



OLLÄ

Speise- und Getränkekarte

Food and Beverage Menu

Unsere Öffnungszeiten:
Täglich, Küche von 12-22 Uhr, Lounge von 12-24 Uhr
We are open daily: Kitchen from 12-22 hrs, Lounge from 12-24 hrs

Liebe Gäste, Ahlan ua Sahlan und herzlich willkommen!

Freuen Sie sich auf ein entspanntes, zeitloses und orientalisches Ambiente im Olla Grill. Bei schönem Wetter können Sie auf unserer großen Terrasse den direkten Spreeblick auf den Park und die Museumsinsel genießen.

Unser persönliches Märchen wie aus 1001 Nacht begann im Juli 2004 mit der Eröffnung des OLLAs. Genießen Sie unsere Halal-Delikatessen aus der Levante* wie Fleischspezialitäten vom Grill, helal Pizza aus dem Steinofen, Koshari aus Ägypten, Hommus & Mezzah, eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen und vieles mehr. Nach dem Essen bietet sich ein Besuch in unserer Shisha-Lounge an.

Bei uns treffen sich nicht nur Liebhaber der levantinischen Küche sowie arabische Künstler und Musiker. Auch wird unser Restaurant sehr gerne für Familienfeste, Firmenfeiern und private Partys gebucht.

*Die Levante: Ital. für "Sonnenaufgang" steht für den "Osten" und das "Morgenland". Als Levante bezeichnet man die Länder des östlichen Mittelmeeres, von Süditalien bis Nordägypten, einschließlich der griechischen Halbinsel, der mediterranen Küstengebiete Kleinasiens, Zypern, dem Libanon, Palästina und dem historischen Syrien.

Dear guests, Ahlan ua Sahlan and a warm welcome to our relaxed, timeless and oriental ambience at OLLA Grill.

On beautiful days do enjoy our splendid view overlooking the Park, Museum Island and the river Spree from our large terrace. Our private fairytale from 1001 Nights dates back to July 2004 when our OLLA was opened.

Enjoy our helal delicacies from the Levant such as Grilled Meat Dishes, helal Pizza from the stone oven, Koshari from Egypt, Hommus & Mezzah, a large Choice of Vegetarian and Vegan Specialties and much more...and maybe a visit to our Sheesha Lounge after Dinner.*

Not only lovers of our Levantine Cuisine but also Arabic artists and musicians meet here. Our location is regularly booked for family gatherings, company events and private parties too.

**The Levant: Italian for "sunrise" stands for the "East" and the "Orient". The region of the Levant refers to the countries of the Eastern Mediterranean Sea, from Southern Italy to Northern Egypt, including the Greek Peninsula, the Mediterranean Coastal Area of Minor Asia, Cyprus, Lebanon, Palestine and the historical Syria.*

OLLÄ Business Lunch:

MO-FR von 12-15 Uhr (außer an Feiertagen)

Unsere Stammgäste können unsere OLLA Bonuskarten sowie unsere weiteren 20% Rabatt-Angebote nutzen.

OLLÄ Business Lunch:

MON-FRI from 12-15 hrs (except on bank holidays)

Our regular guests can make use of our OLLA bonus cards as well as of our other 20% off-special-offers.



Frühstück – Breakfast

	Euro €
1 Omelette Natur mit Salatbeilage Omelette Plain with a Side Salad	9,90
2 Omelette mit Fetakäse, Champignons und Salatbeilage Omelette with Feta Cheese, Mushrooms and a Side Salad	11,50
3 Ägyptisches Rührei mit Pastirma-Rinderschinken helal & Salatbeilage Egyptian Scrambled Eggs with Beef Ham Helal and a Side Salad	12,50
4 Rührei Levante: Rührei mit Sucuk und Zwiebeln & Salatbeilage Scrambled Eggs with Spicy Beef Salami Helal, Onions and a Side Salad	12,50
5 Ägyptisches Frühstück – F'tur Masri mit Foul (dunkle Bohnen Püree),	1 P. 16,90
6 Taamiya** (ägypt. Falafel), Rührei, Hummus, Salatbeilage & OLLA Brot Breakfast with Foul (Brown Bean Puree), Taamiya** (Egyptian Falafel), Scrambled Eggs, Hummus, a Side Salad and OLLA bread	2 P. 29,90

Suppen – Soup

11 Ägyptische Linsensuppe Homemade Egyptian Lentil Soup	✓	7,50
12 Levantinische Tomatensuppe mit Mozzarella Homemade Levantine Tomato Soup with Mozzarella		7,50

Arabische Wraps und Snacks – Wraps & Snacks

Wraps zubereitet mit arabischem Brot und serviert mit Pommes -
Wraps made of Arabic Bread served with French Fries

15 Pommes / French Fries	✓	6,00
16 Wrap Taamiya** (ägyptische Falafel) with Taamiya** (Egyptian Falafel)	✓	12,50
17 Wrap mit gegrilltem Gemüse with Grilled Vegetables	✓	12,50
18 Wrap Halloumi* with Halloumi Cheese*		12,50
19 Wrap Shawarma with Shawarma (Chicken, Helal)		12,50
20 Wrap Kufta with Minced Meat (Veal and Lamb, Helal)		14,50
21 Wrap Shish Tawouk (Hähnchenspieß) with Chicken Stripes (Helal)		14,50
22 Currywurst (Geflügel, 2 Stück) mit Pommes – Berlin Special Helal Berlin Special Helal, 2 Chicken Sausages with Curry Ketchup Sauce and Fries		13,50
23 Nachos mit Käse überbacken mit Käse- und Salsa Dip Nachos gratinated with Cheese with a Cheese & Salsa Dip		9,50
24 Nachos mit Hähnchen und Käse überbacken & Käse- und Salsa Dip Nachos gratinated with Cheese and Chicken with Cheese & Salsa Dip		13,50
25 Backkartoffel mit hausgemachtem Joghurt-Dip und Salat Baked Potato with a Homemade Yoghurt Dip and a Side Salad		13,50
26 Backkartoffel mit Gemüse und Tomatensauce Baked Potato with Vegetables and Tomato Sauce	✓	15,50
27 Backkartoffel mit Hähnchenfiletstreifen, Champignons und Salat Baked Potato with Strips of Chicken Fillet, Mushrooms and a Side Salad		16,50

