

## PAROS SIGNATURE DISHES

### Feta Psiti

*feta zapiekana z pomidorami, papryką,  
czosnkiem i oliwą z oliwek*

32

### Garidosalata

*krewetki marynowane z selerem, dodatkiem limonki,  
majonezu, chilli i oliwy truflowej*

38

### Ravioles kypriakes

*ravioli cypryjskie z serem haloumi i miętą w sosie śmietanowym  
z dodatkiem świeżej szalwii, podawane z serem kozim anari*

48

### Lahanodolmades avgolemono

*młode liście kapusty faszerowane ryżem i mięsem wołowym  
z aromatycznymi ziołami w sosie cytrynowym*

45

### Glossa me garides

*roladki z soli z krewetkami i marynowanym selerem  
z sosem cytrynowym, podawane  
z ryżem i warzywami*

55

### Magula moschari

*policzki wołowe w sosie winnym z gnocchi szpinakowym  
i oliwą truflową*

68

### Kalamari scharas

*grillowany kalmar z sałatką z pomidorów i ogórków  
serwowany z ziemniaczkami baby*

74

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

**MYKONOS - 250 ZŁ**

Taramas me pita  
*mus z ikry dorsza podany z pitą*

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

Midia Saganaki  
*małże w sosie pomidorowym z dodatkiem  
czosnku, fety i papryczek chilli*

Garides juvetsi  
*makaron orzo z krewetkami i czosnkiem w sosie pomidorowym  
z dodatkiem fety*

Kalamaraka tiganita  
*smażone kalmary z taramosalatą*

Oktapodaki me patates  
*pieczona ośmiornica w plastrach z młodymi ziemniaczkami,  
wędzoną papryką, pietruszką i oliwą z oliwek*

**PAROS - 220 ZŁ**

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 haloumi z pomidorem i pitą*

Gyros  
*oryginalny grecki gyros z wieprzowiny lub kurczaka podawany  
z frytkami domowymi, pomidorami, cebulą, pitą i tzatziki*

Moussaka  
*grecka zapiekanka z bakłażanów, ziemniaków  
i mięsa mielonego z wołowiny pod beszamelem*

Baklava  
*tradycyjne greckie ciasto filo nadziewane migdałami  
i orzechami w syropie, serwowane z kulką lodów*

## ZUPY

### Fakes

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

22

### Tomatosupa

*zupa krem z pomidorów ze świeżą bazylią  
i musem jogurtowym*

22

### Psarosupa

*kremowa zupa rybna z warzywami z dodatkiem  
dorsza, krewetek i małży*

42

## PRZYSTAWKI ZIMNE

### Tzatziki

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

23

### Humus

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

26

### Dolmadakia

*liście winogron faszerowane ryżem i mięsem wołowym w aromatycznych  
ziołach, podawane z sosem jogurtowo – cytrynowym*

28

### Melitzanosalata

*sałata z pieczonego bakłażana z czosnkiem, papryką florinis  
i pietruszką z dodatkiem granata i orzechów włoskich*

28

### Avocado mizithra

*awokado z serem mizithra, rukolą i pomidorkami cherry,  
skropione sosem balsamico i oliwą extra virgin*

34

### Meze (dla 2 osób)

*wybór greckich przekąsek: dolmadakia, tzatziki, mizithrakia,  
oliwki kalamatas, taramas, anthi, melitzanosalata,  
garidosalata i humus podawane z pitą*

82

## PRZYSTAWKI GORĄCE

### Piperies Padron

*smażone papryczki Padron z solą morską*

28

### Spanakotyropitakia

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

28

### Kolokithokeftedes

*placuszki z cukinii, fety i świeżych ziół podawane z tzatziki*

28

### Kolokythakia tiganita

*smażone chipsy z cukinii podawane z tzatziki*

28

### Keftedakia

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

30

### Gavros tiganitos

*smażone szprotki egejskie podawane z cytryną*

30

### Lukaniko horiatiko

*tradycyjna wiejska grecka kiełbasa z porem podana z sosem paprykowym*

32

### Haloumi

*grillowany ser haloumi z pitą, pomidorem,  
sosem bazyliowym i oliwą extra virgin*

