

Restaurant
KYPROS
Der Grieche am Spritzenplatz

Sehr geehrte Gäste, liebe Freundinnen und Freunde der griechischen Küche!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie ganz herzlich im Restaurant KYPROS willkommen.

Seit seiner Eröffnung im Jahr 1976 wurde das Restaurant KYPROS schon mehrfach für die Qualität seiner Speisen und seine Gastfreundschaft ausgezeichnet.

Diesen guten Ruf verstehen wir als Anerkennung und Herausforderung zugleich. Alle Gerichte bereiten unsere Köche nach ursprünglichen Rezepten, mit frischen Zutaten und den typischen Gewürzen der griechischen Küche zu. Vegetarische Gerichte haben wir zusätzlich gekennzeichnet V.

Unsere Empfehlung: Beginnen Sie ihren Ausflug mit köstlichkeiten der griechischen Gastronomie, einem Ouzo oder einem unserer delikaten Aperitifs aus der nachfolgenden Liste.

Das Team vom Restaurant KYPROS wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Für unseren Food Glossar bitte hier scannen:



Restaurant KYPROS oHG - der Grieche am Spritzenplatz

Spritzenplatz 18, 22765 Hamburg

Tel.: 040 390 33 50 und 39 38 63

www.restaurant-kypros-altona.de

Facebook: Restaurant Kypros

Instagram: @Restaurantkypros

Alle Speisen in EUR inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Zusatzstoffkennzeichnung Seite 2.

Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Chininhaltig
- 3 mit Farbstoff
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 enthält Phenylalaninquelle
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Geschmacksverstärker
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 gewachst
- 12 mit Konservierungsstoff
- 13 Laktose
- 14 Säuerungsmittel

- A Eier
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Milch
- E Sellerie
- F Sesamsamen
- G Schwefeldioxid & Sulphine
- H Erdnüsse
- I Glutenhaltiges Getreide
- J Lupine
- K Schalenfrüchte
- L Senf
- M Sojabohnen
- N Weichtiere



Metaxa***** (3)	4 cl	5,50
Metaxa***** (3)	4 cl	7,00
Martini Bianco	5 cl	6,50
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco (2,3)	0,2 l	8,50
Campari Orange (3)	0,2 l	8,50
Hugo Prosecco, Holunderblüten sirup, frische Minze, sowie Sprudelwasser	0,2 l	8,50
Mastiha griechischer Likör aus Pistazien-Baumharz von der Insel Chios	4 cl	5,00
Plomari Ouzo	0,2 l	16,00
Lillet mit verschiedenen Beeren (2,3)	0,2 l	8,50
Limoncello Spritz (mit Minze, Zitrone und Prosecco)	0,2 l	8,50
Tsipouro	0,25 l	20,00



Weinflaschen



Weißweine

Techni Malagousia	Explosives Aroma, Citrusfrüchte und weiße Früchte	0,7 l	35,00
Chateau Lazaridis	Angenehme Säure, klarer fruchtiger Abgang	0,7 l	34,00
Santorini	Trockener, frischer und erdiger Geschmack	0,7 l	45,00
Biblia Chora	Erfrischend, ausgewogen, angenehme Säure, aromatischer Nachfall	0,7 l	42,00

Rotweine

Chateau Lazaridis	Feiner, samtiger Geschmack mit langem Abgang	0,7 l	35,00
Epilinios Cabernet	Wilde Beeren, reife dunkle Kirsche, würzige Note	0,7 l	28,00
Magic Mountain Red	Trocken, rote Früchte, Tabak, schokoladige Note	0,7 l	78,00
Mega Spileo	Lorbeeraroma, weißer Pfeffer, Stachelbeer-Marmelade Süßholz, Vanille und Schokolade	0,7 l	38,00
Hatzimichalis "Alfega"	ausgewogen, angenehme Säure, langer Abgang	0,7 l	28,00

Roséweine

Melisomantra	fruchtig, kräftig	0,7 l	27,00
Chateau Lazaridis Rosé	Fruchtig, leicht	0,7 l	32,00



Prosecco, Sekt und Champagner



290 Prosecco	trocken (G)	0,1 l	5,50	0,2 l	7,90
291 Sekt Piccolo	trocken (G)			0,2 l	7,90
292 Sekt Flasche	trocken (G)			Flasche 0,7 l	26,00
293 Prosecco	(G)			Flasche 0,7 l	27,00
294 Champagner	(G)			Flasche 0,7 l	99,00



