

Kuchnia grecka jest uznawana za jedną z najlepszych i najzdrowszych na świecie. Wspaniałe potrawy przygotowywane z dojrzewających w greckim słońcu warzyw, jagnięcina przyrządzana na różne sposoby, świeże ryby i owoce morza, owcze sery i gęsty jogurt. Do tego szklaneczka ouzo lub dzbanek retsiny. To wszystko sprawia, że greckie smaki są tak wyjątkowe i niepowtarzalne.

Szef kuchni Theodoros Vogdanos kucharz z wieloletnim doświadczeniem zdobytym w renomowanych restauracjach na m. in. Mykonos, Krecie i w Atenach, proponuje Państwu zdrową, smaczną i lekką kuchnię bazującą na produktach sprowadzanych z Grecji – najlepszej oliwie z oliwek, serach – fecie, manouri i gravierze, smacznych oliwkach, suszonych pomidorach, greckich marynatach, przyprawach i świeżych ziołach.

Zapraszamy na wspólną ucztę – pełną smaku, kolorów i słońca. Zasmakujcie w greckiej gościnności, usiądźcie przy naszym stole ...

ZESTAWY SZEFA KUCHNI
DLA DWÓCH OSÓB – KARAFKA WINA 0.5L GRATIS

MYKONOS

Tzatziki me pita

*grecki jogurt ze świeżym ogórkiem doprawiony czosnkiem,
koperkiem i oliwą extra vergine podany z pitą*

Horiatiki

*tradycyjna sałatka grecka z pomidorów, ogórków, papryki, oryginalnej fety
i oliwek z Kalamaty skropiona oliwą extra vergine*

Midia achnista me feta

małże duszone w białym winie z czosnkiem, feta i warzywami serwowane z pitą

Garides saganaki

krewetki z fetą i czosnkiem zapiekane w sosie pomidorowym

Kalamaraka tiganita

smażone pierścienie z kalmarów

Oktapodaki scharas

ośmiornica grillowana z sosem z oliwy, cytryny i świeżych ziół

190

PAROS

Tzatziki me pita

*grecki jogurt ze świeżym ogórkiem doprawiony czosnkiem,
koperkiem i oliwą extra vergine podany z pitą*

Horiatiki

*tradycyjna sałatka grecka z pomidorów, ogórków, papryki, oryginalnej fety
i oliwek z Kalamaty skropiona oliwą extra vergine*

Haloumi

grillowany ser halumi z pomidorem i pitą

Gyros

*prawdziwy grecki Gyros z wieprzowiny podawany
z frytkami, pomidorami, cebulą, pitą i tzatziki*

Musaka

*grecka zapiekanka z bakłażanów, ziemniaków i mięsa mielonego
pod beszamelem serwowana z sałatką*

Baklawa

tradycyjne greckie ciastko nadziewane migdałami i orzechami

170

ZUPY

Fakes

*tradycyjna grecka zupa z soczewicy
podawana z fetą i oliwkami*

14

Tomatosupa me haloumi

*zupa krem z pomidorów z pesto bazyliowym
i serem haloumi*

16

PRZYSTAWKI ZIMNE

Tzatziki

*grecki jogurt ze świeżym ogórkiem doprawiony czosnkiem,
koperkiem podany z pitą*

14

Humus

*mus z ciecierzycy, pasty sezamowej „tahini”,
oliwy extra vergine i czosnku podany z pitą*

14

Melitzanosalata

*sałatka z pieczonych bakłażanów z czosnkiem,
papryką i orzechami włoskimi podana z pitą*

18

Dolmadakia

*liście winogron faszerowane ryżem z ziołami
podane z dipem jogurtowym*

22

Avocado me feta

*łódeczki avocado z fetą, rukolą i pomidorkami koktajlowymi
skropione sosem balsamicznym*

22

Mezes (dla 2 osób)

*wybór greckich przekąsek: piperies florinis z fetą, dolmadakia, ser graviera,
ser manouri z miodem i sezamem, oliwki z migdałami,
krewetki z musem z awokado, melitzanosalata i humus podawane z pitą*