* halbfester Käse aus Kuh-, Schafs- und/oder Ziegenmilch / semi-solid cheese made of cow, sheep and/or goat milk

** enthält Sesam & Nüsse und kann Spuren von Erdnüssen enthalten / contains sesame & nuts and possible traces of peanuts. V=vegan / V=vegan



Mezzah – Oriental Starters

Euro €

Serviert mit hausgemachtem OLLA Brot – Served with home-made Bread

30	Hummus hausgemacht Hummus home-made	V	7,50
31	Baba Ghanouj: Auberginendip Dip of Eggplant Puree	V	7,50
32	Labna: Joghurtquark mit Knoblauch & Minze Yoghurt Curd Dip with Garlic & Mint		7,50
33	Muhamara** - Orientalische Würzpaste aus Walnüssen und Paprika Oriental Seasoning Paste based on Walnuts and Red Pepper**	V	8,50
34	Waraq Al Enab: Vegetarisch, mit Reis gefüllte Weinblätter mit Labna Dip Vegetarian Wine Leaves filled with Rice and served with Labna Dip		8,50
35	Falafel – Ta’amiya** (ägyptischer Art) 3 Stück mit Salat und Tahina Dip** Falafel** (Egyptian style) 3 pieces with Salad and Tahina Dip**	V	8,50
36	Batata Harra: gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander & scharfer Peperoni Fried Potato Cubes with Coriander and Chillies	V	8,50
37	Sambousek Feta-Teigtaschen 2 Stück mit Labna Dip Oriental Feta Pies two Pieces with Labna Dip		8,50
38	Halloumi* Käse (3 St.) mit Labna Dip Grilled Halloumi Cheese* (3 pieces) with Labna Dip		8,50
39	Mussakaa: Marinierte Aubergine , und Paprika Marinated Eggplant and Sweet Pepper	V	8,50
40	Chudar Barid: Mariniertes Gemüse, kalt, mit Labna Dip Marinated Vegetables, cold, with Labna Dip	V	10,50
41	Kartoffeltaschen (2 St.) mit hausgemachtem Labna Dip Oriental Potato Pie (2 pieces) with a home-made Labna Dip		8,50
42	Hummus bel Lahma Hummus mit Lammhack und Pinienkernen** Hummus with Minced Lamb and Pine Nuts**		13,50
43	Mezzah Teller kalt*/** Vegetarische Levantinische Spezialitätenplatte	1 P.	17,00
44	(Hummus, Baba Ghanouj, Muhamara**, Waraq Al Enab, Taboulé) mit Labna und Sesam** Dip Vegetarian Levantine Specialty Platter*/**, cold (Hummus, Baba Ghanouj, Muhamara**, Waraq Al Enab, Taboulé) with Labna and Sesame** Dip	2 P.	29,00
68	OLLA Orient Teller warm*/** Vegetarische Levantinische	1 P.	18,50
69	Spezialitätenplatte (Falafel**, Halloumi*, Sambousek, Kartoffeltasche, und Gemüse) mit Salat, Labna und Sesam** Dip Vegetarian Levantine Specialty Platter (Falafel**, Halloumi*, Sambousek, Potato Pie and Vegetables) with a side salad, Labna and Sesame** Dip	2 P.	35,50

* halbfester Käse aus Kuh-, Schafs- und/oder Ziegenmilch / semi-solid cheese made of cow, sheep and/or goat milk

** enthält Sesam & Nüsse und kann Spuren von Erdnüssen enthalten / contains sesame & nuts and possible traces of peanuts

V=vegan / V=vegan



Salate – Salads

Euro €

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 50 | Ägyptischer Salat Baladi: Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und OLLA Dressing
Rocket Salad with Tomatoes, Cucumber, Onions and OLLA Dressing | ✓ | 9,50 |
| 51 | Taboule Salat: Bulgur, Petersilie und Tomaten
Oriental Salad with Bulgur, Parsley and Tomatoes | ✓ | 9,50 |
| 52 | Griechischer Salat mit Feta, Tomaten, Oliven und OLLA Dressing
Mixed Salad with Feta Cheese, Tomatoes, Olives and OLLA Dressing | | 13,50 |
| 53 | Thunfisch Salat mit Zwiebeln und OLLA Dressing
Mixed Salad with Tuna, Onions and OLLA Dressing | | 13,50 |
| 54 | Rucola Salat mit Pastirma, Cherrytomaten, Champignons & Parmesan
Rocket Salad with Pastirma, Cherry Tomatoes, Mushrooms & Parmesan | | 14,50 |
| 55 | Halloumi Salat mit gegrilltem Halloumikäse*, OLLA Dressing
Mixed Salad with Grilled Halloumi Cheese* and OLLA Dressing | | 14,50 |
| 56 | Hähnchen Salat mit Hähnchenbruststreifen
Mixed Salad with Strips of Chicken Breast | | 14,50 |