Offene Weißweine



295 Retsina	geharzt	6,00	12,50
297 Imiglikos	halbsüß	6,00	12,50
297 Weißeinschorle	trocken	6,00	11,80
298 Makedonikos	halbtrocken	6,00	12,50
299 Moschofillero	trocken	6,00	12,50
300 Kouros	trocken	7,50	15,50
312 Samos	Süß	6,90	14,50
301 Malamatina	geharzt, serviert in der Flasche (0,5 l)		13,00
325 Retsina Kehribari	geharzt, serviert in der flasche (0,5 l)		15,00

Glas 0,2 l Karaffe 0,5l



Offene Rotweine



302 Merlot	trocken	6,50	13,50
303 Cabernet Sauvignon	trocken	6,50	13,50
307 Apelia Black Label	lieblich	6,00	12,50
308 Makedonikos	halbtrocken	6,00	12,50
311 Mavrodaphne	Süß	6,90	14,50

Glas 0,2 l Karaffe 0,5l



Offene Roséweine



309 Roditis	trocken	6,00	12,50
310 Makedonikos	halbtrocken	6,00	12,50

Glas 0,2 l Karaffe 0,5l



Biere



220	Beck's Bier	gezapft 0,3 l	3,90
218	Spaten Münchener Hell	gezapft 0,3 l	3,90
219	Hasseröder Granat	gezapft 0,3 l	4,00
226	Beck's Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,90
222	Alsterwasser (14)	0,3 l	3,90
229	Weizenbier (Hell, dunkel, Kristall o. Alkoholfrei)	Flasche 0,5 l	5,20
233	Vita Malz	Flasche 0,33 l	3,90



Spirituosen



461	Ouzo	2 cl	2,50
271	Whisky (3)	4 cl	5,80
272	Whisky spezial (3)	4 cl	6,80
274	Amaretto	2 cl	2,80
275	Wodka	4 cl	5,80
276	Bacardi	4 cl	5,80
281	Sambuca	2 cl	3,00
282	Tequila	2 cl	3,50
286	Baileys (1, 3, 13, D)	4 cl	6,50
	XXXGin	4 cl	6,50



Alkoholfreie Getränke



240	Apfelnektar	0,3 l	3,90
241	Apfelschorle	0,3 l	3,90
243	Orangennektar	0,3 l	3,90
244	Traubennektar	0,3 l	3,90
261	Rhababerschorle	0,3 l	3,90
263	Bananennektar	0,3 l	3,90
264	Kirschnektar	0,3 l	3,90
265	Kiba	0,3 l	3,90
245	Sprite (14)	0,3 l	3,90
247	Fanta (3, 4, 14)	0,3 l	3,90
254	Coca Cola (1, 3) / Coca Cola Zero (1, 3, 5, 6)	0,3 l	3,90
260	Spezi (1, 3, 4, 14)	0,3 l	3,90
249	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,3 l	3,90
251	Stilles Mineralwasser	Flasche 0,2 l	3,90
252	Mineralwasser mit Kohlensäure	Flasche 0,7 l	7,50
253	Stilles Mineralwasser	Flasche 0,7 l	7,50
258	Bitter Lemon (2, 4)	Flasche 0,2 l	3,90
259	Tonic Water (2)	Flasche 0,2 l	3,90
268	Maracujaschorle	0,3 l	3,90
269	Mangoschorle	0,3 l	3,90



Warne Getränke



Tasse Kaffee (1)	3,00
Espresso (1)	2,80
Doppelter Espresso (1)	4,50
Tasse Tee	4,00
Griechischer Mocca (1)	4,50



Kalte Vorspeisen



V 40	Tsatsiki griechischer Joghurt-Dip mit Knoblauch, Gurken und Dill (13, D)	5,50
41	Taramas Mousse aus rotem Kaviar (B)	7,50
V 42	Auberginen-Mousse mit Knoblauch und Schafskäse (13, A, D, M, L)	8,00
V 44	Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl (D)	8,50
V 47	Eingelegte Peperoni (3, 4, 12)	5,50
V 48	Oliven (3, 4, 10, 12)	6,00



Salatvariationen



V 9	Krautsalat (14)	4,50
V 27	Rote Beete Salat	7,00
V 32	Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln und Krautsalat (13, D)	12,90
33	Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln (L)	14,50
V 35	Tomaten- und Garkensalat mit Zwiebeln	8,00
36	Gyros auf gemischem Salatbett	15,50
38	Gebratene Garnelen auf gemischem Salatbett NEU!	17,50