52

PRZYSTAWKI GORĄCE

Grillowana pita

5

Lukaniko me praso

tradycyjna grecka kiełbasa wieprzowa z porem serwowana z pita

16

Spanakotyropitakia

rożki z ciasta „filo” nadziewane świeżym szpinakiem i serem feta

18

Feta psiti

grecka feta zapiekana z pomidorem, papryką, czosnkiem i oliwą extra vergine

22

Melitzana saganaki

plastry bakłażana z sosem pomidorowym zapiekane z serem graviera

24

Keftedakia

*kotleciki mielone z jagnięciny i wołowiny z dodatkiem czosnku
i mięty podawane z tzatziki*

24

Kolokythakia tiganita

chipsy z cukinii

24

Haloumi

ser cypryjski na gorąco podawany z pitą, pomidorem i sosem bazyliowym

26

Kalamarakia tiganita

smażone kalmary podawane z sosem tatarskim

35

Garides saganaki

*krewetki zapiekane w sosie z pomidorów z dodatkiem czosnku,
fety i papryczek chili*

35

Garides me skordo

krewetki z patelni w białym winie z dodatkiem papryczek chili i czosnku

35

Oktapodaki scharas

*ośmiornica z grilla doprawiona sosem z oliwy,
cytryny i oregano podana z sałatką ziemniaczaną*

35

Pikilia (dla 2 osób)

*półmisek greckich gorących przekąsek – spanakotyropitakia, keftededakia,
dolmadakia, haloumi, kiełbasa grecka, krewetki, tzatziki i pita*

68

SAŁATKI

Salata Kypros

sałatka z rukolą, sałatą rzymską, kolendrą, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, grillowanym serem haloumi, granatem i prażonymi płatkami migdałów z sosem miodowo-cytrynowym

25

Salata Kreta

sałata rzymska, rukola, ser graviera, avocado, oliwki Kalamatas i sucharki „dakos” z Krety z sosem winegret

25

Horiatiki

tradycyjna sałatka grecka z pomidorów, ogórków, papryki, oryginalnej fety i oliwek z Kalamaty skropiona oliwą extra vergine

28

RYBY I OWOCE MORZA

Orzotto me garides ke parmezan

pasta orzo z krewetkami, świeżymi pomidorami i parmezanem

48

Bakaliaros speciota

filet dorsza atlantyckiego zapiekany ze świeżymi pomidorami i cebulą serwowany z ziemniakami

48

Tagliatelle me thallasina

makaron tagliatelle z krewetkami, ośmiornicą i małżami w sosie ze świeżych pomidorów

50

Garides scharas (12 sztuk)

grillowane krewetki doprawione sosem z oliwy i cytryny podane z ziemniakami pieczonymi i grillowanymi warzywami

58

Oktapodi krasato

mała ośmiornica duszona w winie z karmelizowaną cebulką podana z gnocci

58

Tsipoura scharas

grillowana dorada serwowana z sałatką ziemniaczaną i grillowanymi warzywami

65

Oktapodi scharas

ośmiornica z grilla z sosem z oliwy i cytryny serwowana z grillowanym i warzywami i sałatką ziemniaczaną

75

Posejdon (dla 2 osób)

półmisek owoców morza – filety z dorady, ośmiornica i krewetki z grilla, kalmary, małże i dorsz atlantycki z sałatką ziemniaczaną, warzywami, sosem ladolemono i sosem tatarskim

160

DANIA GŁÓWNE

Souvlaki kotopulo

szaszłyk z kurczaka serwowany z grillowanymi warzywami, pitą i tzatziki

38

Moussaka

grecka zapiekanka z bakłażanów, ziemniaków i mięsa mielonego pod beszamelem serwowana z sałatką „horiatiki”

40

Soutzukakia

grillowane kotleciki mielone z jagnięciny i wołowiny podawane z domowymi frytkami, pomidorami, cebulą, pitą i tzatziki

40

Souvlaki elliniko

tradycyjny, grecki szaszłyk wieprzowy, podawany z cebulą, natką pietruszki, pomidorem, pitą, domowymi frytkami i tzatziki

