



Dein
mediterranes
Restaurant
in Eupen

όρα

(griechisch: όπα)

ein Ausruf der Freude,
der für Genuss, Geselligkeit und
echte Gastfreundschaft steht.

**Sehr geehrte Gäste,
pro Tisch können maximal
6 verschiedene Vorspeisen und
Hauptgerichte bestellt werden.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.**

warme tapas & vorspeisen



- 1 **ópa-Mezze-Platte** (ab 2 Personen) (1,3,4,6,7,10) 24.00
Verschiedene kalte und warme Vorspeisen aus dem Mittelmeer
- 2 **Saganaki mit Garnelen** (4,7) 15.50
In Tomaten-, Paprika-, Chili- & Knoblauchsoße mit Feta
- 3 **Scampi mit Knoblauch, Chili & Rucola** (4) 15.00
- 4 **Saganaki mit Preiselbeermarmelade** (1,7) 10.50
Panierter Feta mit Honig & Thymian
- 5 **Halloumi aus der Pfanne** (1,7) 8.50
Mit Zitrone & Thymian
- 6 **Pimientos de Padrón** (7) 9.50
In Olivenöl gebratene Padrón-Paprika auf Feta
- 7 **Saisonaes Gemüse** 9.50
Gegrillt & frittiert mit Knoblauch & Olivenöl
- 8 **Dolmadakia** 8.50
Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch & Reis
- 9 **ópa's Dolmadakia vegetarisch** 7.50
Weinblätter gefüllt mit Reis & Spinat
- 10 **Spanokopitakia** (1,7) 7.50
Blätterteigtaschen mit Spinat & Feta
- 11 **Bougiourdi** (7) 11.50
Feta, Tomaten, Paprika & Oliven aus dem Backofen
- 12 **ópa's Sardellen** (4) 10.50
In Olivenöl gebratene Sardellen
- 13 **Frittierte Calamari** (4,7) 15.00
Mit Tartar oder Tzatziki
- 14 **Soutzoukakia** (1,3,10) 9.50
Hackbällchen vom Rind & Schwein in pikanter Tomatensoße
- 15 **Pikante Hähnchenflügel** 9.50
- 16 **Saisonale Tagessuppe** (7,9) 7.50
- 17 **Hausgemachtes Brot** (1) 3.50

● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson 5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri 10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin 14. Weichtiere | Mollusques

kalte tapas & vorspeisen



- **18 Bruschetta Greca** (3 Stk.) (1,7) 7.50
Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln & Feta
- **19 Bruschetta Classica** (3 Stk.) (1,7) 8.50
Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl & Knoblauch
- **20 Bruschetta Spagnola** (3 Stk.) (1,7) 9.50
Serrano-Schinken, Pimientos de Padron & Frischkäse
- **21 Bruschetta Tre Variazioni** (3 Stk.) (1,7) 10.50
Greca / Classica / Spagnola
- **22 Pita-Fladenbrot** (1) 3.50
- **23 Tzatziki** (7) 5.50
- **24 Tirokafteri** (1,7) 7.50
Leicht pikanter Feta-Aufstrich mit Pita
- **25 Olivenpaste mit Pitabrot** (1,5) 7.00
- **26 Tris-Cremes** (5,7) 9.50
Tzatziki, Tirokafteri & Olivenpaste
- **27 Fetakäse** (7) 8.50
Auf Tomaten-Carpaccio mit frischen Zwiebeln
- **28 Tomaten & Büffelmozzarella** (5,7) 13.50
Mit hausgemachtem Pesto & Balsamico
- **29 Griechische Oliven** 6.50
Drei Sorten mit Kräutern & Knoblauch
- **30 Peperoni mit Oliven & Tomaten** 6.50
- **31 Carpaccio vom Rind** (3,5,7) 16.50
Mit Rucola, Parmesan, Pistazien & hausgemachter Soße
- **32 Oktopus-Carpaccio** (4) 17.50
Mit Rucola, Chiliflocken, Kapern, Oliven & Zitronen-Olivenöl



● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson 5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri 10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin 14. Weichtiere | Mollusques

salate



- **33 Griechischer Salat** (5,7) 16.50
Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Kapern, Peperoni, Zwiebeln & Olivenöl
- **34 Gemischter Saisonsalat** 9.50
Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln & Balsamico-Honig-Dressing
- 35 Caesar Salat** (1,3,4,5,7,10,12) 17.50
Römersalat, panierte Hähnchenbrust, Croutons, Parmesan, Sardellen & Caesar-Dressing
- 36 Hähnchensalat mit Ziegenkäse** (5,7) 19.50
Gemischter Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Ziegenkäse, Tomaten, Gurken, Honig, Walnüsse & Balsamico Honigdressing
- **37 Ziegenkäsesalat** 16.50
Gemischter Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Gurken, Walnüsse, getrocknete Feigen & Honig-Senf-Dressing
- 38 Scampi-Salat** (4) 18.00
Gemischter Salat mit Scampi & Rucola, Radicchio, Brokkoli, Gurken, Tomaten, Rote Zwiebeln, Balsamico-Honig-Dressing
- 39 Lachssalat** (4) 18.00
Gemischter Salat mit frischem Lachs & Blattspinat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Balsamico-Honigdressing

0

- VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson 5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri 10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin 14. Weichtiere | Mollusques

griechische spezialitäten



- 40 Moussaka** (1,7,9) 18.50
*Auberginen, Kartoffelscheiben,
Rinderhackfleisch mit Béchamelcreme gebacken*
- 41 Kritharoto (Orzo) mit Scampi** (1,4,6,7) 19.50
*Griechische Nudeln mit Scampi, Zucchini,
Erbsen, Paprika, Kirschtomaten & Knoblauch*
- **42 Papoutsakia** (7) 21.50
Gefüllte Auberginen mit Feta & Tomaten, dazu Ofenkartoffeln
- **43 Gefüllte Paprika vegetarisch** 18.50
Mit Gemüse & Reis, dazu Ofenkartoffeln
- 44 Kotopoulo Gemisto** (7) 23.50
Hähnchenbrust mit Spinat & Feta gefüllt
- 45 Bifteki Gemisto** (7) 22.50
*Griechisches Hacksteak aus Rind- & Schweinefleisch,
gefüllt mit Feta*
- 46 Geschmorte Lammhaxe mit Orzo** (1,9) 23.50
- 47 Schweinefilet-Medaillons in Metaxasoße** (1,7) 24.50
- 48 Bifteki in Metaxasoße** 24.50



● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson
5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri
10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin
14. Weichtiere | Mollusques

fleischgerichte vom grill



- 49 **ópa's Souvlaki mit Tzatziki** (7) 22.50
Schweinefiletstücke am Spieß gegrillt
- 50 **Hähnchen-Souvlaki mit Tzatziki** (7) 20.50
Hähnchenfiletstücke am Spieß gegrillt
- 51 **ópa's Mix-Grill-Platte** (7) 55.00
Für 1 Person – 28.50 · Für 2 Personen
Souvlaki · Bifteki · Hähnchenbrust · Lammkotelett
- 52 **Lammkoteletts vom Grill** 24.50
Mit Thymian & Kräutern

argentinisches steak

- 53 **Rumpsteak vom Grill (250 g)** 25.50
- 54 **Rumpsteak mit Pfeffersoße** (7,9,10) 27.50
- 55 **Rumpsteak mit Champignonsoße** (7,9) 28.50
- 56 **Rumpsteak Pizzaiola** (5) 28.50
Oliven, Kapern, Knoblauch, Kirschtomaten & Tomatensoße
- 57 **Tagliata di Manzo (250 g)** (5,7) 29.50
Rindfleisch mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico & hausgemachtem Olivenölpesto

Beilagen:

Saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Nudeln, Orzo, Reis

● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson
5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri
10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin
14. Weichtiere | Mollusques

fisch- gerichte



- 58 **Regionale Forelle vom Grill** 20.50
- 59 **Frisches Lachsfilet vom Grill** (4) 22.50
- 60 **Calamari vom Grill** (4) 21.50
- 61 **Lavraki (Wolfsbarsch) vom Grill** (4) 23.50
- 62 **Tsipoura (Dorade) vom Grill** (4) 24.50
- 63 **Gambas vom Grill** (4) 28.50
Mit Knoblauch & Olivenöl
- 64 **Tris vom Fisch** (4) 26.50
Calamari · Gambas · Sardellen
- 65 **Fischplatte vom Grill** (4) 32.50
Dorade oder Wolfsbarsch, Calamari, Gambas, Lachs