34

### Garides saganaki

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

45

### Garides me skordo

*krewetki z patelni w białym winie z dodatkiem masła, czosnku i chilli*

45

### Midia achnista

*małże w lekkim sosie winnym z warzywami, podawane z pitą*

45

### Kalamarakia tiganita

*smażone kalmary podawane z taramosalatą*

46

### Oktapodaki me patates

*pieczona ośmiornica w plastrach z młodymi ziemniaczkami,  
wędzoną papryką, pietruszką i oliwą z oliwek*

48

### Pikilia (dla 2 osób)

*półmisek greckich gorących przekąsek – spanakotyropitakia,  
keftedakia, kiełbasa grecka, haloumi, kolokithokeftedes,  
krewetki, tzatziki i pita*

88

Grillowana pita z oliwą i oregano – 8

## SAŁATKI

### Horiatiki

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

38

### Kypros

*sałata rzymska, rukola, awokado, pomidorki koktajlowe, ser haloumi i granat z sosem miodowym vinegrette*

38

### Kreta

*sałata rzymska, awokado, pomidorki cherry, sucharki dakos, ser mizithra i oliwki kalamata z sosem vinegrette*

38

### Dodatki do sałatek:

*grillowany kurczak 100g – 18, krewetki smażone 4 szt – 22*

## RYBY I OWOCE MORZA

### Orzotto me garides ke parmezan

*pasta orzo z krewetkami, świeżymi pomidorami i parmezanem*

58

### Bakaliaros specjota

*filet z dorsza atlantyckiego z sosem pomidorowym, cebulą i czosnkiem podawany z warzywami i ziemniaczkami baby*

62

### Tagliatelle me thalassina

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

65

### Garides scharas

*grillowane krewetki doprawione sosem ladolemono podawane z ryżem i warzywami*

78

### Lavraki fileto

*grillowany filet z okonia morskiego z sosem ladolemono, ziemniaczkami baby i warzywami*

78

### Tsipoura / Lavraki scharas

*grillowana dorada lub okoń morski serwowane z ziemniaczkami baby, warzywami i sosem ladolemono*

84

### Oktapodi scharas

*ośmiornica z grilla serwowana z warzywami i ziemniaczkami baby*

95

### Posejdon (dla 2 osób)

*półmisek owoców morza – filety z okonia morskiego, grillowana ośmiornica, smażone kalmary i krewetki, małże oraz szprotki gavros podawane z ziemniaczkami baby, warzywami, sosem ladolemono i taramosalatą*

230

## DANIA GŁÓWNE

### Souvlaki kotopulo

*szaszłyk z kurczaka serwowany z warzywami, pitą i tzatziki*

46

### Burger kypriako

*burger wołowy z serem halumi, pomidorem, karmelizowaną cebulą, słodko pitantnym sosem paprykowym, podawany z frytkami domowymi*

49

### Moussaka

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

49

### Greek Gyros

*oryginalny grecki Gyros z wieprzowiny lub z kurczaka podawany z frytkami domowymi, pomidorami, ogórkiem, cebulą, pitą i tzatziki*

49

### Soutzukakia

*grillowane kotleciki mielone z jagnięciny i wołowiny podawane z frytkami domowymi, pomidorami, cebulą, pitą i sosem paprykowym*

49

### Souvlaki hirino

*tradycyjne greckie szaszłyki z marynowanej karkówki wieprzowej podawane z frytkami domowymi, pitą i tzatziki*

49

### Brizola Hirini

*grillowany kotlet ze schabu z żeberkiem podawany z frytkami domowymi oraz pomidorem z ogórkiem i cebulą*

60

### Suwlaki oriental

*szaszłyk z polędwicy jagnięcej, papryki, cebuli, podawany z frytkami domowymi, grillowanymi warzywami, pitą i tzatziki*

85

### Antrykot – Polska 250g

*grillowany stek wołowy podawany z masłem ziołowym, frytkami domowymi i grillowanymi warzywami*

