



ODYSSIA

GRIECHISCHES RESTAURANT

Speisekarte





Willkommen im griechischen Restaurant Odysia.

Bei uns erwartet Sie traditionell Griechische, sowie auch Deutsche Küche. Dabei legen wir großen Wert auf frische, saisonale und hochwertige Produkte. Zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte gibt es bei uns wöchentlich wechselnde Gerichte, sprechen Sie uns einfach an.

Restaurant Odysia eignet sich perfekt auch für größere Veranstaltungen und zusammengestellte Arrangements für besondere Anlässe wie z.B. Firmenfeier, Geburtstage, Seminare, Hochzeiten, Clubfeiern, Trauerfeier. Auf Ihren Wunsch hin passen wir Menü, Tischanordnung und Dekoration an.

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Auswahl von diversen Buffets zu verschiedenen Anlässen und sogar die Möglichkeit, ein eigenes warmes Buffet aus unserem Menü zu kreieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt und einen guten Appetit.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr & von 17:30 bis 23:00 Uhr
Sonntag von 11:30 durchgehend bis 22:00 Uhr
Warme Küche Täglich bis 22:00 Uhr
Montag Ruhetag (nicht an Feiertagen)

KONTAKT

Web: www.restaurant-odysia.de
Telefon: 0911 30 40 28
E-mail: info@restaurant-odysia.de
Anschrift: Sacker Hauptstraße 9, 90765 Fürth



RestaurantOdysia



Restaurant_Odysia

SCAN

Scannen Sie den QR-Code für die digitale Speisekarte

*Schenken Sie kulinarische
Genussmomente
mit Gutscheinen vom Restaurant Odysssia!*



Gutschein im Wert von:

€

Gutscheinnummer: _____
Gesamtbetrag in Worten: _____
Unterschrift: _____

Wir leben nicht, um zu essen, sondern wir essen, um zu leben.
Sokrates.

Web: www.restaurant-odysssia.de
Telefon: 0911 30 40 28
E-mail: info@restaurant-odysssia.de
Anschrift: Sacker Hauptstraße 9, 90765 Fürth



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE
GLUTEN	A WEIZEN / GLUTEN	1 MIT FARBSTOFF
	B ROGGEN	2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
	C GERSTE	3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
	D DINKEL	4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
NÜSSE UND SCHALEN- FRÜCHTE	E EIER UND EIERERZEUGNISSE	5 GESCHWEFELT
	G SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	6 GESCHWÄRZT
	H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	7 MIT PHOSPHAT
	F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE	8 MILCHEIWEISS
	I MANDELN	9 KOFFEINHALTIG
	J HASELNUSS	10 CHININHALTIG
	K WALNUS	
	L CASHEWNUSS	
	M PECANNUSS	
	N PARANUSS	
	O PISTAZIE	
	P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	
	Q SENF UND SENFERZEUGNISSE	
	R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE	
	S KREBSTIERE UND KREBSTIEREERZEUGNISSE	
	T FISCH	
U SCHWEFELDIOXID		
V LUPINE		
W WEICHTIERE		
Y LAKTOSE		
Z SULFITE		

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung

Extras

Werte Gäste,

Wir erfüllen Ihnen jeden möglichen kulinarischen Wunsch gegen einen entsprechenden Aufpreis.

Jede Änderung bedingt einen Aufpreis.

Mehr Gyros	3,00
1 Spieß Souvlaki	3,00
1 Kalamari	1,50
1 Lammkotelett	4,00
Metaxasauce	4,50
Ketchup / Mayonaise	0,30
Pommes Frites statt Reis	0,50

Starte Richtig

	€	Allergene
APEROL SPRITZ	0,2l 6,50	Z,1
HUGO	0,2l 6,50	Z
LILLET WILD BERRY	0,2l 3,90	Z