Vegetarische & Vegane Spezialitäten – Vegetarian & Vegan Specialities

- | | | | |
|----|---|------|-------|
| 60 | Foul – Püree aus braunen Bohnen ägyptischer Art mit OLLA Brot
Mashed Brown Beans - traditional Egyptian Style - with OLLA Bread | ✓ | 10,50 |
| 61 | Koshari – ägyptisches Nationalgericht aus Reis, Nudeln und Linsen serviert mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten-Essig-Sauce
Rice, Noodles & Lentils, Roasted Onions with a Tomato-Vinegar-Sauce | ✓ | 12,50 |
| 62 | Falafel – Ta'amiya** Hummus Teller: Falafel ägyptischer Art mit Salat Dip
Falafel** (Egyptian Style) Hummus Plate with Salad and a Dip | ✓ | 13,50 |
| 63 | Halloumi Special: Halloumiwürfel* mit Tomaten und Champignons in Tomaten-Sahnesauce, aus dem Steinofen
Diced Halloumi* with Tomatoes and Mushrooms in a Tomato-Cream-Sauce from the Stone Oven | | 14,50 |
| 64 | Maqali-Falafel-Taboule-Teller: Grillgemüse, Falafel** und Taboulé Salat & Dip**
Grilled Vegetables, Falafel** with Taboulé Salad and a Dip** | ✓ | 16,50 |
| 65 | Halloumi*- Kartoffeltaschen Teller: Halloumi gegrillt mit 2 Kartoffeltaschen, Salat & Dip
Grilled Halloumi* Cheese with 2 Potato Pies, Salad and a Dip | | 16,50 |
| 66 | Falafel-Maqali-Hummus Teller mit Salat, Dip** und OLLA Brot
Falafel with Mixed Vegetables and Hummus, Salad, Dip** and OLLA Bread | ✓ | 16,50 |
| 67 | Falafel-Halloumi-Kartoffelecken Teller mit Salat, Dip**/* und OLLA Brot
Falafel-Halloumi Cheese-Potato Wedges-Plate with Salad, Dip**/* & OLLA Bread | | 16,50 |
| 68 | OLLA Orient Teller warm**/** Vegetarische Levantinische | 1 P. | 18,50 |
| 69 | Spezialitätenplatte (Falafel**, Halloumi*, Sambousek, Kartoffeltasche, und Gemüse) mit Salat, Labna und Sesam** Dip
Vegetarian Levantine Specialty Platter (Falafel**, Halloumi*, Sambousek, Potato Pie and Vegetables) with a side salad, Labna and Sesame** Dip | 2 P. | 35,50 |



Pizza— *Vegan ohne Käse oder Bianca ohne Tomaten optional bestellbar*

Pizza — *Vegan without Cheese or Bianca without Tomato Sauce Option is possible*

	Euro €
110 Focaccia mit Olivenöl & Kräutern Pizza Bread with Olive Oil and Oriental Herbs	✓ 8,00
111 Focaccia Pastirma mit Rucola & Parmesan Pizza Bread with Pastirma, Rocket Salad and Parmesan	12,50
112 Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella with Tomato Sauce and Mozzarella	9,00
113 Pizza Mozzarella mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum with Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes & Fresh Basil	10,50
114 Pizza Champignon mit frischen Champignons with fresh Mushrooms	11,00
115 Pizza Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan with Rocket Salad, Cherry Tomatoes & Fresh Parmesan	12,50
116 Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln with Tuna and Onions	12,50
117 Pizza Salami mit saftiger Rindersalami – Helal with Juicy Salami of Beef- Helal	12,50
118 Pizza Sucuk mit Peperoni - with Spicy Helal Sausage & Sweet Pepper	13,50
119 Pizza Vegetarisch mit Saisongemüse - with Seasonal Vegetables	14,50
120 Pizza Quattro Stagioni mit Zwiebeln, Salami, Champignons & Parmesan with Onions, Beef Salami, Mushrooms & Parmesan	14,50
121 Pizza Speciale mit Fetakäse, Zwiebeln, Champignons und Peperoni with Feta Cheese, Onions, Mushrooms and Sweet Chillies	14,50
122 Pizza Pastirma mit helal Rinderschinken, Tomatensauce, Käse & Rucola with Helal Beef Ham, Tomato Sauce, Cheese & Rocket Salad	14,50
123 Pizza Semi Calzone mit Salami, Champignons, Peperoni und Parmesan with Salami, Mushrooms, Sweet Chillies & Parmesan	14,50
124 Pizza Pollo mit Hähnchenbruststreifen und Champignons with Strips of Chicken Breast and Mushrooms	14,50
125 Pizza Hawaii mit Pastirma mit helal Rinderschinken und Ananas with Helal Beef Ham and Pineapple	15,50
126 Pizza Sardellen mit Kapern & Oliven with Anchovies with Capers & Olives	15,50
127 Family Pizza Margherita mit 3 Zutaten Ihrer Wahl Extra Large Family Pizza Margherita with 3 Toppings of your Choice	38,00

Pasta – Pasta

130 Spaghetti Bolognese mit Helal Kalb-Lammhack / with Helal Minced Beef & Lamb	13,00
131 Spaghetti Rucolio mit Knoblauch in Olivenöl, Rucola & Parmesan with Garlic in Olive Oil, Rocket & Parmesan	13,00
132 Spaghetti Carbonara mit Helal Rinderschinken-Pastirma in Sahnesauce with Helal Beef Ham-Pastirma in a Cream Sauce	14,50
133 Penne Arrabiata mit scharfer Tomatensauce / with a spicy Tomato Sauce	✓ 12,50
134 Penne Halloumi* mit Champignons und einer leichten Tomatensahnesauce with Halloumi* Cheese & Mushrooms in a light Tomato Cream Sauce	14,50
135 Penne Vegetaria mit Gemüse in leichter Tomatensauce Vegetaria with Vegetables in a light Tomato Sauce	✓ 14,50
136 Penne Pesto mit hausgemachtem Pesto / with home-made Pesto Sauce	14,50
137 Penne Pollo mit Hähnchenbruststreifen in Champignon-Sahnesauce with Strips of Chicken Breast in a Mushroom Cream Sauce	15,50



