







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
-  **MELITZANOSALATA**
pasta z pieczonych bakłażanów



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

SALATKI

-  **PANTZARIA**
buraki marynowane po grecku, z roszonką i smażoną fetą
-  **CHORIATIKI**
klasyczna sałatka grecka
-  **MARULI**
mieszane sałaty z granatem, prażonymi płatkami migdałów, sezamem i winegretem
- 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
- 25**  **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
- 35** **ZESTI MEZEDES**
zestaw ciepłych przekąsek dla 2-3 osób

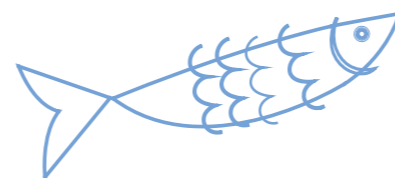
- 31** **MARULI**

ZUPY

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

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**
szaszłyki wieprzowe lub drobiowe z frytkami i tzatzikami
- 32**
- 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
- ARNI SANTORINIS**
udziec jagnięcy zapiekany z fetą i pomidorami, podany z pieczonymi warzywami
- 33**



- 37** **MIX KREAS**
półmisek mięs dla 2 osób
- 46**
- 31**
- 89**
- FRESKO PSARI**
zapytaj kelnera o świeże ryby
- GARIDES SKORDATES**
krewetki smażone na maśle z czosnkiem i białym winem, podawane z makaronem orzo
- 21**





- 46** **CHTAPODI SCHARAS**
ośmiornica z grilla z cukinią, marynowanymi burakami i czarną soczewicą
- 47** **MIX THALASINA**
półmisek ryb i owoców morza dla 2 osób



45

46

DODATKI

-  **CIEPŁA PITA** 7
-  **FRYTKI** 14
-  **WARZYWA Z GRILLA** 23
-  **MASŁO CZOSNKOWE** 8

DESERY

- 169** **KATAIFI** 29
ciastko z anielskich włosów nadziewane orzechami, podawane z lodami waniliowymi
- GIAURTI ME MELI** 24
grecki jogurt z karmelizowanymi orzechami i ciepłym miodem tymiankowym
- SOKOLATA ME SYKA** 26
krem czekoladowy z figami i brandy
- MILFEI** 29
kruche płatki ciasta filo z kremem śmietankowym, płatkami migdałów i owocami sezonowymi
- 75**
- BAKLAVA** 29
ciasto filo nadziewane orzechami i miodem, podawane z lodami waniliowymi

NAPOJE ZIMNE

- 120** **LEMONIADA 0,3 L | 1 L** 16 | 45
cytrynowa
pomarańczowa
truskawkowa
- 210** **WODA KINGA 0,3 | 0,7 L** 9 | 18
 NATURALNY WODA MINERALNA PIENIŃSKA
- SOK JABŁKOWY 0,3 L | 1 L** 14 | 40
z tłoczni Wiatrowy Sad
- ŚWIEŻY SOK Z CYTRUSÓW 0,3 L** 19
- FRAPPÉ | FREDDO CAPPUCCINO** 15 | 17
- COCA-COLA, FANTA, SPRITE, TONIC 0,25 L** 12



NAPOJE GORĄCE

- AMERICANO** 12
- FLAT WHITE** 13
- CAPPUCCINO** 14
- CAFÈ LATTE | DOPPIO LATTE** 14 | 16
- KAWA PO GRECKU** 12 | 15
- ESPRESSO | PODWÓJNE** 9 | 14
- HERBATA HARNEY & SONS** 16
- HERBATA GRECKA KOZANIS BIO** 16


PIWA

- MYTHOS 0,33 L** 17
- CORFU RED/PILS/LAGER 0,5 L** 24
- AMBER PILS Z KIJA 0,5 L** 19
- BAVARIA 0% 0,33 L** 17
- BAVARIA 0% PSZENICZNE 0,33 L** 17

The products used in our dishes may contain allergens and their derivatives.
Ask your waiter for the details.
For recipe and grammage information please contact the manager.
The price of non-seafood dishes and fruit juices includes 8% VAT.
The price of seafood dishes includes 23% VAT.
We add 10% service charge to groups of six and more.

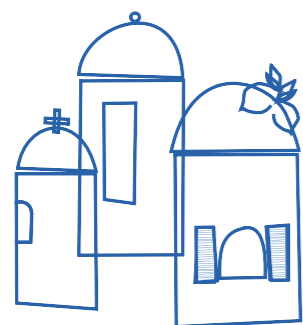
SANTORINI


@santorini.kregliccy

 vegan dishes
 vegetarian dishes


COLD STARTERS

-  **TZATZIKI**
yogurt with fresh cucumber and garlic
-  **CHTIPITI**
feta, pepper and garlic dip
-  **FAVA**
yellow split pea and olive oil purée
- TARAMOSALATA**
cod roe mousse
-  **MELITZANOSALATA**
roasted eggplant dip



-  **ELIES**
an assortment of marinated olives
- KRIOI MEZEDES**
a set of cold starters for 2-3 persons

SALADS

-  **PANTZARIA**
beetroot salad with lamb's lettuce and fried feta
-  **CHORIATIKI**
traditional Greek salad
-  **MARULI**
mixed salad with pomegranate, roasted almond flakes, sesame seeds and vinaigrette
- with halloumi
- with shrimps