40

Greek Gyros

prawdziwy grecki Gyros z wieprzowiny podawany z frytkami, pomidorami, cebulą, pitą i tzatziki

40

Moscharaki kokinisto

soczysta wołowina duszona w czerwonym winie i aromatycznym sosie pomidorowym zapiekana z warzywami i serem graviera

45

Arnaki me melitzanes

jagnięcina duszona w winie i sosie pomidorowym zapiekana z bakłażanem i greckimi serami

52

Antrykot - Polska 250g

grillowany stek wołowy podawany z domowymi frytkami, i grillowanymi warzywami

68

Pidakia

grillowane kotleciki z combra jagnięcego serwowane z frytkami i grillowanymi warzywami

85

Mix grill (dla 2 osób)

półmisek mięs z grilla – Paidakia, polędwiczki wieprzowe, fileciki z kurczaka, sutzukakia, kiełbasa grecka, podawany z sałatką, frytkami, pitą i tzatziki

140

DANIA WEGETARIANSKIE

Lahanika scharas me humus

*grillowane - boczniaki, cukinia, papryka, bakłażan
podawane z humusem i rukolą*

34

Scordomanites me piperies

*grillowane boczniaki i papryka z oliwą i czosnkiem podane z rukolą,
serem manuri z sezamem w lekkim sosie balsamico*

34

Briam

*Cukinia, bakłażan, papryka, ziemniaki, czosnek, cebula
pieczone w sosie pomidorowym z fetą*

34

Ravioles kypriakes

*ravioli cypryjskie z serem haloumi i miętą w sosie śmietanowym
z dodatkiem świeżej szalwii podane z parmezanem*

38

DESERY

Giaourti me meli ke sika

grecki jogurt z miodem figami duszonymi w Metaxie i orzechami włoskimi

15

Tsis keik

sernik na zimno z mascarpone na cytrynowym cieście pod pierzynką z wiśni

16

Baklava

*tradycyjne greckie ciastko w słodkim syropie nadziewane migdałami
i orzechami serwowane z kulką lodów*

16

Sokolatopita

oryginalne greckie ciasto czekoladowe serwowane z kulką lodów waniliowych

17

Portokalopita

tradycyjne greckie, pomarańczowe ciastko serwowane z kulką lodów waniliowych

17

Chocolate lava

ciastko z płynną czekoladą podawane z lodami waniliowymi

19

Pagoto (1 gałka lodów)

do wyboru smaki:Wanilia, czekolada, truskawka

5

Wszystkie ceny podane w PLN.

Serwis nie jest wliczony w cenę.

Przy grupach od 6-ciu osób doliczamy 10% serwisu.

NAPOJE ZIMNE

Pepsi, Pepsi Max, Pepsi light, 7UP, Mirinda, Schweppes Tonic	(0,2l)	8
Woda Zróżniana Górska Natura <i>niegazowana, perlage, silnie gazowana</i>	(0,3l)	8
Woda Paros <i>niegazowana, gazowana</i>	(0,75l)	10
Zagori <i>niegazowana grecka naturalna woda mineralna</i>	(1l)	18
Souroti <i>gazowana grecka naturalna woda mineralna</i>	(0,75l)	18
Sok ze świeżych owoców <i>pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix</i>	(0,25l)	14
Soki owocowe Toma <i>jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki</i>	(0,25l)	8
Dzbanek soku owocowego	(1l)	25
Lipton Ice Tea <i>brzoskwiowa, cytrynowa</i>	(0,25 l)	8
Napój energetyzujący Red Bull	(0,25l)	20
Lemoniady smakowe <i>cytrynowa, pomarańczowa, grejpfrutowa</i>	(0,4l) (1l)	14 28
Sok z granatów z upraw greckich	(0,2l)	18

HERBATY I KAWY

Herbata w imbryku		12
Herbata grecka z szafranem		12
Herbata zimowa Apple Pie lub Hot Spicy		14
Espresso		10
Espresso Freddo		12
Kawa		12
Cappuccino		12
Cappuccino Freddo		16
Cafe latte		14
Ellinikos <i>kawa po grecku parzona w tygielku</i>		12
Frappe <i>nesca podawana na zimno na sposób grecki</i>		14