110

### Pidakia

*grillowane kotleciki z combra jagnięcego serwowane z frytkami domowymi i grillowanymi warzywami*

135

### Mix grill (dla 2 osób)

*półmisek mięs z grilla – souvlaki z kurczaka, souvlaki wieprzowe, pancetta, szaszłyki z polędwicy jagnięcej, sutzukakia, kiełbaski cypyjskie, podawany z sałatką, frytkami domowymi, pitą, tzatziki i sosem paprykowym*

210

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

### Briam

*cukinia, bakłażan, papryka, ziemniaki, czosnek, cebula  
pieczone w sosie pomidorowym z dodatkiem fety*

42

### Anthi

*kwiaty cukinii nadziewane ryżem z sosem cytrynowym*

40

### Melitzana imam

*zapekany bakłażan z cebulą, czosnkiem i soczewicą  
w sosie pomidorowym z dodatkiem fety*

45

### Lahanika scharas me humus

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

45

### Scordomanites me piperies

*smażone boczniaki z czosnkiem i oliwą z oliwek podawane z rukolą,  
papryczką padron w lekkim sosie balsamico*

45

### Haloumi burger

*burger z grillowanym serem haloumi, bakłażanem, pomidorem i słodko -  
pikantnym sosem paprykowym serwowany z frytkami domowymi*

45

## DESERY

### Portokalopita

*tradycyjne greckie ciasto pomarańczowe serwowane  
z kulką lodów waniliowych*

24

### Afrodita

*karmelizowane ciasto filo przekładane kremem z jogurtu greckiego  
i mascarpone z dodatkiem świeżych owoców sezonowych*

26

### Baklava

*tradycyjne greckie ciasto filo nadziewane migdałami  
i orzechami w syropie, serwowane z kulką lodów*

26

### Purekia me anari

*kozi ser anari w cieście filo z cynamonem, polane miodem*

26

### Tsis keik

*sernik na zimno z mascarpone na cynamonowym cieście  
z konfiturą porzeczkową*

26

### Nemesis

*sernik karmelowy z mascarpone*

28

### Chocolate lava

*suflet czekoladowy podany z lodami waniliowymi*

28

### Pagoto (1 gałka lodów) – 5

*do wyboru smaki: wanilia, czekolada, truskawka*

Wszystkie ceny podawane w PLN. Serwis nie jest wliczany w cenę.  
Przy grupach od 6-ciu osób doliczamy 10% serwisu.

## NAPOJE ZIMNE

Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda, Schweppes Tonic	0,2l	12
Krystaliczne źródło <i>niegazowana, gazowana</i>	0,3l	10
Soki owocowe Toma <i>jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka,</i>	0,2l	12
Sok ze świeżych owoców <i>pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix</i>	0,25l	18
Lipton Ice Tea <i>brzoskwiniowa</i>	0,2l	12
Lord Of Taste Tonic Water <i>Elderflower, Premium Indian, Hibiscus, Ginger Beer</i>	0,2l	16
Zagori <i>grecka naturalna woda mineralna niegazowana</i>	1l	20
Souroti <i>grecka naturalna woda mineralna gazowana</i>	(0,75l)	22
Red Bull	0,25l	22
Lemoniada klasyczna	0,4l	16
	1l	26
Lemoniada smakowa <i>mango, marakuja, róża, ananas, hibiskus, brzoskwinia</i>	0,4l	18
	1l	28
Sok z granatów z upraw greckich	0,2l	24
Dzbanek soku owocowego <i>jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrut</i>	1l	32
Napój gazowany <i>Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda, Schweppes Tonic</i>	0,85l	32

## HERBATY I KAWY

Herbata w imbryku	15
Herbata grecka z szafranem	15
Herbata górską	15
Napar z imbiru	22
Espresso	12
Double espresso	15
Espresso Freddo	14
Espresso Tonic	16
Americano	15
Cappuccino	15
Cappuccino Freddo	16
Caffe latte	17
Ellinikos <i>kawa po grecku parzona w tygielku</i>	16
Frappe <i>nesca podawana na zimno na sposób grecki</i>	15

