

EL GRECO SIGNATURE DISHES

Alonisos

marynowane szprotki Gavros, pomidorki cherry, papryka, czerwona cebula, kapary, koper morski „kritamo”, greckie sucharki dakos z serem mizithra

45

Garides saganaki

krewetki z fetą i czosnkiem zapiekane w sosie pomidorowym

44

Midia achnista me feta

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

45

Brizola Hirini

*grilowany kotlet ze schabu z żeberkiem
podawany z frytkami domowymi i pomidorem z cebulą*

58

Risotto Posejdon

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

59

Kalamary scharas

*grilowany kalmar podany z domowymi frytkami
i warzywami z ladolemono*

65

Souvlaki oriental

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

95

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

POSEJDON - 240

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, fetą i warzywami
serwowane z pitą*

Garides saganaki

krewetki z fetą i czosnkiem zapiekane w sosie pomidorowym

Kalamaraka tiganita

smażone kalmary baby

Oktapodaki scharas

ośmiornica grillowana z sosem z oliwy, cytryny i świeżych ziół

ZEUS - 215

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

*oryginalny 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*

Baklawa

tradycyjne greckie ciastko nadziewane migdałami i orzechami włoskimi

ZUPY

Fakes

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

20

Supa thalassinon

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

35

PRZYSTAWKI ZIMNE

Pantzarosalata

*sałatka z buraków z jogurtem greckim, czosnkiem
i oliwą extra vergine*

20

Tzatziki

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

22

Humus

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

24

Melitzanosalata

*bakłażan, papryka grilowana, czosnek,
feta i majonez podany z pitą*

26

Gavros marynatos

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

28

Avokado me feta ke roka

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

32

Meze

*pantzarosalata, tzatziki, humus, melitzanosalata, marynowane
szprotki Gavros, oliwki: Kalamata i Halkidiki, pita*

68

PRZYSTAWKI GORĄCE

Spanakotyropitakia

tradycyjne greckie pierożki nadziewane szpinakiem i fetą

26

Sikati Moscharisio

wątróbka wołowa z patelni z cebulą karmelizowaną z rukolą i granatem

28

Feta psiti

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

28

Gavros tiganitos

smażone szprotki podawane z cytryną

28

Manitaria Sote

pieczarki, grzyby portobello ze świeżymi ziołami i serem manouri

28

Keftedakia

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

28

Gopa

smażone greckie małe ryby „Gopa” podane z cytryną

32

Lukaniko horiatiko

tradycyjna grecka wędzona kiełbasa wieprzowa z porem serwowana z cytryną

32

Halloumi

grillowany ser halloumi z pomidorami i pitą oraz sosem bazyliowym

32

Kalamarakia tiganita

smażone kalmary baby podawane z sosem tatarskim

44

Garidaki simiako

smażone w całości małe krewetki egejskie podawane z sosem tatarskim

46

Oktapodaki scharas

grillowana ośmiornica z sosem z oliwy, cytryny i świeżych ziół podana z ziemniaczkami baby

46

Pikilia (dla 2 osób)

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

74

Kreatomezes (dla 2 osób)

tradycyjne suvlaki, pantseta oraz wiejska kiełbasa z porem serwowane z sosem ajwar, tzatziki, pitą, pomidorem i rukolą

78

SAŁATY

El Greco

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

38

Horiatiki

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

38

DODAKTKI

grillowane filleciki z kurczaka – 100g – 18

krewetki – 4 szt. – 22

RYBY I OWOCE MORZA

Kritharoto me garides

makaron orzo z krewetkami, świeżymi pomidorami i parmezanem

55

Bakaliaros el Greco

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

58

Garides scharas

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

78

Fagri fileto

grillowane filety z różowej dorady podawane z warzywami

80

Tsipura scharas

*świeża dorada z grilla - w całości lub filety, podawana
z ziemniaczkami baby i grillowanymi warzywami*

80

Oktapodi scharas

*ośmiornica z grilla z sosem z oliwy, cytryny i świeżych ziół serwowana
z ziemniaczkami baby i warzywami*

95

Archipelagos (dla 2 osób)

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

220

DANIA GŁÓWNE

Suwlaki kotopulo

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

45

Burger El Greco

*burger wołowy z parmezanem, bakłażanem, pomidorem
i sosem truflowym podawany z frytkami domowymi*