PIWA

Amber Chmielowy - z beczki	0,3l 10
	0,5l 14
Amber Pszeniczak - z beczki	0,3l 12
	0,5l 17
Amber Żywe	but. 0,5l 17
Amber Johannes	but. 0,5l 17
Mythos – piwo greckie	but. 0,33l 17
Fix Hellas	but. 0,33l 17
Bawaria 0%	but. 0,33l 14

TRADYCYJNE GRECKIE ALKOHOLE

Metaxa 5*	(40ml) 16
Metaxa 7*	(40ml) 22
Metaxa 12*	(40ml) 28
Ouzo	(40ml) 10
	but. 0,7l 140
Ouzo Plomari	(40ml) 14
<i>najlepsze ouzo z wyspy Lesbos</i>	but. 0,7l 190
Tsipouro Tsilili	(40ml) 16
<i>tradycyjny grecki alkohol</i>	but. 0,7l 220
Rakolemo el Greco	(40ml) 14
<i>Tsipouro z dodatkiem miodu i ziół na ciepło</i>	
Masticha	(40ml) 14
<i>likier o charakterystycznym smaku, z dodatkiem żywicy z drzew porastających wyspę Chios</i>	
Tentoura	(40ml) 14
<i>grecki digestif o smaku cynamonu i goździków</i>	

WÓDKA

Amundsen	(40ml) 12 (0,7l) 190
Orkisz	(40ml) 15 (0,7l) 250
Grey Goose	(0,7l) 550
Beluga Noble	(40ml) 26 (0,7l) 450
Beluga Celebration	(40ml) 28 (0,7l) 470
Beluga Transatlantic	(40ml) 30 (0,7l) 520
Beluga Celebration Special Edition	(1,5l) 1000
Beluga Gold Line	(0,7l) 1200

WÓDKI SMAKOWE

Stock Prestige	(40ml) 12
<i>Citron, Cranberry, Grapefruit</i>	(0,5l) 120
Saska	(40ml) 12
<i>Śliwka Węgierka, Wiśnia z nutą Rumu, Kawa i Brandy, Pigwa, Orzech i Karmel, Pomarańcza i Bourbon</i>	(0,5l) 120
Żołądkowa Gorzka	(40ml) 12
<i>Tradycyjna, Kolonialna Whiskey, Kolonialna Brandy</i>	(0,5l) 120
Beluga Hunting Herbal	(40ml) 28
Beluga Hunting Berry	(40ml) 28

BOURBON

Jim Beam White	(40ml) 14 (0,7l) 190
Jim Beam Red Stag, Honey, Apple	(40ml) 16 (0,7 l) 220
Jim Beam Black	(40ml) 17 (0,7l) 250
Jim Beam Double Oak, Jim Beam Rye	(40ml) 18 (0,7l) 260
Maker's Mark	(40ml) 20 (0,7l) 320

WHISKY

Dewar's White Label, Dewar's 8 YO Teacher's, Dubliner, Dubliner Liqueur	(40ml) 16 (0,7l) 220
Dewar's 12 YO, Chivas Regal 12 YO Johnnie Walker Black Label	(40ml) 22 (0,7l) 360
Connemara Single Malt	(40ml) 30
Aberfeldy 12 YO	(40ml) 30
Laphroaig Single Malt 10 YO	(40ml) 32
Bowmore Single Malt 12 YO	(40ml) 35
Auchentoshan Single Malt American Oak	(40ml) 35
Auchentoshan Single Malt 12YO	(40ml) 35
Auchentoshan Single Malt Three Wood	(40ml) 45
Chivas Regal 15 YO	(40ml) 45
Hibiki Harmony Japan	(40ml) 65

