

EL GRECO SIGNATURE DISHES

Lahanodolmades

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

45

Midia achnista me feta

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

54

Risotto Posejdon

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

62

Kalamary scharas

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

72

Souvlaki oriental

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

85

Filetakia moschari

*medaliony z polędwicy wołowej z sosem truflowym
podane z dzikim ryżem*

88

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

POSEJDON - 250

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

Kalamarakia tiganita

smażone kalmary baby

Oktapodaki

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

ZEUS - 220

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

22

Psarosupa

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

42

PRZYSTAWKI ZIMNE

Taramos

*pasta z ikry dorsza z cebulą, czosnkiem, cytryną
i oliwą extra vergine podana z pitą*

23

Tzatziki

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

23

Humus

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

26

Dolmadakia

*liście winogrona faszerowane ryżem i mięsem wołowym w aromatycznych
ziołach, podawane z sosem jogurtowym*

28

Melitzanosalata

*siekany, pieczony bakłażan z papryką, orzechami włoskimi,
czosnkiem i oliwą extra vergine*

28

Avokado me feta ke roka

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

34

Gavros marynatos

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

36

Tatar

*tatar z polędwicy wołowej, cebuli, ogórka, pieczarki,
parmezan i jajko podawany z pitą*

42

Meze (dla 2 osób)

*taramos, tzatziki, humus, melitzanosalata, dolmadakia, feta z oliwą
i oregano, marynowane szprotki Gavros, oliwki Kalamata i pita*

84

PRZYSTAWKI GORĄCE

Spanakotyropitakia

tradycyjne greckie pierożki nadziewane szpinakiem i fetą

28

Kolokythakia tiganita

czipsy z cukini podawane z tzatziki

28

Feta psiti

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

30

Keftedakia

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

30

Barbunia

smażone barbeny podawane z cytryną

32

Gavros tiganitos

smażone szprotki podawane 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

34

Skordomanites

*grillowane boczniaki i papryka z oliwą z czosnkiem podawane
z ruckolą i parmezanem w lekkim sosie balsamico*

36

Garides saganaki

krewetki z fetą i czosnkiem zapiekane w sosie pomidorowym

45

Kalamarakia tiganita

smażone kalmary baby podawane z sosem tatarskim

45

Oktapodaki

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

48

Pikilia (dla 2 osób)

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

82

SAŁATY

El Greco

*mix sałat, panierowana feta, filetowane mandarynki,
migdały i granat skropiona oliwą extra vergine*

38

Kypros

*grillowane halloumi, awokado, pomidorki koktajlowe, sałata rzymska,
rukola, granat z miodowym sosem winegret*

38

Horiatiki

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

38

DODATKI

*grillowane fileciki z kurczaka – 100g – 18
krewetki – 4 szt. – 22*

RYBY I OWOCE MORZA

Kritharoto me garides

makaron orzo z krewetkami, świeżymi pomidorami i parmezanem

58

Bakaliaros el Greco

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

62

Tsipura / Lavraki scharas

*dorada lub okoń morski z grilla - w całości, podawana
z ziemniaczkami baby i grillowanymi warzywami*

78

Garides scharas

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

78

Lavraki scharas

*filet z okonia morskiego z sosem ladolemon podawany
z ziemniaczkami baby i grillowanymi warzywami*

78

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 – grillowany filet z okonia morskiego, krewetki,
ośmiornica, smażone kalmary, szprotki Gavros i małże duszone w winie
podawane z ziemniaczkami baby, warzywami, dipem tharama
i sosem z oliwy i cytryny*

230

DANIA GŁÓWNE

Suvlaki kotopulo

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

46

Suvlaki hirino

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

49

Burger El Greco

*burger wołowy z halumi, pomidorem, karmelizowaną cebulą i sosem
paprykowym serwowany z domowymi frytkami*

49

Gyros

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

49

Musaka

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

49

Sutzukakia

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

49

Moscharaki kokinisto

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

54

Brizola Hirini

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

58

Antrykot - Polska 250g

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

110

Pidakia

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

135

Mix grill (dla 2 osób)

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

210

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

45

Risotto me spanaki

risotto ze świeżym szpinakiem, dymką, koperkiem i parmezanem

45

Canelloni

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

45

DESERY

Pagoto El Greco

lody waniliowe w otoczce migdałów, orzechów włoskich podane z sosem czekoladowym i owocami sezonowymi

24

Sokolatopita

oryginalne greckie ciasto czekoladowe serwowane z kulką lodów waniliowych

24

Portokalopita

tradycyjne greckie ciastko pomarańczowe serwowane z kulką lodów waniliowych

24

Baklawas

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

26

Milfei espresso

ciasto z crème brûlée z espresso z dodatkiem sosu malinowego

28

Tsis keik

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

28

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 Krystaliczne Źródło <i>niegazowana, gazowana</i>	(0,33l)	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>brzoskwińowa</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

Napar imbirowy

imbir, suszona limonka, miód, rozmaryn

22

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 Kozlak	(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, Siple 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