48

Suwlaki hirino

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

48

Sutzukakia

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

48

Gyros

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

48

Musaka

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

48

Moscharaki kokinisto

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

52

Magula

policzki wołowe w sosie winnym podane z tagliatelle i bocznikami

64

Antrykot - Polska 250g

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

120

Pidakia

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

145

Mix grill (dla 2 osób)

*półmisek mięs z grilla – szaszłyk z piersi kurczaka, szaszłyki z wieprzowiny,
grecka kiełbasa z porem, pantseta, brizolaki i sutzukakia –
podany z sałatką, frytkami domowymi, pitą,
tzatziki i sosem ajwar*

190

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Lindos

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

42

Lahanika scharas

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

42

Risotto me spanaki

risotto ze świeżym szpinakiem, dymką, koperkiem i parmezanem

44

Canelloni

canelloni nadziewane serami: fetą, haloumi, parmezanem i anothotiro, zapiekane w sosie pomidorowym

44

Risotto me manitaria

risotto z pieczarkami, grzybami portobello, koperkiem i parmezanem

44

Burger haloumi

burger z grillowanym serem haloumi, bakłażanem, ogórkiem i słodko - pikantnym sosem pomidorowym serwowany z frytkami

45

DESERY

Giaourtomelo

grecki jogurt z miodem i figami duszonymi w Metaxie

20

Portokalopita

tradycyjne greckie ciastko pomarańczowe serwowane z kulką lodów waniliowych

22

Sokolatopita

oryginalne greckie ciasto czekoladowe serwowane z kulką lodów waniliowych

22

Chałwa 100g

różne smaki podawana z gałką lodów waniliowych

22

Baklawas

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

24

Milfei espresso

ciasto z crème brûlée z espresso z dodatkiem sosu malinowego

26

Tsis keik

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

26

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)	12
Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda, Schweppes Tonic	(0,85l)	32
Woda mineralna Cisowianka <i>niegazowana, perlage</i>	(0,3l)	10
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)	22
Sok ze świeżych owoców <i>pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix</i>	(0,25l)	18
Soki owocowe Toma <i>jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki</i>	(0,25l)	12
Dzbanek soku owocowego Toma <i>jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki</i>	(1l)	32
Lipton Ice Tea <i>brzoskwiowa</i>	(0,25 l)	12
Napój energetyzujący Red Bull	(0,25l)	22
Lemoniady klasyczna	(0,4l)	16
	(1l)	26
Lemoniady smakowa <i>mango, marakuja, truskawka</i>	(0,4l)	18
	(1l)	28
Sok z granatów z upraw greckich	(0,2l)	24

HERBATY I KAWY

Herbata w imbryku

15

Herbata grecka z szafranem

15

Herbata grecka górską

15

Napar ze świeżej mięty

15

Espresso

12

Double Espresso

15

Espresso Freddo

14

Americano

15

Cappuccino

15

Cappuccino Freddo

16

Cafe latte

17

Ellinikos

kawa po grecku parzona w tygielku

16

Frappe

nesca podawana na zimno na sposób grecki

15

PIWA Z BECZKI

Amber Chmielowy	(0,3l) 14
	(0,5l) 18

PIWA BUTELKOWE

Amber Żywe	(0,5l) 20
Amber Pszenicznik	(0,5l) 22
Amber Koźlak	(0,5l) 22
Fix Hellas - piwo greckie	(0,3l) 18
Mythos - piwo greckie	(0,3l) 18
Bawaria 0%	(0,3l) 16

TRADYCYJNE GRECKIE ALKOHOLE

Metaxa 5*	(40ml) 22
Metaxa 7*	(40ml) 28
Metaxa 12*	(40ml) 42
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
Rakolelo El Greco	(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>	
Tentura	(40ml) 18
<i>grecki digestif o smaku cynamonu i goździków</i>	

WÓDKA

Amundsen	(40ml) 15 (0,7l) 250
Amundsen Malina Nordycka	(40ml) 15 (0,7l) 250
Amundsen Owoce Leśne	(40ml) 15 (0,7l) 250
Orkisz	(40ml) 22 (0,7l) 360
Belvedere	(40ml) 35 (0,7l) 600
Grey Goose	(40ml) 38 (0,7l) 650

WÓDKA SMAKOWA

Saska	(40ml) 15
<i>Wiśnia z nutą Rumu, Kawa i Brandy, Pigwa, Czerwona porzeczka</i>	(0,5l) 180
Żołądkowa Gorzka	(40ml) 15
<i>Tradycyjna, Mięta, Figa</i>	(0,5l) 180