Levantinische Fleischspezialitäten vom Lavastein-Grill Euro €

Levantine Meat Specialities from the Lava Stone Grill

80	Shawarma Geschnetzeltes vom Huhn mit Reis & Salat Strips of Chicken Breast with Rice and Salad	16,90
81	Shawarma Hummus Geschnetzeltes vom Huhn mit Hummus & Salat Strips of Chicken Breast with Hummus and Salad	17,50
82	Shish Tawouk Spieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet mit Reis und Salat Oriental marinated Chicken Breast Fillet with Rice and Salad	17,90
83	Hähnchenbrust gegrillt mit Rinderschinken und Käse überbacken dazu Pommes und eine leichte Käsesahnesauce Grilled Fillet of Chicken Breast with Beef Ham gratinated with Cheese served with French Fries and a light creamy Cheese Sauce	17,90
84	Hähnchenbrust gegrillt mit Champignon Sahnesauce und Pommes Grilled Fillet of Chicken Breast with Mushroom Cream Sauce and French Fries	17,90
85	Kufta: Orientalischer Hackfleischspieß aus Rind & Lamm mit Reis & Salat Orionally Spiced Minced Meat Skewer of Beef & Lamb with Rice and Salad	17,90
86	Kebab - Saftiger Spieß vom Kalb, mariniert mit Reis & Salat Juicy Skewer of Veal Marinated in Oriental Herbs with Rice and Salad	19,50
87	Kebab -Alex Saftiger Spieß vom Kalb, mariniert auf Brotwürfeln in Joghurt und Tomatensauce Juicy Skewer of Veal Marinated in Oriental Herbs with Bread Cubes in Yoghurt and a Tomato Sauce	19,50
88	Lammkotelett vom Grill mit Batata Harra Kartoffelwürfeln und Salatbeilage Grilled Lamb Chops with herbed Potato Cubes and a Side Salad	25,50
89	Grillteller mit verschiedenen Spießern: Kufta, Shish Tawouk, Kebab vom	1 P. 28,90
90	Kalb, Lammkotelett mit Batata Harra Kartoffelwürfeln & Salat	2 P. 52,00
91	Grill Platter with Kufta, Shish Tawouk, Veal Kebab, Lamb Chops with herbed Potato Cubes and a Salad	4 P. 99,00
92	Grillteller & Wein: Grillteller und 1 Fl. Ksara aus dem Libanon (weiß/rot) Grill Platter & Wine: Grill Platter and 1 Bottle of Lebanese Wine Ksara (white/red)	2 P. 75,00

Beilagen - Side Orders

94	Brot aus dem Steinofen – Oven-baked Bread	2,00
95	Portion Basmati Reis – Basamati Rice Side Dish	3,50
96	Salatbeilage – Salad Side Dish	4,00
97	Portion Grillgemüse – Grilled Vegetables	4,50
98	Kartoffeln Batata Harra – Spicy Potato Cubes	5,00
99	Sesam Dip** – Sesame Dip**	1,50

Orientalische Süßspeisen – Oriental Desserts

140	Baklawa-Basbusa-Kunafa** Auswahl an hausgemachten, arabischen Süßigkeiten Selection of home-made Oriental Sweets	V 8,00
141	Um Ali ** aus dem Steinofen Dessert aus Mandelmilch und Weißbrot mit einem Nussmix Topping Oven-baked Oriental Dessert of Almond Milk and White Bread with a Nut Mix Topping	9,50
142	Wechselnde hausgemachte Desserts / Home-made Desserts of the Week	9,50

* halbfester Käse aus Kuh-, Schafs- und/oder Ziegenmilch / semi-solid cheese made of cow, sheep and/or goat milk

** enthält Sesam & Nüsse und kann Spuren von Erdnüssen enthalten / contains sesame & nuts and possible traces of peanuts

V=vegan / V=vegan



Softdrinks – Softs

Euro €

200 Stilles Wasser / Still Water 215	201 Mineralwasser / 216 <i>Sparkling Water</i>	0,25l 0,75l	3,00 6,50
202 Pepsi ^{1, 2}	203 Pepsi Maxx ^{1, 2, 4, 7}	0,33l	4,00
204 Mirinda ^{2, 3, 5}	205 7up ³	0,33l	4,00
206 Schwip Schwap (Pepsi-Mirinda-Mix) ^{1, 2, 3}	208 Fassbrause ^{2, 11} <i>German Malt Lemonade</i>	0,33l	4,50
207 Proviant Limonade Zitrone Rhabarber (<i>Rhubarb Lemonade</i>)	210 und alle anderen Saftschorlen / <i>and all other Juices with Sparkling Water</i>	0,3l	4,00
209 Apfelsaftschorle <i>Apple Juice with Sparkling Water</i>	212 Tonic Water ⁸	0,25l	4,00
211 Bitter Lemon ^{3, 8}	231 Karkade Eistee (Eistee aus frischen Hibiskusblüten / <i>Fresh Hibiscus Ice Tea</i>)	0,25l 0,3l	4,00 5,00
213 Ginger Ale ²	234 Black Acai (Energy Drink) ^{1, 2}	0,25l	4,90
230 Hausgemachter Eistee (<i>Home-made Ice Tea</i>)			
233 Red Bull (Energy Drink) ^{1, 2, 9}			

