

**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**

**POSEJDON - 210**

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*

Kalamarakia tiganita

*smażone pierścienie z kalmarów*

Oktapodaki scharas

*ośmiornica grillowana z sosem z oliwy, cytryny i świeżych ziół*

**ZEUS - 195**

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 lub z kurczaka podawany  
z frytkami, pomidorami, cebulą, pitą i tzatziki*

Musaka

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

Baklava

*tradycyjne greckie ciastko nadziewane migdałami i orzechami*

## ZUPY

### Fakes

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

18

### Supa thalassinon

*zupa rybna ze świeżymi pomidorami i warzywami  
oraz małżami, krewetkami i dorszem*

32

## PRZYSTAWKI ZIMNE

### Tzatziki

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

18

### Humus

*mus z ciecierzycy, pasty sezamowej  
i oliwy extra vergine podany z pitą*

18

### Gavros marynatos

*greckie rybki „Gavros” marynowane w oliwie  
ze świeżymi ziołami podawane  
z czerwoną cebulą i kaparami oraz rukolą i pitą*

26

### Avokado me feta ke roka

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

28

## PRZYSTAWKI GORĄCE

### Lukaniko me praso

*tradycyjna grecka kiełbasa wieprzowa z porem serwowana z pitą*

20

### Spanakotyropitakia

*tradycyjne greckie pierożki nadziewane szpinakiem i fetą*

20

### Feta psiti

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

26

### Gavros tiganitos

*smażone szprotki podawane z cytryną*

26

### Keftedakia

*kotleciki mielone z jagnięciny i wołowiny z czosnkiem i miętą podawane z tzatziki*

28

### Haloumi

*grillowany ser halloumi z pomidorami i pitą oraz sosem bazyliowym*

30

### Midia achnista me feta

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

36

### Oktapodaki scharas

*grillowana ośmiornica z sosem z oliwy, cytryny i świeżych ziół  
podana z sałatką ziemniaczaną*

42

### Kalamarakia tiganita

*smażone pierścienie z kalmarów podawane z sosem tatarskim*

42

### Garides saganaki

*krewetki z fetą i czosnkiem zapiekane w sosie pomidorowym*

42

### Mezedakia (dla 2 osób)

*półmisek greckich gorących przekąsek spanakotyropitakia, keftedakia,  
grillowane haloumi, oraz krewetki podawane z tzatziki i pitą*

56

### Pita

6

## SAŁATY

### El Greco

*mieszane sałatki z serem halloumi, prażonymi migdałami oraz granatem skropione lekkim, miodowym sosem winegret*

32

### Horiatiki

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

32

### Mykonos

*sałata z kurczakiem, karczochami, figą i parmezanem*

32

## RYBY I OWOCE MORZA

### Bakaliaros el Greco

*filet z dorsza, w pomidorach i cebuli podane na risotto warzywnym*

52

### Kritharoto me garides

*makaron orzo z krewetkami, świeżymi pomidorami i parmezanem*

52

### Risotto Posejdon

*risotto z krewetkami, małżami i ośmiornicą doprawione greckim szafranem „krokos kozanis”*

56

### Tsipura scharas

*świeża dorada z grilla - w całości lub filety, podawana z sałatką ziemniaczaną i grillowanymi warzywami*

74

### Garides scharas

*grillowane krewetki królewskie Black Tiger z sosem z oliwy, cytryny i bazylii podawane z grillowanymi warzywami i ryżem doprawionym szafranem*

75

### Oktapodi scharas

*ośmiornica z grilla z sosem z oliwy, cytryny i świeżych ziół serwowana z sałatką ziemniaczaną i warzywami*

92

### Archipelagos (dla 2 osób)

*półmisek owoców morza – grillowana dorada, krewetki, ośmiornica, smażone kalmary, szprotki Gavros i małże duszone w winie podawane z sałatką ziemniaczaną, warzywami, sosem tatarskim i sosem z oliwy i cytryny*

## DANIA GŁÓWNE

### Suvlaki kotopulo

*marynowany szaszłyk z piersi z kurczaka, papryki i cebuli  
podawany z frytkami domowymi, pitą i tzatziki*

