

WEEKEND SPECIAL MENU

(SOBOTA I NIEDZIELA DO GODZINY 17.00)

PRZYSTAWKA + DANIE GŁÓWNE + DESER – 80 PLN

PRZYSTAWKI

Fakes

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

Tzatziki

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

Humus

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

Lukaniko me praso

*tradycyjna grecka kiełbasa wieprzowa
z porem serwowana z pitą*

Spanakotyropitakia

tradycyjne greckie pierożki nadziewane szpinakiem i fetą

Keftedakia

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

Feta psiti

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

DANIA GŁÓWNE

Suvlaki kotopulo

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

Gyros

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

Sutzukakia sharas

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

Musaka

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

Bakaliaros me lahanika

*drobno krojony filet z dorsza atlantyckiego
zapiekany z warzywami w lekkim sosie pomidorowym*

Garides giuvetsi

*grecki makaron orzo z krewetkami i fetą
w delikatnym sosie ze świeżych pomidorów*

Lindos

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

Canelloni

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

DESERY

Baklawas

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

Sokolatopita

*oryginalne greckie ciasto czekoladowe serwowane
z kulką lodów waniliowych*

Portokalopita

*tradycyjne greckie ciastko pomarańczowe
serwowane z kulką lodów waniliowych*

WEEKEND SPECIAL MENU

(SATURDAY AND SUNDAY TILL 5P.M.)

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT – 80 PLN

STARTERS

Fakes

*traditional Greek lentil soup served
with feta cheese and olives*

Tzatziki

*Greek yoghurt dip with fresh cucumber, garlic, dill
and olive oil served with pita*

Humus

*chickpeas and tahini (sesame paste) mousse
with olive oil served with pita*

Lukaniko me praso

*traditional Greek pork sausage
with leek served with pita*

Spanakotyropitakia

*traditional Greek dumplings stuffed
with spinach and feta cheese*

Keftedakia

*beef and lamb meatballs seasoned with garlic
and mint served with tzatziki*

Feta psiti

*Greek feta cheese baked with tomato,
red pepper, garlic and olive oil*

MAIN COURSES

Suvlaki kotopulo

*skewer made of marinated breast of chicken, peppers
and onions served with fries, pita and tzatziki*

Gyros

*real Greek Gyros of Your choice: chicken or pork served
with fries, tomatoes, onions, pita and tzatziki*

Sutzukakia sharas

*grilled lamb and beef meatballs served with fries,
tomatoes, onion, pita and tzatziki*

Musaka

*traditional Greek dish made of aubergines, potatoes and
minced meat baked under béchamel sauce served with salad*

Bakaliaros me lahanika

*finely chopped fillets of Atlantic cod baked with
vegetables in light tomato sauce*

Garides giuvetsi

*Greek pasta orzo with prawns and feta cheese
in a delicate fresh tomato sauce*

Lindos

*courgettes, peppers, aubergine and mushrooms
in tomato sauce, baked with feta cheese*

Canelloni

*canelloni stuffed with Greek cheeses: feta, haloumi,
manouri and anothiro baked with tomato sauce*

DESSERTS

Baklawas

*traditional Greek cake stuffed with almonds
and nuts served with vanilla ice cream*

Sokolatopita

*original Greek chocolate cake served
with vanilla ice cream*

Portokalopita

*traditional Greek orange cake served
with vanilla ice cream*