Säfte – Juices

235 Apfelsaft / Apple Juice 250	236 Orangensaft / Orange Juice 251	0,2l 0,3l	3,70 4,90
237 Mangosaft ^{2, 5} / <i>Mango Juice</i> 252	238 Guavesaft ⁵ / <i>Guava Juice</i> 253	0,2l 0,3l	3,90 5,00
239 Ananassaft / Pineapple Juice 254	240 Bananen Nektar / Banana Juice 255	0,2l 0,3l	3,90 5,00
241 Sauerkirsch Nektar / 256 <i>Morello Cherry Juice</i>	242 KiBa / 257 <i>Morello Cherry-Banana Juice</i>	0,2l 0,3l	3,90 5,00
243 Maracuja Nektar / 258 <i>Passion Fruit Juice</i>	244 Schwarzer Johannisbeer 259 Nektar / Black Current Juice	0,2l 0,3l	3,90 5,00

Frische Säfte und Slushies – Fresh Juices & Slushies

260 Ayran (Türkisches Joghurtgetränk / <i>Salty Turkish Yoghurt Drink</i>)	0,3l	5,00
261 Frisch gepresster Orangensaft / <i>Freshly squeezed Orange Juice</i>	0,3l	6,00
262 Levante Special (Slush aus frisch gepressten Limetten mit frischer Minze / <i>Slush of freshly squeezed Lime with fresh Mint</i>)	0,3l	7,50
263 Guave Special ⁵ (Guave - Minze Slush / <i>Guava-Mint-Slush</i>)	0,3l	7,50
264 Mango Special ^{2, 5} (Mango - Minze Slush / <i>Mango-Mint-Slush</i>)	0,3l	7,50



Heiße Getränke – Hot Beverages

Euro €

Kaffee - Coffee

270 Café Crème Classic ¹	Klein S	3,50
271	Gross L	4,50
272 Espresso ¹		3,00
273 Espresso Macchiato ¹		3,20
274 Doppelter Espresso ¹ / Double Espresso		4,20
275 Cappuccino ¹		3,90
276 Milchkaffee ¹ / Milk Coffee		4,20
277 Flat White ¹		4,50
278 Latte Macchiato ¹		4,50
279 Latte Macchiato mit Karamell, Vanille oder Haselnuss		5,00
280 Heiße Trinkschokolade (cremig süß)		4,20
281 Heiße Trinkschokolade mit Sahne (cremig süß)		4,50
282 Chai Latte mit Zimt		4,50
283 Sahlab (heiße Mandelmilch mit Nussplittern)		5,00
266 Frappuccino mit Karamell, Vanille oder Haselnuss		5,50
284 mit Hafermilch / <i>with Oat Milk</i>		+ 0,50
285 Entkoffeinierter Kaffee / <i>Decaffeinated Coffee</i>		+ 0,50
290 Iced Coffee Drink / <i>Iced Coffee Drink Supplement</i>		+ 0,50

Arabischer Kaffee – Arabic Coffee

286 Qahua ¹ Sada ungesüßt / <i>without sugar</i>		4,50
287 Qahua ¹ Mazbut mittelsüß / <i>with little sugar</i>		4,50
288 Qahua ¹ Mano gesüßt / <i>sweet</i>		4,50
289 Qahua ¹ Sukkar Ziyada stark gesüßt / <i>very sweet</i>		4,50

Arabische Tees – Arabic Teas

291 Arabischer Tee / <i>Black Tea</i>	Kanne / Pot	4,50
292 Grüner Tee / <i>Green Tea</i>	Kanne / Pot	4,50
293 Ägyptischer Tee / <i>Black Tea with fresh Mint</i>	Kanne / Pot	5,00
294 Levantinischer Tee (Grüner Tee & frischer Minze / <i>Green Tea & fresh Mint</i>)	Kanne / Pot	5,00
295 Pfefferminz Tee / <i>Fresh Mint Tea</i>	Kanne / Pot	5,00
296 Apfeltee / <i>Apple Tea</i>	Kanne / Pot	5,00
297 Qirfa Zimttee / <i>Cinnamon Tea</i>	Kanne / Pot	5,00
298 Apfel-Zimttee / <i>Apple Tea with Cinnamon Sticks</i>	Kanne / Pot	5,00
299 Karkade (Hibiskusblütentee / <i>Hibiscus Flush Tea from Egypt</i>)	Kanne / Pot	5,00
300 Ingwer mit Zitrone & Honig / <i>Ginger Tea with Lemon & Honey</i>	Glas / Glass	5,50
301 Ingwer mit Pfefferminz / <i>Fresh Ginger Tea with Mint</i>	Glas / Glass	5,50
302 Ingwer mit Orange / <i>Fresh Ginger Tea with Orange</i>	Glas / Glass	5,50



