






Niektóre dania mogą zawierać alergeny. Chętnie przedstawimy skład dania.
 Receptury i gramatury są dostępne u menedżera.
 Ceny dań bez owoców morza i soków owocowych zawierają 8% VAT.
 Ceny dań z owocami morza zawierają 23% VAT.
 Przy obsłudze grup od 6 osób do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10%.

SANTORINI


@santorini.kregliccy

 dania wegańskie
 dania wegetariańskie




PRZEKĄSKI ZIMNE

-  **TZATZIKI**
jogurt ze świeżym ogórkiem i czosnkiem
-  **CHTIPITI**
pikantna pasta z fety, papryki i czosnku
-  **FAVA**
purée z grochu i oliwy
- TARAMOSALATA**
mus z ikry dorsza



-  **ELIES**
greckie oliwki w domowej marynacie
- KRIOI MEZEDES**
zestaw zimnych przekąsek dla 2-3 osób

SALATKI

-  **PANTZARIA**
buraki marynowane po grecku, z roszką i smażoną fetą
-  **CHORIATIKI**
klasyczna sałatka grecka
-  **MARULI**
mieszane sałaty z granatem, prażonymi płatkami migdałów, sezamem i winogrem
- z halloumi
z krewetkami

PRZEKĄSKI GORĄCE

- 23  **PANTZAROKEFTEDES**
placuszki z buraków, fety, sera kefalograviera i mięty
- 25  **KOLOKITHOKEFTEDES**
placuszki z cukinii, fety i koperku
- 23  **KEFALOGRAVIERA SAGANAKI**
zapiekany ser kefalograviera z boczniakami i pomidorami
- 23  **HALLOUMIPITAKIA**
ser halloumi pieczony w cieście filo z sezamem
-  **SPANAKOPITAKIA**
rożki z ciasta filo z fetą i szpinakiem



- 22 **GARIDOPITAKIA**
rożki z ciasta filo z fetą i krewetkami
- 76 **KALAMARI SCHARAS**
kalmar z grilla

- KALAMARAKIA TIGANITA**
smażone kalmary śródziemnomorskie
- 32 **KEFTEDAKIA**
kofty wieprzowo-jagnięce

- 36 **ZESTI MEZEDES**
zestaw ciepłych przekąsek dla 2-3 osób
- 31 **MARULI**
mieszane sałaty z granatem, prażonymi płatkami migdałów, sezamem i winogrem

ZUPY

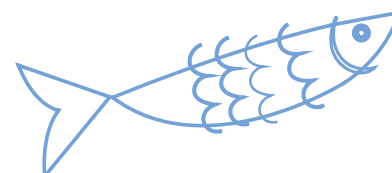
- 38 **SOUPA IMERAS**
zapytaj kelnera o dzisiejszą wersję
- 45 **SOUPA IMERAS**
zapytaj kelnera o dzisiejszą wersję

DANIA GŁÓWNE

- 28  **BIFTEKI HALLOUMI**
burger z halloumi i warzywami, podany w picie z frytkami
- 32  **MELITZANES FURNOU**
bakłażan zapiekany z warzywami i serem manouri, serwowany z czarną soczewicą
- 38 **MUSAKA**
zapiekanka z mięsa, ziemniaków i bakłażanów pod beszamelem
- 39 **SOUVLAKI**
szaszłyk wieprzowy lub drobiowy z frytkami i tzatzikami
- 34 **BIFTEKI SCHARAS**
burger wieprzowo-jagnięcy nadziewany fetą i pomidorem, podany w picie, z frytkami

- KATZIKAKI SFAKIANO**
koźlina wolno pieczona w oliwie i ziołach, podana z warzywami

- 36 **ARNI SANTORINIS**
udziec jagnięcy zapiekany z fetą i pomidorami, podany z pieczonymi warzywami
- 37 **MIX KREAS**
półmisek mięs dla 2 osób







- 89 **FRESKO PSARI**
zapytaj kelnera o świeże ryby

- GARIDES SKORDATES**
krewetki smażone na maśle z czosnkiem i białym winem, podawane z makaronem orzo
- 21 **SOUPA IMERAS**
zapytaj kelnera o dzisiejszą wersję

- 46 **CHTAPODI SCHARAS**
ośmiornica z grilla z cukinią, marynowanymi burakami i czarną soczewicą
- 47 **MIX THALASINA**
półmisek ryb i owoców morza dla 2 osób
- 47 **MUSAKA**
zapiekanka z mięsa, ziemniaków i bakłażanów pod beszamelem
- 48 **SOUVLAKI**
szaszłyk wieprzowy lub drobiowy z frytkami i tzatzikami
- 49 **BIFTEKI SCHARAS**
burger wieprzowo-jagnięcy nadziewany fetą i pomidorem, podany w picie, z frytkami



DODATKI

- 8  **CIEPŁA PITA**
- 14  **FRYTKI**
- 23  **WARZYWA Z GRILLA**
- 8  **MASŁO CZOSNKOWE**

DESERY

- 24 **GIAURTI ME MELI**
grecki jogurt z karmelizowanymi orzechami i ciepłym miodem tymiankowym
- 26 **SOKOLATA ME SYKA**
krem czekoladowy z figami i brandy
- 29 **MILFEI**
kruche płatki ciasta filo z kremem śmietankowym, płatkami migdałów i owocami sezonowymi
- 29 **BAKLAVA**
ciasto filo nadziewane orzechami i miodem, podawane z lodami waniliowymi