42

### Sutzukakia

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

45

### Psaronefri

*grillowane polędwiczki wieprzowe z boczkiem, z sosem z miodu, czosnku  
i rozmarynu podawane z grillowanymi warzywami i frytkami domowymi*

45

### Gyros

*prawdziwy grecki Gyros do wyboru: z kurczaka lub wieprzowiny podawany  
z frytkami domowymi, pomidorami, cebulą, pitą i tzatziki*

45

### Musaka

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

45

### Moscharaki kokinisto

*soczysta wołowina duszona w czerwonym winie i aromatycznym sosie  
pomidorowym zapiekana z warzywami i serem graviera podawana  
z frytkami domowymi*

50

### Arnaki el Greco

*jagnięcina duszona w czerwonym winie z dodatkiem goździków, cynamonu  
i gałki muszkatułowej podawane na puree z pieczonych bakłażanów*

62

### Souvlaki oriental

*szaszłyk z polędwicy jagnięcej, papryki, cebuli podawany z frytkami  
domowymi, grillowanymi warzywami, pita i tzatzikamj*

78

### Pidakia

*grillowane kotleciki z combra jagnięcego doprawione ziołami śródziemnomorskimi  
podawane z domowymi frytkami, grillowanymi warzywami i tzatziki*

95

### Antrykot - Polska 250g

*sezonowany stek wołowy z grilla z frytkami domowymi i grillowanymi warzywami*

120

### Mix grill (dla 2 osób)

*półmisek mięs z grilla – kotleciki z combra jagnięcego, polędwiczki wieprzowe,  
szaszłyk z piersi kurczaka, grecka kiełbasa, sutzukakia podany  
z sałatką, frytkami domowymi, pitą, i tzatziki*

170

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

### Lindos

*cukinia, papryka, bakłażan, pieczarki w sosie pomidorowym  
zapiekane z serem feta*

36

### Lahanika scharas

*grillowane: cukinia, papryka, bakłażan, cebula oraz pomidor  
podawane z humusem i rukolą*

36

### Risotto me spanaki

*risotto ze świeżym szpinakiem, dymką, koperkiem i parmezanem*

38

### Canelloni

*canelloni nadziewane greckimi serami: fetą, haloumi, manouri i anthotiro,  
zapiekane w sosie pomidorowym*

40

## DESERY

### Giaourtomelo

*grecki jogurt z miodem i figami duszonymi w Metaxie*

16

### Portokalopita

*tradycyjne greckie ciastko pomarańczowe serwowane z kulką lodów waniliowych*

20

### Sokolatopita

*oryginalne greckie ciasto czekoladowe serwowane z kulką lodów waniliowych*

20

### Profiterol

*ptysie nadziewane kremem śmietanowym z sosem czekoladowym  
i prażonymi migdałami*

20

### Baklawas

*tradycyjne greckie ciastko nadziewane migdałami i orzechami  
serwowane z kulką lodów waniliowych*

22

### Tsis keik

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

22

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, 7UP, Mirinda, Schweppes Tonic	(0,2l)	9
Woda mineralna Cisowianka <i>niegazowana, perlage, silnie gazowana</i>	(0,3l)	9
Woda El Greco <i>niegazowana, gazowana</i>	(0,75l)	12
Zagori <i>niegazowana grecka naturalna woda mineralna</i>	(1l)	20
Souroti <i>gazowana grecka naturalna woda mineralna</i>	(0,75l)	20
Sok ze świeżych owoców <i>pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix</i>	(0,25l)	16
Soki owocowe Toma <i>jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki</i>	(0,25l)	9
Dzbanek soku owocowego Toma	(1l)	30
Lipton Ice Tea <i>brzoskwiowa, cytrynowa</i>	(0,25 l)	9
Napój energetyzujący Red Bull	(0,25l)	22
Lemoniady smakowe <i>cytrynowa, pomarańczowa, grejpfrutowa</i>	(0,4l) (1l)	14 29
Sok z granatów z upraw greckich	(0,2l)	22



