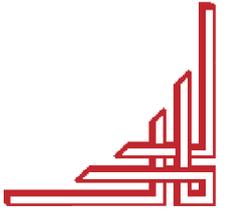
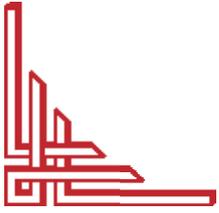


*Willkommen bei
Kalliopea*

Kalliopea

MEDITERRANE KÜCHE



Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie herzlich in unserer Ouzeri und wünschen,
dass Sie sich bei uns wohl fühlen.*

*Die Ouzeri ist eine typische griechische Taverne, in der Sie eine Vielzahl
von landesüblichen, liebevoll zubereiteten, kalten und warmen
Vorspeisen genießen können. Dazu servieren wir Ihnen unser
täglich selbstgebackenes Brot.*

Bei uns kann sich jeder Gast sein Gericht individuell zusammenstellen.

*Für die meisten mediterranen Völker bedeutet das Speisen in geselliger Runde
die Pflege einer uralten Tradition. Für uns Griechen ist dies
der Inbegriff für den leiblichen Genuss.*

*Genau diese Atmosphäre möchten wir Ihnen in unserer Ouzeri näher
bringen und sind gespannt auf Ihre Kreativität.*

*Unser Ziel ist es, Sie auf Ihrer kulinarischen Reise durch Griechenland zu
verwöhnen und mit unseren frischen Gerichten Ihre Sinne zu betören.*

Besonderen Wert legen wir auf eine gesunde Ernährung.

*Aus diesem Grund verwenden wir auch biologisch angebaute Produkte,
verzichten auf glutamathaltige Gewürze und Knoblauchgranulate ebenso,
wie auf gehärtete und genmanipulierte Fette und Öle.*

*FrISCHE Kräuter und die besten Olivenöle aus Kalamata sorgen
satt dessen für Ihr Wohl.*

*Wir beraten Sie jederzeit gerne und empfehlen, auch die wöchentlich wechselnde
Extrakarte mit Ihren besonderen Köstlichkeiten, in Ihre Wahl mit einzubeziehen...*



Mesedes Kalte Vorspeisen

1. **Tzatziki**
Griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch(G) 4,90 €
2. **Taramosalata**
Fischrogen püriert (D) 4,90 €
3. **Skordalia**
Frischer Knoblauch mit Kartoffeln püriert 4,80 €
4. **Ellies kai Peperies**
Oliven und Peperoni aus Griechenland 5,80 €
5. **Panzaria**
Rote Beete mit Knoblauch und Olivenöl 6,50 €
7. **Oktopus Salat**
Nach Art des Hauses 12,90 €
8. **Chtipiti**
Pikant verrührter Schafskäse (G) 6,90 €
9. **Schafskäse Natur**
Garniert (G) 6,50 €
10. **Gemischter Vorspeisenteller (G,D)** 13,90 €

Mesedes Warme Vorspeisen

15. **Feta gegrillt**
In Alufolie zubereitet und serviert (G) 7,90 €
16. **Saganaki**
Panierter Feta aus der Pfanne (A,G) 7,90 €
17. **Gigantes**
Dicke Bohnen in Tomatensoße mit Feta überbacken (G) 8,90 €
18. **Gebratene Paprika**
Gefüllt mit Feta und frischem Spinat (G) 9,90 €
19. **Zucchini und Auberginen**
Gebraten und mit Tzatziki serviert (A,G) 9,90 €
20. **Dolmadakia**
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Hack in Zitronensoße 9,90 €
21. **Frische Champignons aus der Pfanne** 8,90 €



Fisch Meseedes

Warme Fisch-Vorspeisen nach Art des Hauses

- | | | |
|-----|--|---------|
| 25. | Gavros
<i>Kleine Fische aus der Pfanne (A)</i> | 8,90 € |
| 26. | Oktopus
<i>Gegrillt, mit Fava Santorinis und karamellisierten Zwiebeln</i> | 12,90 € |
| 27. | Calamares
<i>Gegrillt</i> | 9,90 € |
| 28. | Drei große Black Tiger Garnelen
<i>Gegrillt</i> | 10,90 € |
| 29. | Scampi Saganaki | 11,90 € |
| 31. | Oktopusstifado
<i>Mit kleinen Zwiebeln</i> | 12,90 € |

Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 46. | Tomatensalat
<i>Mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsamicoessig</i> | 4,50 € |
| 47. | Choriatiki (G)
<i>Bauernsalat mit Feta, Olivenöl und Balsamicoessig</i> | 9,90 € |
| 48. | Gemischter Salat
<i>Salate der Saison mit Hausdressing</i> | 5,90 € |
| 50. | Thunfischsalat (D,C)
<i>Gemischer Salat mit Thunfisch und Ei</i> | 9,90 € |
| 51. | Gemischter Salat mit Putenstreifen | 10,90 € |



Grillgerichte

Diese Gerichte werden mit Salat, Tzatziki und frittierten frischen Kartoffeln serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 56. | Giros (kann etwas dauern) (G) | 13,90 € |
| 57. | Bifteki (gefüllt mit Feta-Käse) (G) | 14,90 € |
| 58. | Souvlaki (G) aus Schweinefilet | 14,90 € |
| 59. | Lammkotelett (aus der Region) (G) | 20,90 € |
| 60. | Lammspieß (G) | 18,90 € |
| 61. | Lammfilet (G) | 21,90 € |
| 62. | Hähnchenbrust (G) | 15,90 € |
| 63. | Putensouvlaki (G) | 15,90 € |
| 64. | Rumpsteak (Angusrind 200 gr.)
mit Hauskräuterbutter, ohne Tzatziki
Pro 100 Gramm Mehrgewicht 4,50 € Aufpreis (G) | 21,90 € |

Gemischte Grillteller

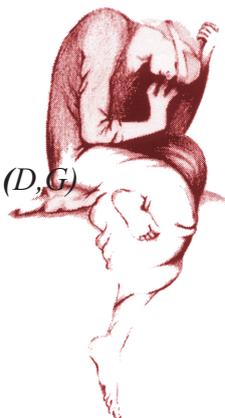
Diese Gerichte werden mit Salat, Tzatziki und frittierten frischen Kartoffeln serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 66. | Lammteller
Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett (G) | 19,90 € |
| 67. | Kalliopeateller
Schweinefilet, Putenbruststeak, Rumpsteak (G) | 19,50 € |
| 68. | Mix-Teller (kann etwas dauern)
Giros, Souvlaki, Hacksteak (G) | 15,90 € |

Fischspezialitäten

Diese Gerichte werden mit Salat, Kartoffeln Lemonates und frischem Blattspinat serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 71. | Calamaris
Gebackene Calamaris, oder gegrillt (A,D,G) | 17,90 € |
| 72. | Gegrillte Dorade Royal
ca. 500 - 600g | 20,90 € |
| 73. | Black Tiger Garnelen aus der Pfanne (5 Stück)
In Knoblauch und Olivenöl oder mit Cognac-Sahne-Soße (D,G) | 20,90 € |
| 74. | Black Tiger Garnelen (5 Stück)
Gegrillt (D,G) | 20,50 € |



Pfannen - Spezialitäten

Diese Gerichte werden mit Salat und frittierten frischen Kartoffeln serviert

76. **Giros in Metaxasoße mit Käse überbacken** **15,90 €**
(kann etwas dauern) (G)
77. **Giros mit frischen Champignons und Käse überbacken** **15,90 €**
(kann etwas dauern) (G)
78. **Arni Fileto Se Gorgonzola** **22,90 €**
Lammfilet mit Gorgonzolasoße (G)
79. **Chirino Fileto me Manitaria** **18,90 €**
Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße (G)

Bestellen wie in
Griechenland

80. **Keftedakia** **10,90 €**
Drei kleine Biftekaki in pikanter Soße
81. **Giros** *(kann etwas dauern)* **9,90 €**
Auf Pita (G)
82. **Souvlaki** **4,20 €**
Fleischspieß vom Schweinefilet / pro Stück
83. **Souvlaki** **5,50 €**
Fleischspieß vom Lammsteak / pro Stück
84. **Biftekaki** **3,90 €**
Kleines Hacksteak / pro Stück
85. **Lammkotelett** **4,50 €**
pro Stück
86. **Tigania** **9,90 €**
Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Knoblauch



Extra Beilagen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 90. | Pommes Frites | 2,90 € |
| 91. | Basmatireis natur | 3,50 € |
| 92. | Basmatireis mit Spezialsoße | 4,50 € |
| 93. | Folienkartoffel mit Tzatziki (G) | 5,90 € |
| 94. | Frischer Blattspinat (G) | 5,90 € |
| 95. | Broccoli | 4,90 € |
| 96. | Grüne Bohnen mit frischen Kräutern und Tomaten | 5,50 € |
| 97. | Röstkartoffeln
(frische Kartoffeln, frittiert) | 4,50 € |
| 98. | FrISChe Kartoffeln aus dem Backofen
(in Olivenöl, Oregano und Zitronenscheiben) | 4,90 € |