Suppe

	€	Allergene
1. TAGESSUPPE Fragen Sie nach unserer Tagessuppe!	4,50	

Kalte Vorspeisen

	€	Allergene
5. ZAZIKI Joghurt mit frischen Gurken & Knoblauch	4,50	H,Y
6. TARAMAS Hausgemachte Fischeiercreme	5,20	A,T
7. TIROKAFTERI Griechischer Schafskäsecreme, pikant	5,20	H,Y
8. PEPERONI, OLIVEN & FETA Original griechischer Meze	7,80	H,6
9. FETA Kalter Schafskäse abgeschmeckt mit Nativem Olivenöl & Oregano	8,90	H,Y
10. DOLMADAKIA Gefüllte Weinblätter mit Reis	7,80	Z
11. OKTOPUSSALAT Marinierter Oktopus griechischer Art	8,90	W
12. KALTE VARIATION Eine Variation aus den Kalten Vorspeisen	10,90	A,H,Y,T,Z,6

Warme Vorspeisen

	€	Allergene
15. PEPERONI Vom Grill abgeschmeckt mit Knoblauchsauce	7,80	Z
16. PITA Gegrilltes griechisches Fladenbrot mit Zaziki	4,20	A,H,Y
17. KNOBLAUCHBROT Knusprig gegrilltes Knoblauchbrot mit Zaziki	4,20	A,H,Y
18. TIROPSOMO Griechische Bruschetta mit Schafskäse, Tomaten, Olivenöl & Oregano	4,50	A,H,Y
19. SAGANAKI Gebackener Schafskäse	7,20	A,H,Y
20. FETA SAGANAKI Knusprig gebackener Schafskäse abgeschmeckt mit Honig & Sesam	8,60	A,H,Y,R
21. BUJURDI Schafskäse aus dem Backofen mit Tomaten, grüner Paprika & Gouda-Käse	7,90	H,Y
22. PAPIRIKA FLORINIS Gefüllte rote Paprika mit Schafskäse	7,20	H,Y
23. AUBERGINEN Knusprig gebacken, serviert mit Zaziki	7,20	A
24. ZUCCHINI Knusprig gebacken, serviert mit Zaziki	7,20	A
25. KEFTEDAKIA Hackfleischbällchen aus Schwein & Rinderhackfleisch	7,20	A,E,H,Y
26. RIESENBOHNEN Dicke Bohnen in feiner Tomatensauce mit Feta-Käse überbacken	9,90	H,Y
27. KÄSEKROKETTEN Schafskäsebällchen	7,50	A,H,Y
28. FLOGERES Knusprig gebackene Sticks mit Schinken-Käse Füllung	8,50	A,H,Y
29. KÄSEBÄLLCHEN Käsebällchen aus griechischem Kefalotiri-Käse (Hartkäse)	8,20	A,H,Y
30. ZUCCHINIFRIKADELLEN Gebackene Zucchiniabällchen	8,20	A,E,H,Y



Salate

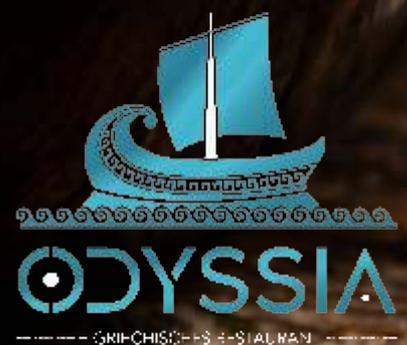
	€	Allergene
35. SALAT - HÄHNCHENBRUST Bunter frischer Salat-Mix mit Paprika, Mais, Croutons & gegrillten Hähnchenbruststreifen serviert mit Joghurt-Dressing	13,50	A,H,Y
36. SALAT - GYROS Bunter frischer Salat-Mix mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & knusprigen Gyros serviert mit Joghurt-Dressing	13,50	A,H,Y
37. GRIECHISCHER BAUERN Salat Original griechisch, mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln & Paprika serviert mit Nativen Olivenöl & Essig	11,50	A,H,Y
38. KLEINER BAUERN Salat Original griechisch, mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln & Paprika serviert mit Nativen Olivenöl & Essig	6,50	A,H,Y
39. KRAUTSALAT Mit Karotten, Paprika, Sellerie in Olivenöl-Essig-Zitronendressing	4,50	P
40. GRÜNER SALAT Grüner Salat der Saison mit Olivenöl & Essig	4,50	