## HERBATY I KAWY

Herbata w imbryku

12

Herbata grecka z szafranem

14

Herbata grecka górską

12

Herbata zimowa Apple Pie lub Hot Spicy

18

Herbata ze świeżej mięty

16

Lemoniada na gorąco

14

Espresso

10

Espresso Freddo

12

Kawa

12

Cappuccino

14

Cappuccino Freddo

16

Cafe latte

14

Ellinikos

*kawa po grecku parzona w tygielku*

12

Frappe

*nesca podawana na zimno na sposób grecki*

15

## PIWA

Amber Chmielowy - z beczki	0,3l 10
	0,5l 14
Amber Żywe	but. 0,5l 16
Amber Pszenicznik	but. 0,5l 16
Amber Koźlak	but. 0,5l 16
Mythos – piwo greckie	but. 0,33l 18
Fix Hellas – piwo greckie	but. 0,33l 18
Bawaria 0%	but. 0,33l 16

## TRADYCYJNE GRECKIE ALKOHOLE

Metaxa 5*	(40ml) 18
Metaxa 7*	(40ml) 24
Metaxa 12*	(40ml) 30
Ouzo	(40ml) 12
	but. 0,7l 170
Ouzo Plomari	(40ml) 16
<i>najlepsze ouzo z wyspy Lesbos</i>	but. 0,7l 210
Tsipouro Tsilili	(40ml) 18
<i>tradycyjny grecki alkohol</i>	but. 0,7l 250
Rakolemo el Greco	(40ml) 16
<i>Tsipouro z dodatkiem miodu i ziół na ciepło</i>	
Masticha	(40ml) 16
<i>likier o charakterystycznym smaku, z dodatkiem żywicy z drzew porastających wyspę Chios</i>	
Tentoura	(40ml) 16
<i>grecki digestif o smaku cynamonu i goździków</i>	

## WÓDKA

Amundsen	(40ml) 14 (0,7l) 220
Orkisz	(40ml) 17 (0,7l) 285
Belvedere	(0,7l) 550
Grey Goose	(0,7l) 550
Beluga Noble	(40ml) 30 (0,7l) 515
Beluga Celebration	(40ml) 32 (0,7l) 540
Beluga Transatlantic	(40ml) 34 (0,7l) 600
Beluga Celebration Special Edition	(1,5l) 1380
Beluga Gold Line	(0,7l) 1400

## WÓDKI SMAKOWE

Stock Prestige	(40ml) 14
<i>Citron, Cranberry, Grapefruit</i>	(0,5l) 140
Saska	(40ml) 14
<i>Śliwka Węgierka, Wiśnia z nutą Rumu, Kawa i Brandy, Pigwa, Orzech i Karmel, Pomarańcza i Bourbon</i>	(0,5l) 140
Żołądkowa Gorzka	(40ml) 14
<i>Tradycyjna, Czarna wiśnia, Mięta, Figa</i>	(0,5l) 140
Beluga Hunting Herbal	(40ml) 32
Beluga Hunting Berry	(40ml) 32

## BOURBON

Jim Beam White	(40ml) 16 (0,7l) 220
Jim Beam Red Stag, Honey, Apple	(40ml) 18 (0,7 l) 250
Jim Beam Black	(40ml) 19 (0,7l) 290
Jim Beam Double Oak, Jim Beam Rye	(40ml) 20 (0,7l) 300
Maker's Mark	(40ml) 22 (0,7l) 370

## WHISKY

Dewar's White Label, Dewar's 8 YO Teacher's, Dubliner, Dubliner Liquer	(40ml) 18 (0,7l) 250
Dewar's 12 YO, Chivas Regal 12 YO Johnnie Walker Black Label	(40ml) 25 (0,7l) 400
Connemara Single Malt	(40ml) 35
Aberfeldy 12 YO	(40ml) 35
Laphroaig Single Malt 10 YO	(40ml) 37
Bowmore Single Malt 12 YO	(40ml) 40
Auchentoshan Single Malt American Oak	(40ml) 40
Auchentoshan Single Malt 12YO	(40ml) 40
Craigellachie 13YO	(40ml) 48
Autmore 12YO	(40ml) 49
Auchentoshan Single Malt Three Wood	(40ml) 51
Chivas Regal 15 YO	(40ml) 51
Aberfeldy 16YO	(40ml) 65
Hibiki Harmony Japan	(40ml) 75