Bier – Beer

Euro €

Vom Fass frisch gezapft – Fresh Draught Beer

325 Pils Berliner Pilsner ¹¹	0,4l	4,50
335	0,5l	5,50
326 Weizen Schöfferhofer ^{11, 12}	0,3l	4,50
336	0,5l	6,00

Aus der Flasche – Bottled Beer

327 Jever ¹¹ (Pils alkoholfrei / <i>non-alcoholic Pils</i>)	Fl./B. 0,33l	4,00
328 Berliner Kindl ¹¹ (Pils, herb)	Fl./B. 0,5l	5,00
329 Oberdorfer Helles ¹¹	Fl./B. 0,33l	4,50
330 Dunkles Weizen ^{11, 12}	Fl./B. 0,5l	5,00
331 Kristallweizen ^{11, 12}	Fl./B. 0,5l	5,00
332 Alkoholfreies Weizen ^{11, 12} (<i>Non-alcoholic</i>)	Fl./B. 0,5l	5,00
333 Corona ^{3, 11} (Mexikanisches Bier)	Fl./B. 0,33l	5,00
334 Desperados ¹⁰ (Mexikanisches Tequila Bier)	Fl./B. 0,33l	5,00

Bier Mischgetränke – Beer Mix

310 Alster (Pils & 7up ^{3,11})	312 Diesel (Pils & Pepsi ^{1, 2, 11})	0,4l	4,50
311 Radler (Pils & Mirinda ^{2, 3, 5, 11})			
Berliner Weiße ^{2, 4, 6, 11, 12} (Bier mit Sirup / <i>Beer with Syrup</i>)			
314 Rot (<i>Raspberry</i>)	316 Holunder (<i>Elderflower</i>)	0,33l	5,00
315 Grün (<i>Woodruff</i>)	317 Maracuja (<i>Passion Fruit</i>)		
318 Wassermelone (<i>Watermelon</i>)		0,33l	5,00
Schöfferhofer Grapefruit ^{2, 3, 11, 12} Hefeweizen mit Grapefruit / <i>Wheat Beer with Grapefruit</i>		Fl./B. 0,33l	4,50
319 mit Alkohol / <i>with alcohol</i>			
320 alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>			
321 Bananenweizen ^{11, 12} (Hefeweizen & Bananensaft / <i>Wheat Beer & Banana Juice</i>)		0,5l	6,20



Weine – Wine

Flaschenweine – Bottles Wine

Euro €

Rotwein / Red Wine

340 KSARA Réserve Du Couvent	0,1l	5,90
341 Château Ksara, trocken / dry	0,2l	8,90
342 Vallée de la Bekaa, Libanon / Lebanon	0,75l	29,90

Weißwein / White Wine

343 KSARA Blanc de Blancs (Sommelierpreis 2002)	0,1l	5,90
344 Château Ksara, trocken / dry	0,2l	8,90
345 Vallée de la Bekaa, Libanon / Lebanon	0,75l	29,90

Rosé / Rosé

346 KSARA Sunset (Sommelierpreis 2002)	0,1l	5,90
347 Château Ksara, trocken / dry	0,2l	8,90
348 Vallée de la Bekaa, Libanon / Lebanon	0,75l	29,90

Rotwein / Red Wine

349 PRIMITIVO Soprano	0,2l	7,20
350 Vollmundig & trocken / full-bodied & dry Italien / Italy	0,75l	26,00

Weißwein / White Wine

351 VALMARONE Lugana DOC	0,2l	7,50
352 Birnearoma, trocken / pear-flavored & dry Italien / Italy	0,75l	27,50

Hausweine– House Wine

Rotwein / Red Wine

353 MERLOT delle Venezie IGT, Villa Cornaro	0,2l	6,50
354 Veneto, Italien Vollmundig & trocken / full-bodied & dry	0,5l	14,90

Weißwein / White Wine

355 PINOT GRIGIO delle Venezie IGT, Villa Cornaro	0,2l	6,50
356 Veneto / Italy Saftig, süffig / juicy, light	0,5l	14,90

Rosé / Rosé Wine

357 VALMARONE Bardolino Chiaretto	0,2l	6,90
358 Italien / Italy DOC trocken / dry	0,5l	16,50

Weinschorle / Wine Spritzer (Wine with Sparkling Water)

360 Weinschorle weiß / White Wine Spritzer	0,3l	6,90
361 Weinschorle rot / Red Wine Spritzer		

Prosecco– Prosecco

Prosecco (Sparkling Wine)

368 Mionetto Frizzante	0,1l	6,50
369 Treviso Italien / Treviso Italy, trocken / dry	0,75l	36,00



Spirituosen – Spirits

				Euro €		
375-775	Arrak (Anisschnaps / <i>Aniseed Brandy</i>)		2cl	4,50		
			4cl	8,00		
376-776	Sambuca	379-779 Wodka	382-782 Bacardi	385-785 Tequila Silber	2cl	4,00
377-777	Amaretto	380-780 Jägermeister	383-783 Grappa	386-786 Limoncello	4cl	7,00
378-778	Baileys	381-781 Mexikaner	384-784 Tequila Gold	387-787 Berliner Luft		
388-788	Cognac				2cl	5,00
389-789	Ramazotti				4cl	9,00
390-790	Whisky				2cl	6,00
391-791	Martini (Bianco, Rosso)				4cl	11,00
400	1 Flasche Johnnie Walker Red Label (0,7l) – Old Scotch Whisky - mit 2 Flaschen (je 1 Liter) Softdrinks nach Wahl <i>1 B. of Johnnie Walker Red Label (0,7l) with 2 (1l) B. Softdrinks of your Choice</i>					85,00
401	1 Flasche Absolut Vodka (0,7l) mit 5 Red Bull <i>1 B. of Absolut Vodka (0,7l) with 5 Red Bull</i>					90,00
402	1 Flasche Jack Daniel's Whiskey (0,7l) mit 2 Flaschen (je 1 Liter) Softdrinks nach Wahl <i>1 B. of Jack Daniel's (0,7l) with 2 (1l) B. Softdrinks of your Choice</i>					110,00