Warne Vorspeisen



V 10	Dolmadakia	7,00
	gefüllte Weinblätter mit Reis mit Tsatsiki serviert(M)	
11	Calamares	9,80
	paniert, gebraten mit Tsatsiki (A, D, I, 13)	
V 12	Saganaki	9,00
	gebratener Schafskäse in Eihülle (13, I, D)	
V 13	Feta Psiti	9,50
	gegrillter Schafskäse mit Zwiebeln Tomaten und Peperoni (13, D)	
14	4 Garnelen	16,80
	pikant in Knoblauchöl gebraten, mit Paprika Zwiebeln Oliven und Peperoni (13, D)	
15	4 Garnelen	16,80
	pikant in Schafskäse-Tomatensauce gebraten (13, D)	
17	Sardinen	9,00
	in der Pfanne gebraten, mit Tsatsiki (I)	
V 18	Gebratene Auberginen	8,80
	mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13, I, D)	
V 19	Gebratene Zucchini	8,80
	mit Tsatsiki und Knoblauchöl (13, I, D)	
V 21	Champignons	9,50
	in Knoblauchöl, mit Zwiebeln gebraten (13, I, D)	
V 23	Saganaki Spezial	10,00
	knusprig gebackener Schafskäse in einem Sesammantel mit Honig (13, D, F, I)	
24	Baby-Calamares in der Pfanne gebraten	10,50
	mit Tsatsiki (13, D)	
26	Ochtapodi - gegrillter Oktopus	17,00
	mit Balsamico-Zitronenjus-Olivenöl (B)	
V 29	Kolokithokeftedes - gebratene Zucchini-Puffer	9,50
	mit Tsatsiki (13, A, D, I)	
V 39	Peperoni	8,50
	in Knoblauchöl gebraten (3, 4, 12)	



Gemischte Vorspeisensteller



50	Ouzo-Teller	16,50
	Weinblätter mit Reis, Tsatsiki, Taramas, Auberginennousse, Rote Beete, Oliven Feta Schafskäse, Peperoni, Gebratene Champignons (1, 2, 3, 4, 10, 13, B, D, L, M)	

V 52	Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen	18,50
	2 Weinblätter mit Reis gefüllt, in Olivenöl gebratene Zucchini-Puffer, Saganaki Spezial, gebratene Champignons, Tsatsiki, Auberginenmousse, rote Beete gebratene Auberginen und Zucchini (13, A, D, F, I, L, M)	
V 53	Kleine Mezes - verschiedene warme und kalte Vorspeisen	14,50
	gebratene Zucchini und mit Reis gefülltes Weinblatt, Tsatsiki und Auberginenmousse (13, A, D, I, L, M)	

54	Meeresfrüchte Platte	34,00
	Garnelen in einer pikanten Schafskäsetomatensauce, Panierte & Baby Calamares, Taramas, Tsatsiki, Auberginenmousse, gebratene Zucchini und Saganaki Spezial (13, A, C, D, I, L, M)	


Spezialitäten aus der Pfanne


113	Lemonato Schwein, Hähnchenbrustfilet und Lammhüftsteak in Zitronen-Olivenöl nach Landart, mit Zwiebeln, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat (L)	22,00
V 190	Gemischter Gemüseteller aus der Pfanne mit Reis, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	14,50
30	Krasato vom Lamm in einer Rotwein-Sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln, oder Reis und Salat (12, 13, D, I, L)	24,50
111	Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce aus der Pfanne gebraten, mit Reis und Salat (3, 13, D, L)	18,50
115	Frische Kalbsleber (Auf Anfrage) aus der Pfanne, mit Zwiebeln und Champignons gebraten, mit Reis und Salat (3, 13, D, L)	23,00


Fischspezialitäten


60	Frische Dorade filetiert auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)	25,00
62	Calamares paniert mit Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (13, D, I, L, B)	18,00
72	Frische Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (L, B)	24,50
73	Lachsfilet mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)	21,00
74	Baby-Calamares gebraten mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (D, L, B)	19,50
79	Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten mit Olivenöl-Zitronenjus, auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salat (L, B)	19,50
64	6 Garnelen Pikant in Knoblauchöl und Zwiebeln gebraten, serviert mit Reis (13, D)	25,50
65	6 Garnelen in einer pikanten Tomaten-Schafskäsesauce, serviert mit Reis (13, D)	25,50



Spezialitäten aus dem Ofen



120	Gebackene Lammhaxe	20,50
	zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen in Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E, L, M)	
121	Kokinisto vom Rind	20,50
	zart gebackenes Fleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder Schneidebohnen in Tomatensauce, dazu Reis und Salat (E, L, M)	
122	Stifado vom Rind	21,50
	zart gebackenes Fleisch mit weichgekochten Zwiebeln, dazu Reis und Salat (E, L, M)	
123	Moussaka	19,50
	Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf in Bechamelsauce, dazu Salat (I3, A, D, I, L)	