Beilagen:

Saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Nudeln, Orzo, Reis



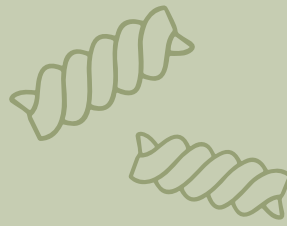
● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson 5. Erdnüsse | Arachides
6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri 10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam
12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin 14. Weichtiere | Mollusques

pasta

hausgemachte Nudeln



spaghetti

- 66 **Spaghetti Bolognese mit Parmesan** (1,3,9) 15.00
- 67 **Spaghetti Napoletana & Burrata** (1,3,5,7,9) 14.50
Tomatensoße, Basilikum, Knoblauch & Burrata
- 68 **Spaghetti Aglio Olio Peperoncino** (1,3,7) 15.00
Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Olivenöl & Parmesan

tagliatelle

- 69 **Tagliatelle mit Scampi & Zucchini** (1,3,4,7,9) 19.50
Knoblauch, Chili, Salsa Rosa & Burrata
- 70 **Tagliatelle mit Rinderstreifen & Champignons** (1,3,7,9) 19.50
Knoblauch, Lauch, Kirschtomaten & Tomatensoße
- 71 **Tagliatelle mit frischem Gemüse** (1,3,7,9) 18.00
Spinat, Zucchini, Champignons, Knoblauch, Brokkoli & Tomatensoße
- 72 **Tagliatelle Büffelmozzarella & Rucola** (1,3,7) 16.50
Mit Kirschtomaten & Olivenöl

maccheroni

- 73 **Maccheroni Carbonara** (1,3,7) 15.50
Guanciale, Eigelb & Pecorino
- 74 **Maccheroni Arrabbiata & Burrata** (1,3,7,9) 17.50
Knoblauch, Peperoncino, Oliven & Tomatensoße
- 75 **Maccheroni mit frischem Lachs** (1,3,4,7,9) 18.50
Vodka-Tomatensahnesoße, Brokkoli & Kirschtomaten

● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson 5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri 10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfit | Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin 14. Weichtiere | Mollusques

für unseren kleinen gäste

(unter 12 Jahre)

- 76 Maccheroni oder Spaghetti Bolognese (1,7,9) 11.50
- 77 Maccheroni oder Spaghetti mit Tomatensoße (1,9) 10.50
- 78 Orzo mit Erbsen & Brokkoli (1,6,9) 11.50
Mit Tomatensoße
- 79 Hähnchenfiletstücke am Spieß (1,3) 12.50
Mit Kartoffeln oder Nudeln
- 80 Hähnchenflügel (5 Stk.) (1,6) 12.50
Mit Reis oder Orzo, Erbsen & Tomatensoße

● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson 5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja
7. Milch | Lait 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri 10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfite |
Anhydride sulfureux 13. Lupinen | Lupin 14. Weichtiere | Mollusques

dessert



| | | |
|----|---|-------|
| 90 | Baklava (1,3,5,7) <i>mit Vanilleeis und Pistazienkernen</i> | 10.50 |
| 91 | Tiramisu Classico (1,3,7) | 9.00 |
| 92 | Crème Brûlée mit Vanilleeis (3,7) | 10.50 |
| 93 | Mousse au Chocolat mit Pistazien (3,5,7) | 10.50 |
| 94 | Dame Blanche (7) <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße</i> | 9.00 |
| 95 | Dame Rouge (7) <i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren</i> | 9.00 |
| 96 | Eiskaffee (7) <i>Vanilleeis, heißer Kaffee & Sahne</i> | 8.50 |

● VEGETARISCH

ALLERGENE:

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten 2. Krebstiere | Crustacés 3. Eier | Œufs 4. Fisch | Poisson 5. Erdnüsse | Arachides 6. Sojabohnen Soja 7. Milch | Lait
8. Schalenfrüchte | Fruits à coque 9. Sellerie | Céleri 10. Senf | Moutarde 11. Sesamsamen | Sésam 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux
13. Lupinen | Lupin 14. Weichtiere | Mollusques