Long Drinks und Cocktails Happy Hour

Mon-Fri 16:00 – 18:00 h

7,00 Euro

Long Drinks – Long Drinks

	0,25l	Euro €
405 Gin Tonic ⁸ (Gin & Tonic Water)		8,50
406 Cuba Libre ^{1, 2} (Rum, Limette & Pepsi)		8,50
407 Wodka Lemon ^{3, 8} (Wodka & Bitter Lemon)		8,50
408 Wodka Orange (Wodka & Orangensaft)		8,50
409 Whisky Cola ^{1, 2}		8,50
410 Bacardi Cola ^{1, 2}		8,50
411 Bacardi Orange		8,50
412 Havana Mango ^{2, 5}		8,50
413 Havana Cola ^{1, 2}		8,50
414 Wodka Red Bull ^{1, 2, 9}		9,00
415 Jägerbomb – Jägermeister & Red Bull ^{1, 2, 9}		9,00
416 Hugo (Prosecco, Holundersirup, Limette & frische Minze)		8,50
417 Campari Soda ¹ (Campari & Soda)		8,50
418 Campari Orange ¹ (Campari & Orangensaft)		8,50
419 Campari Mango ^{2, 5} (Campari & Mangosaft)		8,50
420 Aperol Spritz (Aperol, Prosecco & Mineralwasser)		8,50
421 Aperol Mango Spritz ^{2, 5} (Aperol, Prosecco, Mango & Mineralwasser)		8,50
422 Limoncello Spritz ^{2, 5} (Limoncello, Prosecco & Mineralwasser)		8,50
423 Wild Berry Lillet ^{2, 5} (Lillet, Schweppes Wild Berry)		8,50



Cocktails – Cocktails

Alkoholische Cocktails – Cocktails with Alcohol

	0,3l	Euro €
OLLA Cocktails		
425 Karkade Cool Rum, Zitrone & Karkade / <i>Rum, Lemon & Hibiscus</i>		9,50
426 Bedouin Madness Wodka, Orange, Zitrone & Karkade / <i>Vodka, Orange, Lemon & Hibiscus</i>		9,50
427 Cleopatra Rum, Ananas, Orange & Kokosnuss / <i>Rum, Pineapple, Orange & Coconut</i>		9,50
428 OLLA Cocktail Wodka, Mango, Guave, Orange & Grenadine / <i>Vodka, Mango, Guava, Orange & Grenadine</i>		9,50
Classic Cocktails		
429 Planter's Punch Rum, Grenadine, Orange & Ananas / <i>Rum, Grenadine, Orange & Pineapple</i>		9,50
430 Havana Special Rum, Grenadine, Zitrone, Orange, Maracuja / <i>Rum, Grenadine, Lemon, Orange, Passion Fruit</i>		9,50
431 Swimming Pool Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange, Ananas / <i>Vodka, Rum, Blue Curacao, Orange, Pineapple</i>		9,50
432 Piña Colada Rum, Ananas, Kokosnuss & Sahne / <i>Rum, Pineapple, Coconut & Cream</i>		9,50
433 Baileys Colada Baileys, Ananas, Kokosnuss & Sahne / <i>Baileys, Pineapple, Coconut & Cream</i>		9,50
434 Mojito Weißer Rum, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker / <i>White Rum, Lime, Mint, Soda, Cane Sugar</i>		9,50
435 Caipirinha Cachaca, Limette & Rohrzucker / <i>Cachaca, Lime & Cane Sugar</i>		9,50
436 Sex on the Beach Wodka, Grenadine, Ananas, Melone, Orange / <i>Vodka, Grenadine, Pineapple, Melon, Orange</i>		9,50
437 Sex on the Bar Wodka, Ananas, Melone, Maracuja, Orange <i>Vodka, Pineapple, Melon, Passion Fruit, Orange</i>		9,50
438 Tequila Sunrise ² Tequila, Orange & Grenadine / <i>Tequila, Orange & Grenadine</i>		9,50
439 Latin Lover Cachaca, Tequila, Ananas, Limette & Zitrone / <i>Cachaca, Tequila, Pineapple, Lime & Lemon</i>		9,50
440 Moscow Mule Wodka, Limettensaft & Ingwerbier / <i>Vodka, Lime Juice & Ginger Beer</i>		10,50
441 Long Island Ice Tea ^{1,2} Gin, Wodka, Tequila, Bacardi, Orange, Zitrone & Coca-Cola <i>Gin, Vodka, Tequila, Bacardi, Orange, Lemon & Coca-Cola</i>		11,50
442 Mai Tai Rum, Mandelsirup, Zitrone, Ananas, Orange / <i>Rum, Almond Syrup, Lemon, Pineapple, Orange</i>		11,50
443 Zombie Rum, Grenadine, Zitrone, Ananas & Orange / <i>Rum, Grenadine, Lemon, Pineapple & Orange</i>		11,50
444 Margarita Tequila, Triple Sec, Limettensaft & Salz / <i>Tequila, Triple Sec, Lime & Salt</i>		12,00
445 Espresso Martini Wodka, Espresso, Kaffeelikör & Zuckersirup / <i>Vodka, Espresso, Coffee Liqueur & Sugar Syrup</i>		12,00
446 Negroni Campari, Wermut, Gin & Orange / <i>Campari, Vermouth Absinthe, Gin & Orange</i>		12,00