RUM

Bacardi	(40ml) 20
<i>Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negra, Spiced</i>	(0,7l) 300
Bacardi 4 Anos	(40ml) 28
Bacardi 8 Anos	(40ml) 35
Bacardi Diez 10 YO	(40ml) 40
Republika Rum	(40ml) 20
<i>White, Dark</i>	
Dictator Rum 12 YO	(40ml) 40
Dictator Rum 20 YO	(40ml) 56
Dictator AU Perpetual	(40ml) 88
Leblon Cachaca	(40ml) 28

BOURBON

Jim Beam White	(40ml) 20 (0,7l) 320
Jim Beam Black	(40ml) 24
Jim Beam Rye	(40ml) 24
Jim Beam flavoured <i>Red Stag, Honey, Apple,</i>	(40ml) 20
Maker's Mark	(40ml) 30
Maker's Mark 46	(40ml) 40

WHISKY

Dewar`s 8 YO	(40ml) 19 (0,7l) 300
Dewar's 12 YO	(40ml) 25
Dewar's 15 YO	(40ml) 32
Dubliner	(40ml) 19
Chivas 12 YO	(40ml) 26 (0,7l) 410
Chita	(40ml) 59
Hibiki	(40ml) 110

SINGLE MALT

Aberfeldy 12 YO	(40ml) 42
Aberfeldy 16 YO	(40ml) 54
Autmore 12YO	(40ml) 50
Craigellachie 13 YO	(40ml) 50
Auchentoshan Single Malt 12 YO	(40ml) 36
Bowmore 12 YO	(40ml) 43
Laphroaig Single Malt 10 YO	(40ml) 48

GIN

Bombay Sapphire	(40ml) 22
Millhills <i>Dry gin, Pineapple, Strawberry</i>	(40ml) 22
Roku	(40ml) 28

TEQUILA

Salitos <i>Silver, Gold</i>	(40ml) 24 (0,7l) 390
Patron Silver	(40ml) 35 (0,7l) 590

COGNAC

Hennessy VS	(40ml) 34
-------------	-----------

VERMOUTH

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

LIKIERY

De Kuyper <i>Peachtree, Srip le Sec, Wild Strawberry, Elderflower</i>	(80ml) 18
St. Germain	(20ml) 22
Bailey's	(40ml) 18
Kahlua	(40ml) 18
Jegermeister	(40ml) 20

KOKTAJLE

Martini Fiero & Tonic

Martini Fiero / Tonic / Pomarańcza

28

Amundsen Black

Amundsen / Saska Kawa

28

Peachtree Bellini

De Kuyper Peachtree / Prosecco

30

Bacardi Cuba Libre

Bacardi Carta Oro / Pepsi / Limonka

32

Amundsen Ras & Mint

Amundsen Malina Nordycka / De Kuyper Elderflowe /

Limonka / Mięta / Woda Gazowana

32

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Woda gazowana

35

Hugo Spritz

De Kuyper Elderflower / Prosecco / Mięta / Limonka

35

Bacardi Mojito

Bacardi Carta Blanca / Mięta / Limonka

35

Bombay Tonic

Bombay Sapphire / Tonic / Limonka

35

Dewar's Highball

Dewar's 8yo/ Ginger beer / Limonka

35

Mykonos Mojito

Metaxa 5 / Marakuja / Mięta / Limonka / Angostura / Woda Gazowana*

35

Milos

Bacardi Carta Negra / De Kuyper Peachtree / Prosecco / Mięta

36

Bombay El Greco Twist

Bombay Sapphire / De Kuyper Wild Strawberry / Białko

37

Bombay Twist

Bombay Sapphire / De Kuyper Triple Sec / Ginger Beer

37

Paros

Bombay Sapphire / Aperol / Jagermeister / Białko

37

Pornstar Martini

Amundsen / Passoa / Marakuja / Wanilia / Prosecco

38

Martini Negroni

Bombay Sapphire / Martini Rubino / Martini Bitter

39

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Nisiros

Martini Nolo Vibrante / Martini Nolo Floreale / Wino 0%

27

Simi

Elderflower syrop / Limonka / Mięta / Woda gazowana

27

Patmos

Martini Vibrante / Tonic / Pomarańcza

27