Regionale Gerichte

	€	Allergene
45. CURRY WURST Serviert mit Pommes Frites	9,00	2,4
46. STADTWURST Mit Musik & Brot	7,00	A,Q
47. FRÄNKISCHER WURSTSALAT Serviert mit Brot	7,20	A
48. FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE 3 Stück mit Sauerkraut & Brot	9,50	A,Q
49. BRATWURST SCHASCHLIK mit Pommes Frites	10,50	Q,2,4



Fischgerichte



Fischgerichte

Alle Fischgerichte servieren wir mit Zaziki, Butterreis & Krautsalat

	€	Allergene
55. GARNELEN Garnelen vom Grill abgeschmeckt mit Nativem Olivenöl & Zitrone	18,90	S,H,Y,E,P
56. KALAMARI In Mehl geschwenkte Tintenfischringe, goldbraun gebraten	14,50	A,W,H,Y,E,P
57. SARDINEN Knusprig gebackene Sardinen	13,00	A,T,H,Y,E,P
58. SEEHECHTFILET Saftiges Seehechtfilet	14,50	A,T,H,Y,E,P
59. DORADE - ROYAL Tsipura vom Grill, im Ganzen	19,00	T,H,Y,E,P
60. DORANDEFILET Gegrilltes Doradenfilet serviert mit frischem Gemüse	22,50	T,H,Y,E,P
61. FISCHPLATTE Kalamari, Garnelen, Sardinen & Zungenfilet, knusprig gebacken	20,50	A,S,T,H,Y,E,P

Beilagen

	€	Allergene
65. POMMES FRITES	4,20	
66. TOMATENREIS	3,50	
67. BUTTEREIS Griechisches gegrilltes Fladenbrot	3,50	H,Y
68. KARTOFFELCHIPS	4,20	
69. PITABROT	3,00	A

Sauce

	€	Allergene
70. METAXASAUCE Hausgemacht abgeschmeckt mit Metaxa	4,50	H,Y,P,O,2,4
71. JÄGERSAUCE Klassisches Rezept	4,50	H,Y,2,4

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Zaziki, Tomatenreis & Krautsalat

	€	Allergene
75. GYROS Fein gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß	13,50	H,Y,P
76. GYROS PITA Feines Gyros serviert mit gegrilltem Fladenbrot	13,80	H,Y,P
77. SOUVLAKI Zwei fein marinierte Fleischspieße vom Schwein	13,50	H,Y,P
78. HÄHNCHENSOUVLAKI Hähnchenspieß saftig gegrillt	13,50	H,Y,P
79. BIFTEKI Gefülltes Hacksteak mit Feta-Käse & Peperoni	14,50	A,H,Y,P,E
80. KEBAP Fleischküchle	14,50	A,H,Y,P,E
81. LAMMKOTELETTS Zarte Lammkoteletts vom Grill, 4-5 Stück je nach Größe	17,50	H,Y,P
82. HÄHNCHENBRUSTFILET Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet in feiner Senfsauce dazu Pitabrot	15,50	A,E,P,Q
83. SOUZOUKAKIA Fleischküchle nach griechischer Art	14,50	A,E,H,Y,P

Aus dem Backofen

	€	Allergene
86. GYROS METAXA Gyros in feiner Metaxasauce überbacken mit Käse serviert mit Pommes Frites und Krautsalat	15,90	H,Y,P,2,4
87. LAMMHAXE Zarte Lammhaxe in feiner Tomatensauce überbacken mit Gouda-Käse serviert mit Reismudeln	17,90	P
88. LAMMHAXE Zarte Lammhaxe in feiner Tomatensauce überbacken mit Gouda-Käse serviert mit Riesenbohnen	17,90	P
89. LAMMHAXE Zarte Lammhaxe in feiner Tomatensauce überbacken mit Gouda-Käse serviert mit Grüne Bohnen	17,90	P

Pfannengerichte

	€	Allergene
95. TIGANAKI FRÄNKISCHER ART Schweinelendchen mit Sauergurken, Zwiebeln, frische Champignons dazu Pommes Frites & Krautsalat	16,90	P,Q
96. TIGANAKI „METAXA“ Schweinelendchen in feiner Metaxasauce serviert mit Pommes Frites & Krautsalat	16,90	H,Y,P,2,4
97. GYROS ALA CHEF Pikant gewürzt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Reis, Zaziki & Krautsalat	15,50	H,Y
98. SCHNITZEL „WIENER ART“ Knusprig paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes Frites & Krautsalat	12,90	A,H,Y
99. HÄHNCHENSCHNITZEL Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel serviert mit Pommes Frites & Krautsalat	12,90	A,H,Y
100. JÄGERSCHNITZEL Paniertes Schweineschnitzel in Jägersauce	13,90	A,H,Y,2,4
101. JÄGER - HÄHNCHENSCHNITZEL Paniertes Hähnchenschnitzel in Jägersauce	13,90	A,H,Y,2,4