Dessert

- | | | |
|------|---|--------|
| 99. | Griechische Götterspeise
Griechischer Naturjoghurt mit Honig und Mandeln (G) | 5,20 € |
| 100. | Halva mit Vanilleeis
griechische Sesamspezialität (G) | 3,80 € |
| 101. | Gemischtes Eis mit Sahne (G) | 4,10 € |
| 102. | Loukoumades mit Honig
(Frittierte Teigbällchen mit Vanilleeis, Honig, Mandeln und Äpfeln) (G) | 5,50 € |



Rotweine

<i>Hauswein (trocken)</i>	0,25 l	5,90 €
	0,50 l	10,90 €
<i>Mavrodaphne (süß)</i>	0,25 l	7,90 €
	0,50 l	13,90 €
<i>Imiglikos (halbtrocken)</i>	0,25 l	5,50 €
	0,50 l	10,50 €
<i>Naousa (sehr trocken)</i>	0,25 l	5,90 €
	0,50 l	10,90 €
<i>Agiorgitiko (samtweich, trocken)</i>	0,25 l	6,20 €
	0,50 l	11,90 €

Weißweine

<i>Samos (süß)</i>	0,25 l	6,90 €
	0,50 l	13,90 €
<i>Imiglikos (halbtrocken)</i>	0,25 l	5,50 €
	0,50 l	10,50 €
<i>Enotria (trocken, wenig Säure)</i>	0,25 l	7,50 €
	0,50 l	13,90 €
<i>Retsina (geharzt)</i>	0,25 l	5,50 €
	0,50 l	10,50 €
<i>Moshofilero (fruchtig trocken)</i>	0,25 l	6,20 €
	0,50 l	11,90 €

Roséwein

<i>Rosé (trocken)</i>	0,25 l	5,90 €
	0,50 l	10,90 €

Prosecco

<i>Hausmarke (trocken)</i>	0,75 l	23,90 €
----------------------------	--------	---------

Weine enthalten Sulfate

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola (1,3,5,7,8,9)	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,80 €
Coca-Cola light (1,3,5,7,8,9)	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,80 €
Orangenlimonade	0,20 l	2,50 €
(1,3,5,7,8,9)	0,40 l	3,80 €
Zitronenlimonade	0,20 l	2,50 €
(1,3,5,7,8,9)	0,40 l	3,80 €
Spezi (1,3,5,7,8,9)	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,80 €
Bitter Lemon (3,6,8)	0,20 l	2,80 €
Mineralwasser	0,20 l	2,50 €
Mineralwasser	0,40 l	3,50 €
Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Stilles Wasser	0,75 l	6,50 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €
Malzbier	0,33 l	2,90 €
Alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,20 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,10 €
Biosaftschorle	0,2 l	3,30 €
(Apfel oder Rhabarber)	0,4 l	4,50 €

Spirituosen

Amaretto	2 cl.	3,50 €
Bacardi	2 cl.	3,90 €
Baileys	2 cl.	3,90 €
Tequila	2 cl.	3,90 €
Metaxa*****	2 cl.	3,90 €
Obstler diverse	2 cl.	5,50 €
Ouzo Plomari	2 cl.	3,90 €
Brandy 103	2 cl.	3,90 €
Wodka	2 cl.	3,90 €
Longdrink		7,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Griechischer Mokka	2,90 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,20 €
Kännchen Tee (Ronnefeld)	4,30 €
Milchkaffee (G)	3,90 €
Cappuccino (G)	2,90 €

Biere vom Faß

Jever Pils	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	3,90 €
Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	3,90 €
Andechser	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Hefeweizen	0,5 l	4,50 €



Flaschenweine

Rotweine



Enotria Kreta (trocken, mild, fruchtig)	0,75 l	21,90 €
Cabernet Sauvignon tiefrote Farbe, fruchtiger Geschmack mit Akzenten von Eiche und Pfefferminze	0,75 l	36,00 €
Rapsani Qualitätswein b. A., Nordgriechenland (trocken), die Götter tranken diesen Wein des Olymps	0,75 l	23,90 €
Domaine Hatzimichalis Cabernet Sauvignon, Nordgriechenland (trocken, vollmundig, exklusiv)	0,75 l	33,90 €
Metochi Cabernet Sauvignon Nordgriechenland, Heiliger Berg Athos Nummerierte Flaschen	0,75 l	39,00 €

