rosé trocken</b>	4,20 €	4,70 €	8,50 €
---------------------	--------	--------	--------



## GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

### WEISS

<b>Malamatina</b>	<b>0,5 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Kouros Patras</b>	<b>0,7 l</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Amethystos</b>	<b>0,7 l</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Santorini</b>	<b>0,7 l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Regaleali</b>	<b>0,7 l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Riesling</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,90 €</b>

### ROT

<b>Rosé</b>	<b>0,7 l</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Kouros Patras</b>	<b>0,7 l</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Amethystos</b>	<b>0,7 l</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Merlot</b>	<b>0,7 l</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Cava Boutari</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,00 €</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 mehrere 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 geschwärtzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 mit Phenylalaninquelle, 13 gewachst.