Variationen

Alle Variationen servieren wir mit Zaziki, Tomatenreis & Krautsalat

	€	
95. GYROS & SOUVLAKI Knuspriges Gyros & Souvlaki	14,50	H,Y,P
96. GYROS & KEBAP Knuspriges Gyros & Kebap	14,50	A,E,H,Y,P
97. ATHEN VARIATION Gyros, Kebap, Souvlaki & Bifteki	17,50	A,E,H,Y,P
98. KORFU VARIATION Gyros, Souvlaki & Bifteki	16,50	A,E,H,Y,P
99. GYROS & KALAMARI Eine gute Kombination aus Fleisch & Fisch	14,90	A,W,H,Y
100. SOUVLAKI & KALAMARI Eine gute Kombination aus Fleisch & Fisch	14,90	A,W,H,Y
101. ODYSSIA VARIATION Gyros, Souvlaki & gebackene Kalamari	17,90	A,W,H,Y
102. PAROS VARIATION Gyros, Souvlaki & zwei gebackene Garnelen	19,90	A,S,H,Y

Extras

Werte Gäste,

Wir erfüllen Ihnen jeden möglichen kulinarischen Wunsch gegen einen entsprechenden Aufpreis.

Jede Änderung bedingt einen Aufpreis.

Mehr Gyros	3,00
1 Spieß Souvlaki	3,00
1 Kalamari	1,50
1 Lammkotelett	4,00
Metaxasauce	2,50
Ketchup / Mayonaise	0,30
Pommes Frites statt Reis	0,50



*Der griechische Joghurt
mit Honig & Walnüssen*



Dessert

	€	Allergene
110. GALAKTOBUREKO Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis	5,50	H,Y
111. GRIECHISCHER JOGHURT Original griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,50	H,Y,K
112. GEMISCHTES EIS Vanilleeis, Schokolade & Erdbeere	4,90	H,Y
113. PORTOKALOPITA Griechischer Kuchen aus Orange-Joghurt-Creme	5,50	H,Y
114. HEISSE LIEBE Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50	H,Y

Warme Getränke

	€	Allergene
120. GLAS TEE Schwarzer Tee - Kamille - Pfefferminze - Waldfrüchte	2,20	9
121. CAPPUCCINO	3,20	H,Y,9
122. ESPRESSO	2,50	9
123. DOPPELTER ESPRESSO	4,20	9
124. TASSE KAFFEE	3,20	9
125. LATTE MACCHIATO	3,90	H,Y,9
126. MILCHKAFFEE	3,20	H,Y,9
127. GRIECHISCHER MOCA Griechischer Kaffee	3,00	9







Softdrinks

	€	€	€	Allergene
STILLES WASSER	0,3l 2,00	0,5l 3,00	0,75l 5,50	
MINERALWASSER	0,3l 2,00	0,5l 3,00	0,75l 5,50	
COCA-COLA	0,3l 2,80	0,5l 3,60		1,2
COCA-COLA ZERO	0,3l 2,80	0,5l 3,60		1,2,9,11
MEZZO MIX	0,3l 2,80	0,5l 3,60		1,2,9
FANTA	0,3l 2,80	0,5l 3,60		1,2
SPRITE	0,3l 2,80	0,5l 3,60		1,2
FUZ TEA	0,3l 2,80	0,5l 3,60		2

Säfte & Schorlen

SAFT Trauben, Johannisbeeren, Apfel, Orangen, Mango & Maracujasaft	0,3l 3,10	0,5l 3,90	
SAFTSCHORLE Trauben, Johannisbeeren, Apfel, Orangen, Mango & Maracujasaftschorle	0,3l 2,80	0,5l 3,60	