## INNE ALKOHOLE

Bacardi Carta Blanca	(40ml) 18 (0,7l) 250
Bacardi Carta Negra	(40ml) 20
Bacardi Spiced	(40ml) 20
Bacardi Carta Oro	(40ml) 20
Bacardi 4 Anos	(40ml) 23
Bacardi 10 Anos	(40ml) 30
Pyrat XO Rum	(40ml) 30
Dictator Rum 12 YO	(40ml) 35
Dictator Rum 20 YO	(40ml) 43
Tequila	(40ml) 22
<i>Salitos Silver, Salitos Gold</i>	(0,7l) 330
Patron Silver	(40ml) 39
Gin Bombay Sapphire	(40ml) 22 (0,7l) 350
Larios 12 Mediterranea Premium Gin	(40ml) 25
Larios Rose Mediterranea Premium Gin	(40ml) 25
Roku Japanese Craft Gin	(40ml) 27
Colombian Gin Ortodoxo	(40ml) 32
Stock 84	(40ml) 16
Courvosier VS	(40ml) 37
Stock XO	(40ml) 23
Jegermeister	(40ml) 20
Martini	(80ml) 14
<i>Fiero, Bianco, Rosso, Rosato, Extra dry</i>	
Martini Riserva	(80ml) 20
<i>Ambrato, Rubino</i>	
Martini Riserva Bitter	(80ml) 20
Malibu, Cointreau, Bailey's, Passoa	(40ml) 16
St. Germain	(80ml) 27

## KOKTAJLE

Martini Fiero Tonic

*Martini Fiero/Tonic/Pomarańcza*

22

Dewar's Pepsi

*Dewar's/Pepsi*

22

Bacardi Cuba Libre

*Bacardi Carta Oro/Pepsi/Limonka*

26

Hugo

*St. Germain/Prosecco/Woda gazowana/Mięta/Limonka*

27

Punisher

*Dewar's 8YO/Marakuja/Angostura/Piwo*

27

Wódka Sour

*Amundsen/Angostura/Białko*

27

Cool Cucumber

*Amundsen/Triple Sec/Orange bitter/Ogórek/Białko*

29

Martini Spritz

*Martini Riserva Bitter/Prosecco/Woda gazowana/Pomarańcza*

29

Whisky Sour

*Dewar's/Angostura/Białko*

29

Martini Negroni

*Martini Rubino/Martini Riserva Bitter/Bombay Sapphire*

29

Amundsen & Roses

*Amundsen/Róża/Grejfrut bitter/Tonic*

29

## Bombay Tonic

*Bombay Sapphire/Tonik/Limonka*

29

## Bacardi Mojito

*Bacardi Carta Blanca/Mięta/Cukier/Limonka*

29

## Auchentoshan Julep

*Auchentoshan American Oak/Mango/Mięta*

32

## The Original

*Auchentoshan American Oak/Miód/Piwo*

34

## Long Island Ice Tea

*Amundsen/Bombay Sapphire/Salitos Blanco/  
Triple Sec/Bacardi Carta Blanca/Pepsi*

39

## Bacardi Old Cuban

*Bacardi Carta Negra/Angostura/Mięta/Prosecco*

39

## The Orange Mule

*Auchentoshan American Oak/Triple Sec/Czekoladowy bitters*

39

## GREEK SPIRIT COCKTAILS

### Metaxa Tonic

*Metaxa 5\*/Tonic/Świeży ogórek*

24

### El Greco

*Tentura/ Metaxa 5\*/Sok z mandarynki/Sok z cytryny/Syrop z agawy*

24

### Pink swan

*Masticha/Likier lychee/Truskawka/Sok z cytryny/Syrop cukrowy*

28