## PIWA Z BECZKI

Amber Chmielowy	0,3l	15
	0,5l	19
Amber Pszeniczak	0,3l	18
	0,5l	23

## PIWA BUTELKOWE

Fix Hellas	0,3l	18
Mythos	0,3l	18
	0,5l	25
Johannes	0,5l	20
Bawaria 0% <i>Pils, Wit</i>	0,3l	18

## TRADYCYJNE GRECKIE ALKOHOLE

Metaxa 5*	40ml	22
Metaxa 7*	40ml	28
Metaxa 12*	40ml	42
Metaxa Grand Fine	40ml	48
Ouzo	40ml	15
<i>grecka anyżówka</i>	0,7l	220
Ouzo Plomari	40ml	18
<i>grecka anyżówka, najlepsze ouzo z wyspy Lesbos</i>	0,7l	270
Tsipouro Tsilili	40ml	22
<i>tradycyjny grecki alkohol</i>	0,7l	340
Rakomelo	40ml	16
<i>tsipouro z dodatkiem miodu i ziół na ciepło</i>	0,2l	68
Masticha	40ml	18
<i>likier o charakterystycznym smaku, z dodatkiem żywicy z drzew porastających wyspę Chios</i>		
Tentoura	40ml	18
<i>grecki digestif o smaku cynamonu i goździków</i>		

## WÓDKA

Amundsen	40ml	16
	0,7l	270
Amundsen Malina Nordycka	40ml	16
	0,7l	270
Amundsen Owoce Leśne	40ml	16
	0,7l	270
Orkisz	40ml	22
	0,7l	360
Grey Goose	40ml	40
	0,7l	680
Belvedere	40ml	38
	0,7l	650
Belvedere Lake Bartężek	40ml	53
	0,7l	920
Belvedere Smogóry Forest	40ml	53
	0,7l	920

## WÓDKA SMAKOWA

Saska	40ml	16
<i>Śliwka Węgierka, Wiśnia z nutą Rumu, Kawa i Brandy, Pigwa</i>	0,5l	190
Żołądkowa Gorzka	40ml	16
<i>Tradycyjna, Czarna wiśnia, Mięta, Figa</i>	0,5l	190

## GIN

Bombay Sapphire	40ml	24
Bombay Sapphire Sunset	40ml	24
Bombay Premier Cru	40ml	39
Millhills	40ml	25
<i>Dry gin, pineapple, strawberry</i>		
Roku	40ml	30
Tanqueray 0%	40ml	19

## BOURBON

Jim Beam White	40ml	23
	0,7l	360
Jim Beam Black	40ml	25
Jim Beam Rye	40ml	25
Jim Beam flavoured	40ml	23
<i>Red Stag, Honey, Apple, Peach</i>		
Maker's Mark	40ml	30
Maker's Mark 46	40ml	40
Angels Envy	40ml	59

## WHISKY

Dewar`s 8 YO	40ml	22
	0,7l	340
Dewar`s 12 YO	40ml	28
Dewar`s 15 YO	40ml	35
Dubliner	40ml	22
Chivas 12 YO	40ml	28
	0,7l	450
Chivas 15 YO	40ml	40
Chivas 18 YO	40ml	55
Chita	40ml	59
Hibiki	40ml	110

## SINGLE MALT

Aberfeldy 12 YO	40ml	44
Aberfeldy 16 YO	40ml	58
Autmore 12YO	40ml	54
Craigellachie 13 YO	40ml	54
Glenmorangie 10 YO	40ml	32
Glenmorangie Lasanta	40ml	57
Glenmorangie Quinta Ruban	40ml	69
Glenmorangie 18 YO	40ml	138
Glenmorangie Signet	40ml	199
Auchentoshan 12 YO	40ml	36
Laphroaig Single Malt 10 YO	40ml	38
Ardbeg 10 YO	40ml	58
Ardbeg Wee Beastie	40ml	48
Macallan 12 YO	40ml	70