HOT STARTERS

- 23  **PANTZAROKEFTEDES**
beetroot pancakes with feta, mint, and kefalograviera cheese
- 25  **KOLOKITHOKEFTEDES**
zucchini fritters with feta and dill
- 23  **KEFALOGRAVIERA SAGANAKI**
kefalograviera cheese baked with oyster mushrooms and tomatoes
- 23 **TARAMOSALATA**
cod roe mousse
- 25  **HALLOUMIPITAKIA**
halloumi baked in phyllo pastry with sesame seeds
-  **SPANAKOPITAKIA**
spinach and feta in phyllo pastry



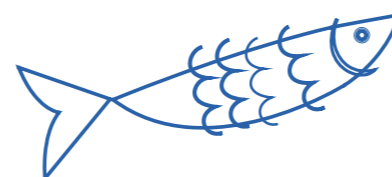
- 22 **ELIES**
an assortment of marinated olives
- 76 **GARIDOPITAKIA**
shrimp and feta in phyllo pastry
- KALAMARI SCHARAS**
grilled squid
- KALAMARAKIA TIGANITA**
fried calamari
- 32 **PANTZARIA**
beetroot salad with lamb's lettuce and fried feta
- 31 **KEFTEDAKIA**
pork and lamb meatballs
- 35 **ZESTI MEZEDES**
an assortment of hot starters for 2-3 persons
- 31 **MARULI**
mixed salad with pomegranate, roasted almond flakes, sesame seeds and vinaigrette

ZUPY

- 38 **SOUPA IMERAS**
ask your waiter about today's version
- 45 **SOUPA IMERAS**
ask your waiter about today's version

MAIN COURSES

- 28  **BIFTEKI HALLOUMI**
vegetable and halloumi burger, served in pita bread, with fries
- 32  **MELITZANES FURNOU**
baked eggplant stuffed with vegetables and manouri cheese, served with black lentils
- 38 **MUSAKA**
minced meat, eggplant, potato, and béchamel casserole
- 39 **SOUVLAKI**
pork or chicken skewers with fries and tzatziki
- 32 **SPANAKOPITAKIA**
spinach and feta in phyllo pastry
- BIFTEKI SCHARAS**
pork and lamb burger stuffed with feta and tomato, served in pita bread, with fries
- KATZIKAKI SFAKIANO**
slowly baked goat in olive and herbs, served with vegetables
- 78 **ARNI SANTORINIS**
lamb baked with feta and tomatoes, served with roasted vegetables
- 37 **MIX KREAS**
grilled meats platter for two







- 89 **FRESKO PSARI**
ask the waiter about today's fresh fish
- 75 **GARIDES SKORDATES**
prawns fried in butter with garlic and white wine, served with orzo noodles

- 46 **CHTAPODI SCHARAS**
grilled octopus with zucchini, marinated beets, and black lentils
- 47 **MIX THALASINA**
plate of grilled seafood for two



EXTRAS

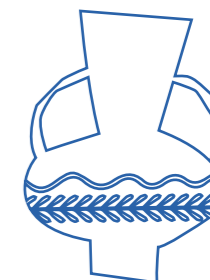
- 48  **WARM PITA BREAD** 7
-  **FRENCH FRIES** 14
-  **GRILLED VEGETABLES** 23
-  **GARLIC BUTTER** 8

DESSERTS

- 29 **KATAIFI**
angel hair cake stuffed with nuts, served with vanilla ice cream
- 24 **GIAURTI ME MELI**
Greek yogurt with caramelized walnuts, warm honey and thyme
- 26 **SOKOLATA ME SYKA**
chocolate mousse with figs and brandy
- 29 **MILFEI**
phyllo pastry with cream, almond flakes and seasonal fruit
- 29 **BAKLAVA**
phyllo pastry stuffed with nuts and honey, served with vanilla ice cream

COLD DRINKS

- 120 **LEMONADE 0,3 L | 1 L** 16 | 45
lemon
orange
strawberry
- 210 **WATER KINGA 0,3 | 0,7 L** 9 | 18
NATURALNE WODY MINERALNE PIENIŃSKA
- PRESSED APPLE JUICE 0,3 L | 1 L** 14 | 40
from Wiatrowy Sad
- FRESH CITRUS JUICE 0,3 L** 19
- FRAPPÉ | FREDDO CAPPUCCINO** 15 | 17
- COCA-COLA, FANTA, SPRITE, TONIC 0,25 L** 12



HOT DRINKS

- AMERICANO** 12
- FLAT WHITE** 13
- CAPPUCCINO** 14
- CAFÈ LATTE | DOPPIO LATTE** 14 | 16
- GREEK COFFEE** 12 | 15
- ESPRESSO | DOUBLE** 9 | 14
- HARNEY & SONS TEA** 16
- KOZANIS BIO GREEK TEA** 16
- BEER**
- MYTHOS 0,33 L** 17
- CORFU RED/PILS/LAGER 0,5 L** 24
- AMBER PILS DRAUGHT BEER 0,5 L** 19
- BAVARIA 0% 0,33 L** 17
- BAVARIA 0% WHEAT 0,33 L** 17