Biere

AUGUSTINER HELL	0,2l 3,00	0,5l 3,90	A
TUCHER URFRÄNKISCH DUNKEL	0,2l 3,00	0,5l 3,90	A
KULMBACHER HELL VOM FASS		0,5l 3,90	A
KULMBACHER EDELPILS VOM FASS		0,5l 3,90	A
KAPUZINER HEFE WEIZEN VOM FASS		0,5l 3,90	A
KAPUZINER ALKOHOLFREIES WEIZEN		0,5l 3,90	A
KAPUZINER LEICHTES WEIZEN		0,5l 3,90	A
KAPUZINER KELLERWEIZEN		0,4l 3,90	A
MÖNCHSHOF KELLERBIER VOM FASS		0,5l 3,90	A,1,2
MÖNCHSHOF NATUR RADLER		0,5l 3,90	A,1,2
MÖNCHSHOF ALKOHOLFREI		0,5l 3,90	A
RADLER ALKOHOLFREI		0,5l 3,90	A
COLA WEIZEN		0,5l 3,90	A,1,2,9
RUSS		0,5l 3,90	A,1,2



ΑΝ
ΘΕΣ
ΝΑ
ΔΕΙΣ
ΤΟΝ
ΚΑΛΟ
ΑΝΘΡΩΠΟ,
ΔΕΣ' ΤΟΝ
ΜΕΘΥΣΜΕΝΟ.

„Wenn du das Gute im Menschen
sehen möchtest, dann solltest
du ihn betrunken sehen“.



Offene Rotweine

NAUSA	TROCKEN QUALITÄTSWEIN	0,25l	4,90
MAKEDONIKOS	HALBTROCKEN	0,25l	4,50
IMIGLYKOS	LIEBLICH	0,25l	4,50
DEMESTICA	TROCKEN FRUCHTIG	0,25l	4,50
MAVRODAPHNE	DESSERTWEIN	0,1l	4,20
WEINSCHORLE	SAUER ODER SÜß	0,4l	4,20

Offene Weißweine

ATHOS	TROCKEN	0,25l	4,50
SANTA LAURA	TROCKEN	0,25l	4,50
RETSINA	GEHARZT	0,25l	4,50
IMIGLYKOS	LIEBLICH	0,25l	4,50
DEMESTICA	TROCKEN FRUCHTIG	0,25l	4,50
SAMOS	DESSERTWEIN	0,1l	4,20
WEINSCHORLE	SAUER ODER SÜß	0,4l	4,20