Cocktails – Cocktails

Alkoholfreie Cocktails – Cocktails without Alcohol

OLLA Cocktails	0,3l	Euro €
450 Levante Special - Slush aus frisch gepressten Limetten mit frischer Minze <i>Slush of freshly squeezed Lime with fresh Mint</i>		7,50
451 Nofretete Ananas, Orange, Granatapfel & Kokosnuss / <i>Pineapple, Orange, Pomegranate & Coconut</i>		8,50
452 Anubis Wassermelone, Orange, Banane & Maracuja / <i>Watermelon, Orange, Banana & Passion Fruit</i>		8,50
453 Virgin OLLA Cocktail Mango, Guave, Orange & Grenadine / <i>Mango, Guava, Orange & Grenadine</i>		8,50
Classic Cocktails		8,50
454 Virgin Colada Kokosnuss, Ananas & Sahne / <i>Coconut, Pineapple & Cream</i>		8,50
455 Coconut Kiss Erdbeere, Kokosnuss, Ananas & Sahne / <i>Strawberry, Coconut, Pineapple & Cream</i>		8,50
456 Black Current Kiss Schwarze Johannisbeere, Kokosnuss, Ananas & Sahne / <i>Black Current, Coconut, Pineapple & Cream</i>		8,50
457 Cinderella Orange, Kokosnuss, Ananas, Grenadine & Sahne / <i>Orange, Coconut, Pineapple, Grenadine & Cream</i>		8,50
458 Ipanema Limette, Rohrzucker & Ginger Ale ² / <i>Lime, Cane Sugar & Ginger Ale ²</i>		8,50
459 Mango Ipanema Limette, Rohrzucker & Mangosaft ^{2,5} / <i>Lime, Cane Sugar & Mango Juice ^{2,5}</i>		8,50
460 Moskito Minze, Limette, Rohrzucker & Ginger Ale ² / <i>Mint, Lime, Cane Sugar & Ginger Ale ²</i>		8,50
461 Mango Moskito Minze, Limette, Rohrzucker & Mangosaft ^{2,5} / <i>Mint, Lime, Cane Sugar & Mango Juice ^{2,5}</i>		8,50
462 Mint Cooler Pfefferminzsirup, Zitrone, Orange & Maracuja / <i>Mint Syrup, Lemon, Orange & Passion Fruit</i>		8,50

Bitte fragen Sie auch nach unseren aktuellen Cocktail Neuheiten!

Please do ask for our newest Cocktail Offers!

- 1 - koffeinhaltig / *with caffeine*
- 2 – mit Farbstoff / *with colouring*
- 3 – mit Antioxidationsmittel / *with antioxidant*
- 4 – mit Süßungsmittel / *with sweetener*
- 5 – mit Konservierungsstoff / *with preserving agent*
- 6 – enthält eine Phenylalaninquelle / *contains phenylalanine*
- 7 – Nährwert je 100ml: Brennwert <1,0 kJ (-0,25 kcal); Eiweiß <0,1g; Kohlenhydrate <0,1g; Fett 0,0g
Nutritive Value per 100ml: Calorific Value <1,0 kJ (-0,25 kcal); Protein <0,1g; Carbohydrates <0,1g; Fat 0,0g
- 8 – chininhaltig / *contains quinine*
- 9 – mit Taurin / *with taurine*
- 10 – mit E 405, Alginat / *with E 405, alginate*
- 11 – enthält Gluten (Gerste) / *contains gluten (barley)*
- 12 – enthält Gluten (Weizen) / *contains gluten (wheat)*

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt aber exklusive Trinkgeld.

All Prices include VAT but exclude service charge.



OLLA Shisha Karte – Sheesha Menu

Shisha mit Batscha (Metallkopf)	Sheesha with a Metal Top	Euro €
561 Olfa Spezial	<i>Olfa</i> Special	15,00
550 Apfel	Apple	15,00
551 Apfel Minze	Apple Mint	15,00
552 Traube	Grapes	15,00
553 Traube Minze	Grape Mint	15,00
554 Pfirsich Minze	Peach Mint	15,00
555 Lounge Red Patch Beerenmix	Lounge Red Patch Berry Mix	16,00
556 Love 66	Love 66	16,00
557 Cinderella	Mango, Maracuja, Lemon	16,00
558 Lemon Chill	Lemon Chill	16,00
559 Watermelon Chill	Watermelon Chill	16,00
560 Lecker Lecker Kokosnuss Spezial	Yummi Lecker Coconut Special	17,00
Shisha Extras	Sheesha Extras	
566 extra Pazooka	extra Pazooka (cooled pipe)	2,50
567 neuer Kopf mit gleicher Tabaksorte	new top with same flavour	10,00

Bitte fragen Sie auch nach unseren aktuellen Cocktail Neuheiten!

Please do ask for our newest Cocktail Offers!

Im Rahmen des Jugendschutzgesetzes dürfen keine Tabakwaren an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben und verkauft werden.

In compliance with the German Law for the Protection of the Youth tobacco is not allowed for any children and teenagers under the age of 18.

Die Nikotinmenge einer Shisha entspricht in etwa der zweier mittelstarker Zigaretten, ca. 2mg.
The amount of nicotine of one sheesha equates to approx. that of 2 medium cigarettes, ca. 2mg.

Der Rauch einer Wasserpfeife allerdings besteht zu 95% aus harmlosen Wasserdampf.
The smoke of a water pipe though consists of 95% of harmless water vapour.

Um den Teergehalt so gering wie möglich zu halten, muss eine optimale Trennung zwischen Tabak und Kohle erfolgen. Die erwiesene beste Methode ist das Einsetzen eines Metallsiebess oder von Alufolie (Studie siehe www.blubberhaus.de).

To keep the tar content as low as possible, there has to be an optimal separation between the tobacco and the coconut coal.

The best proven method is the use of a metal filter or aluminium foil (please see www.blubberhaus.de).