## COGNAC

Hennessy VS	40ml	34
Hennessy VSOP	40ml	58
Hennessy XO	40ml	220

## RUM

Bacardi	40ml	21
<i>Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negra, Spiced</i>	0,7l	320
Bacardi Añejo 4 YO	40ml	29
Bacardi Añejo 8 YO	40ml	35
Bacardi Diez 10 YO	40ml	48
Republika Rum	40ml	22
<i>White, Dark</i>	0,7l	340
Dictator Rum 12 YO	40ml	40
Dictator Rum 20 YO	40ml	56
Dictator AU Perpetual	40ml	88
Eminente Reserva 7 YO	40ml	54
Leblon Cachaca	40ml	28

## TEQUILA

Sierra Antiguo	40ml	28
<i>Plata, Añejo</i>	0,7l	450
Patron Silver	40ml	44
	0,7l	740
Volcan De Mi Tierra Silver	40ml	45
	0,7l	760

## VERMOUTH

Martini	80ml	20
<i>Fiero, Bianco, Rosso, Rosato, Extra dry</i>		
Martini Riserva	80ml	22
<i>Ambrato, Rubino</i>		
Martini Bitter	80ml	20
Martini Nolo 0%	80ml	18
<i>Flo reale, Vibrante</i>		

## LIKIERY

De Kuyper	40ml	18
<i>Peachtree, Triple Sec, Wild Strawberry</i>		
St. Germain	20ml	22
Bailey's	40ml	18
Kahlua	40ml	18
Jegermeister	40ml	20
Fernet Branca	40ml	21
Fernet Mentha	40ml	22
Cynar	40ml	18
Absynt	40ml	26

## KOKTAJLE PAROS

### Elafonisi

*bombay sapphire infuzowany malinami /  
luxardo marashino / prosecco*

37

### Milos

*bombay sapphire / yuzu / tymianek /  
woda gazowana*

37

### Rodos

*bacardi carta blanca / fever-tree ginger beer /  
tymianek / czerwony pieprz*

36

### Mykonos Mojito

*metaxa 5\* / marakuja / mięta / limonka /  
angostura / woda gazowana*

36

### Kreta

*metaxa 5\* / cynar / ananas / lord tonic elderflower*

37

### Korfu

*amundsen owoce leśne / de kuyper peachtree / hibiskus*

35

### Kos

*amundsen malina nordycka / de kuyper peachtree /  
mięta / hibiskus*

36

### Naksos

*Hennessy VS / brzoskwinia / migdał*

39

### Skorpios

*belvedere vodka / masticha / migdał /  
malina / woda gazowana*

48

### Kea

*bacardi carta blanca / aperol / yuzu / białko*

38

### Simi

*belvedere vodka / yuzu / róża / prosecco*

49

## KOKTAJLE

### Aperol Spritz

*aperol / prosecco / woda gazowana*

36

### Hugo Spritz

*de kuyper elderflower / prosecco / mięta / limonka*

36

### Peachtree Bellini On Ice

*de kuyper peachtree / prosecco*

36

### Martini Fiero & Tonic

*martini fiero / tonic / pomarańcza*

29

### Bacardi Mojito

*bacardi carta blanca / mięta / limonka*

36

### Bacardi Cuba Libre

*bacardi carta oro / pepsi / limonka*

34

### Bombay Tonic

*bombay sapphire / tonic / limonka*

37

### Martini Negroni

*bombay sapphire / martini rubino / martini bitter*

42

### Dewar's Highball

*dewar's 8yo / lord tonic ginger beer / limonka*

36

### Bombay Paros Twist

*bombay sapphire inf malinami / de kuyper elderflower / białko*

39

## Amundsen Mule

*Amundsen vodka / angostura / lord tonic ginger beer*

34

## Bombay Mojito Twist

*bombay sapphire inf. malinami / lord ginger beer*

39

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

### Nisiros

*martini nolo floreal / martini nolo vibrante / tanqueray 0%*

29

### Hydra

*tymianek / czarny bez / wino 0% / woda gazowana*

29

### Chios

*Martini nolo floreal / flord tonic premium indian*

29

### Thira

*tanqueray 0% / lord tonic hibiscus*

29