Gyros Variationen



90	Gyros	16,90
	mit Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (I3, D, L)	
95	Gyros mit Käse überbacken in Metaxa-Sahnesauce	18,90
	dazu Salat und Reis (3, I3, D, L)	



Fleischgerichte vom Grill



91	Souvlaki vom Schweinefilet	18,00
	2 Fleischspieße, dazu Pommes Frites, Tsatsiki und Salat (I3, D, L)	
93	Bifteki	18,50
	Mit Käse gefülltes Hacksteak aus frischem selbst gemachtem Hack vom Rind und Schwein, serviert mit Tsatsiki, dazu Pommes Frites und Salat (I3, A, D, L)	
100	Lammfilet	28,00
	wahlweise mit Pfeffer-Sahnesauce oder mit "Cretan Nectar", einem mit Thymian-Honig verfeinerten Balsamico, serviert mit Gemüse, Reis und Salat (I3, D, E, L, M)	
102	5 Lammkoteletts	23,50
	als Beilage eine mit Tsatsiki gefüllte Ofenkartoffel und Salat je weiteres Kotelett +3,80 (I3, D, L)	
103	Lamm Souvlaki	25,00
	Zwei Spieße vom Lamm serviert mit einer Ofenkartoffel und Salat (3, I3, D, I, L, M)	
104	Rumpsteak	26,00
	Mit Pfeffer-Sahne-Sauce, Rosmarinakrtoffeln und Gemüse, dazu mit Salat (I3, D, E, L, M)	
106	Rumpsteak	26,00
	Mit Kräuterbutter, einer Ofenkartoffel mit Tsatsiki gefüllt, dazu mit Salat (I3, D, E, L, M)	



Gemischte Grillteller



130	Athena Teller	25,00
	Souvlaki, Rumpsteak und Gyros, mit Tsatsiki auf einer Ofenkartoffel und Salat (13, D, L)	
131	Rhodos Teller	23,00
	Souvlaki, kleines Hacksteak und Gyros, mit Tsatsiki auf einer Ofenkartoffel und Salat (13, A, D, L)	
132	Gemischter Lammsteller	27,50
	Lammfilet, 2 Lamkoteletts und Lammsouvlaki mit Tsatsiki auf einer Ofenkartoffel und Salat (13, D, L)	
133	Gyros und Souvlaki	23,50
	mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	
134	Gyros und Bifteki	20,00
	mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	
135	Gyros und Lammsouvlaki	24,00
	Mit Rosmarinkartoffeln, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	



Für den kleinen Appetit



150	I Souvlaki Spieß vom Schweinefilet	13,90
	ein Fleischspieß mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	
151	I Lamm Souvlaki Spieß	16,90
	ein Spieß mit Pommes, Tsatsiki und Salat (3, 13, D, I, L, M)	
152	Kleines Gyros	13,90
	mit Pommes, Tsatsiki und Salat (13, D, L)	
154	Kleines Bifteki	14,50
	mit Käse gefüllt, dazu Pommes, Tsatsiki und Salat (13, A, D, L)	
159	Kleine Portion Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce	15,50
	mit Reis und Salat (13, D, L)	
160	Kleines Gyros mit Käse überbacken	15,50
	in Metaxa-Sahnesauce mit Pommes und Salat (3, 13, D, L)	



Spaghetti



164	Spaghetti mit Hackfleischsauce (I) und Parmesan (13, A, D)	11,50
165	Spaghetti mit Gemüse (A, I)	11,50
166	Spaghetti mit Lachs (A, I)	19,00
167	Spaghetti mit Garnelen (A, C, I)	22,00



Extras



107	Metaxa-Sahnesauce (13, D)	4,00
108	Pfeffer-Sahnesauce (13, D, E, M)	4,00
109	Aioli (A, F)	3,00
186	Pommes Frites	4,00
187	Reis	3,50
188	Rosmarinkartoffeln	5,00
189	Folienkartoffel mit Tsatsiki (13, D)	5,50



Desserts



Griechischer Joghurt mit Honig (13, D)	6,50
Selbstgemachtes Tiramisou (13, A, D, I)	7,60
Selbstgemachtes Mousse au Chocolat (A, D, 13)	6,20
Eis (13, 3, 12, A, D) mit Sahne und Erdbeersauce	2,20
Dessert Trilogie (3, 12, 13, A, D, I)	9,20
Dessert Trilogie, bestehend aus unserem Mousse au Chocolat, Tiramisou und Eis	
Selbstgemachtes Schoko Soufflé mit Eis (A, D, 13)	8,50
Chalvas, Griechisches Grießgebäck mit Orange verfeinert	7,50
Galaktoboureko Vanille-Grieß-Pudding in "Filó"Teig	7,50