Offene Roseweine

CAMBAS RETSINA	GEHARZT	0,25l	4,50
RODITIS	TROCKEN FRUCHTIG	0,25l	4,50
WEINSCHORLE	SAUER ODER SÜß	0,4l	4,20

Flaschenweine

AMETHYSTOS		0,75l	25,00
------------	--	-------	-------

AMETHYSTOS

AMETHYSTOS

Allergene

Alle Weine enthalten Sulfite

Z

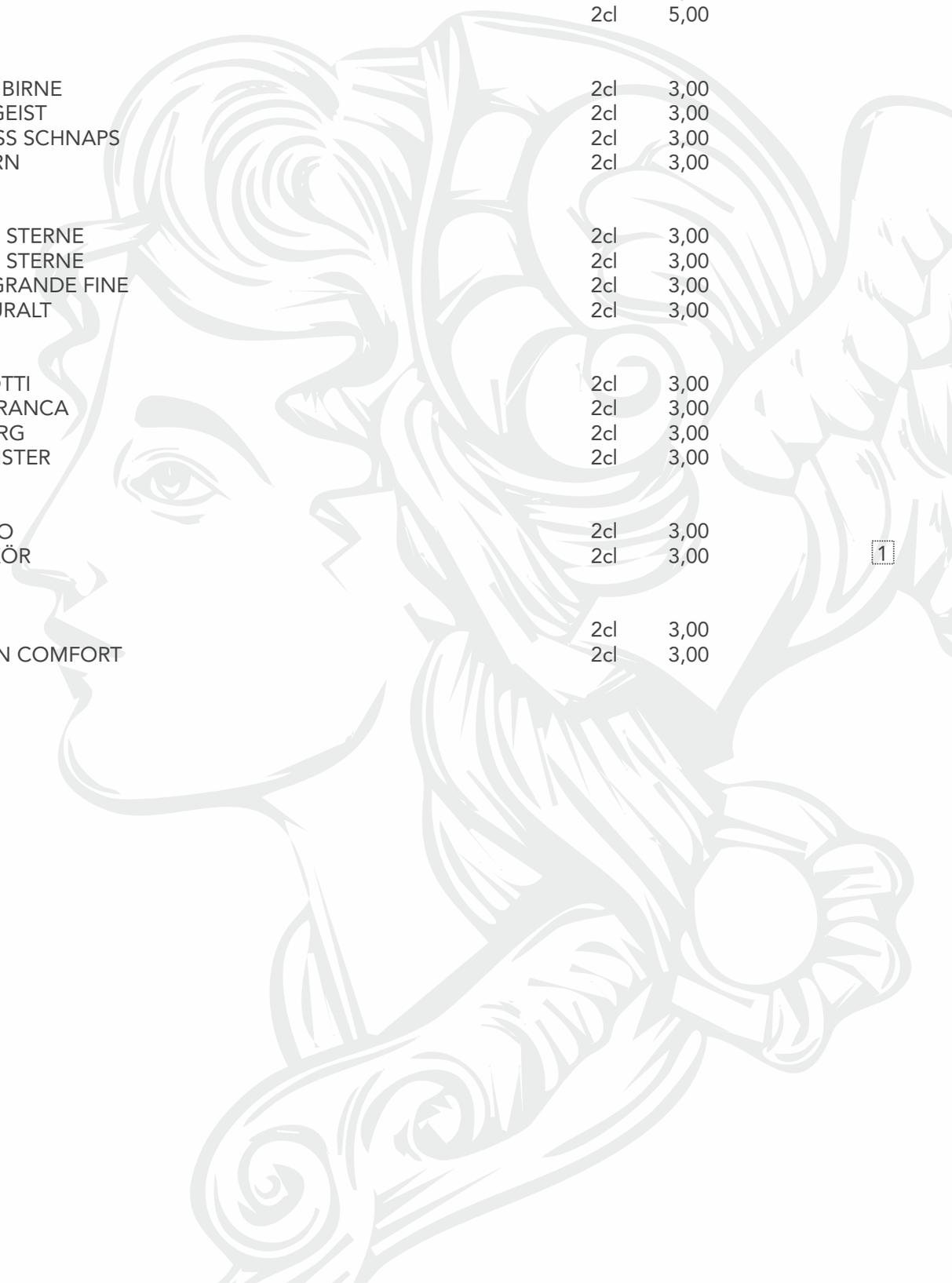


Bei einem kleinen Teller mit ein paar Vorspeisen, hat Ouzo seine eigene besondere Art und Weise ihn zu genießen. Die folgenden Regeln, ohne bindend zu sein, sind ein Teil davon, welcher in Griechenland als "Ritual des Ouzo" bezeichnet werden.



Spirituosen

		€	Allergene
OUZO	2cl	2,50	
TSIPOURO MAKEDONIKO	2cl	3,00	
OUZO OF PLOMARI Traditioneller Ouzo von der Insel Lesbos mit 40 % Vol.	2cl	3,00	
GRAPPA	2cl	3,50	
VODKA	2cl	4,00	
BACARDI	2cl	5,00	
WILLIAMS BIRNE	2cl	3,00	
HIMBEERGEIST	2cl	3,00	
HASELNUSS SCHNAPS	2cl	3,00	
APFELKORN	2cl	3,00	
METAXA 5 STERNE	2cl	3,00	
METAXA 7 STERNE	2cl	3,00	
METAXA GRANDE FINE	2cl	3,00	
ASBACH URALT	2cl	3,00	
RAMAZZOTTI	2cl	3,00	
FERNET BRANCA	2cl	3,00	
UNDERBERG	2cl	3,00	
JÄGERMEISTER	2cl	3,00	
AMARETTO	2cl	3,00	
KIRSCHLIKÖR	2cl	3,00	1
WHISKEY	2cl	3,00	
SOUTHERN COMFORT	2cl	3,00	





ODYSSIA

----- GRIECHISCHES RESTAURANT -----