INNE ALKOHOLE

Bacardi Carta Blanca	(40ml) 16 (0,7l) 220
Bacardi Carta Negra	(40ml) 17
Bacardi Spiced	(40ml) 17
Bacardi Carta Oro	(40ml) 17
Bacardi 4 Anos	(40ml) 20
Bacardi 10 Anos	(40ml) 26
Pyrat XO Rum	(40ml) 26
Dictator Rum 12 YO	(40ml) 30
Dictator Rum 20 YO	(40ml) 38
Tequila	(40ml) 19
<i>Salitos Silver, Salitos Gold</i>	(0,7l) 300
Gin Bombay Sapphire	(40ml) 19 (0,7l) 300
Larios 12 Mediterranea Premium Gin	(40ml) 22
Larios Rose Mediterranea Premium Gin	(40ml) 22
Roku Japanese Craft Gin	(40ml) 24
Colombian Gin Ortodoxy	(40ml) 28
Stock 84	(40ml) 14
Courvosier VS	(40ml) 16
Stock XO	(40ml) 20
Jegermeister	(40ml) 17
Martini	(80ml) 12
<i>Fiero, Bianco, Rosso, Rosato, Extra dry</i>	
Martini Riserva	(80ml) 18
<i>Ambrato, Rubino</i>	
Martini Riserva Bitter	(80ml) 24
Malibu, Cointreau, Bailey's, Passoa	(40ml) 14
St. Germain	(80ml) 24

KOKTAJLE

Jim Beam Pepsi

Jim Beam/Pepsi

21

Punisher

Jim Beam/Marakuja/Angostura/Piwo

22

Martini Fiero & Tonic

Martini Fiero/Tonic/Pomarańcza

22

Wódka Sour

Amundsen/Angostura/Białko

23

Bacardi Cuba Libre

Bacardi Carta Oro/Pepsi/Limonka

24

Cool Cucumber

Amundsen/Triple Sec/Orange bitter/Ogórek/Białko

24

Kentucky Apple Cake

Jim Beam Honey/Cynamon/Sok jabłkowy/Piwo

25

Whisky Sour

Jim Beam/Angostura/Białko

25

Bacardi Mojito

Bacardi Carta Blanca/Mięta/Cukier/Limonka

25

Bombay Tonic

Bombay Sapphire/Tonik/Limonka

26

Auchentoshan Julep

Auchentoshan American Oak/Mango/Mięta

28

Old Cuban

Bacardi Carta Negra/Angostura/Mięta/Prosecco

28

The Original

Auchentoshan American Oak/Miód/Piwo

29

Long Island Ice Tea

Amundsen/Bombay Sapphire /Salitos Silver/Triple Sec/Bacardi Carta Blanca/Pepsi

31

Rum Fashioned

Dictator 12YO/Angostura/Brzozowy cukier

32

The Orange Mule

Auchentoshan American Oak/Triple Sec/Czekoladowy bitters

35

Martini Negroni Rubino

Martini Rubino/Martini Riserva Bitter/Bombay Sapphire

26

KOKTAJLE PAROS

Caipirinha

Cachaca /Cukier/Limonka

22

Chios's Tears

Masticha infuzowana pomarańczą/Martini Extra Dry/Lychee

23

Margarita

Salitos Blanco/Triple Sec/Limonka

24

Aperol Spritz

Aperol/Prosecco/Woda gazowana

25

Paros Night

Amundsen/Truskawka/Prosecco

26

Mykonos Mojito

Metaxa 5/Marakuja/Mięta/Cukier/Limonka*

25

Aviation

Bombay Sapphire/Luxardo Marashino/Fiotek

25

Elafonisi

Bombay Sapphire infuzowany malinami/Luxardo Marashino/Prosecco

25

Santorini

Ouzo infuzowane truskawką/Luxardo Marashino/mango/mięta

25

Greek Manhattan

Maker's Mark/Tentoura infuzowana zieleń angielskim

26

Greek Martini

Larios 12/Masticha/Martini Extra Dry/Ouzo/Oliwa różana

27

Orange Dream

Bombay Sapphire/Aperol/Jagermeister/Białko

27

Mai – Tai

Falernum/Bacardi Carta Oro/Pieczony ananas/Orgeat

30

Wszystkie ceny podane w PLN.

Serwis nie jest wliczany w cenę.

Przy grupach od 6-ciu osób doliczamy 10% serwisu.