Weißweine

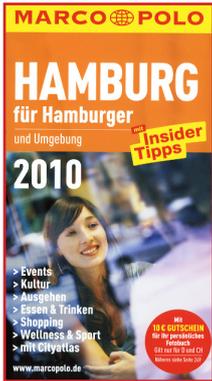
Aspros Logos Kreta sein Aroma ist reich an weißen Blüten und Zitrusfrucht, mit einem zarten, butterartigen Bouquet aus leichtem Bienenwachs, Aprikose, Linde und Melone	0,75 l	39,00 €
Enotria Kreta (trocken, mild, fruchtig)	0,75 l	21,90 €

Roseweine

Entoria Kreta (trocken, mild, fruchtig)	0,75 l	21,90 €
--	--------	---------

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Sagen Sie es weiter, bewerten Sie uns.

Artikel zu Kalliopea im Marco Polo Heft "Hamburg für Hamburger" von 2010 und 2011:



Kalliopea Insider Tipp: "Neu dabei! In diesem kleinen Restaurant ist nichts gestylt, dafür aber alles mit viel Herz gekocht und serviert. Griechische Klassiker wie gegrillte Calamares, Bohnen in fruchtiger Tomatensauce und selbstgebackenes, noch warmes Brot sowie Lamm in allen Variationen, kommen hier wirklich frisch und bodenständig, aber perfekt zubereitet auf den Teller. Inhaberin, besser Gastgeberin, Kalliopi vermittelt eine derart freundliche Stimmung, dass man sich nur wohlfühlen kann. Wieder eine tolle Entdeckung in Barmbek - die Nachbarschaft weiß das allerdings schon lange, deshalb sollte man am Wochenende vorbestellen."



Wir sind auch bei Facebook.
"Liken" Sie uns, werden Sie Teil der Community und lesen Sie, was andere zu und über uns sagen. Wir freuen uns über jeden Besucher, auch virtuelle.

Bewertungsportale:



Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, freuen wir uns über eine positive Bewertung bei Google.



Lieber Gast,

wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, dass wir Sie eine kurze Zeit nach HELLAS entführen konnten.

Wenn Sie in Griechenland ein Gericht entdeckt haben und heute in unserer Karte nicht wiederfinden können, sprechen Sie uns bitte an - gerne nehmen wir Ihre Anregungen und Wünsche entgegen.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in unserer Ouzeri.

*Bis bald und Jassas,
Ihr Kalliopea-Team*



Kalliopi Brandstüter
Neue Wöhr 14 • 22307 Hamburg
Tel.: +49 (40) 631 05 96
Mobil: 0173 - 6013190
www.kalliopea.de
kalliopea@online.de
SMS-Versand

Öffnungszeiten:
täglich von 17.00 bis 24.00 Uhr
...warme Küche bis 23.00 Uhr



Wittenseer Quelle

PHONE RESEARCH





Kalliopi im Land der Götter
... Kreta 2005 - unvergessen



Die 14 Allergene

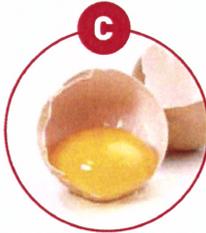
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Bezeichnung der Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmitteln,
(4) mit Geschmacksverstärker, (5) koffeinhaltig, (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln,
(8) enthält eine Phenylalaninquelle, (9) mit Säuerungsmittel

Liebe Gäste,

aufgrund der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung möchten wir Sie hiermit darüber informieren, dass wir seit Eröffnung unseres Restaurants nur selbst zubereitete Speisen anbieten. Diese enthalten durch unser Zutun keine Geschmacksverstärker, Glutamate, künstliche Farbstoffe oder Fertiggewürzmischungen.

Dennoch gibt es auch natürliche Lebensmittel, die Allergene enthalten. Die europäische Informationsverordnung listet die folgenden 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potential auf:

A.: Glutenhaltiges Getreide

(namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Beispielhaft enthalten in: Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder.

B: Krebstiere

Beispielhaft enthalten in: Garnelen, Krabbenmehl

C: Eier

Beispielhaft enthalten in: Flüssigei, Eigelb

D: Fisch

Beispielhaft enthalten in: Alle Arten von Fisch, Suomi, Kaviar

E: Erdnüsse

Beispielhaft enthalten in: Erdnusbuttermilch, Erdnusscreme

(siehe auch beigefügte Liste)

Sollten sie von einer Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an und wir stellen Ihnen gerne Ihr individuelles Gericht zusammen.

Die Information über enthaltenen Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.