


meltemi

PRZEKĄSKI ZIMNE

-  **TZATZIKI** 19
jogurt grecki ze świeżym
ogórkiem i czosnkiem
-  **FAVA** 19
mus z grochu i oliwy
- TARAMOSALATA** 19
krem z ikry dorsza
-  **MELITZANOSALATA** 19
dip z bakłażanów z orzechami
-  **HUMMUS** 19
mus z ciecierzycy i pasty sezamowej
- PASTA ELIAS** 19
pasta z oliwek Kalamata
z migdałami, czosnkiem i anchois



-  **ELIES** 21
greckie oliwki w domowej marynacie
- PIKILIA** 66
zimne przekąski dla 2-3 osób
dostępne w wersji wegetariańskiej

ZUPY

- SOUPA IMERAS**
zapytaj kelnera o zupę dnia

SAŁATKI



-  **CHORIATIKI** 34
tradycyjna sałatka grecka

PRZEKĄSKI GORĄCE

-  **KOLOKITHOKEFTEDES** 26
placuszki z cukinii z fetą
i sosem jogurtowym
- DOLMADAKIA** 26
liście winogron faszerowane
ryżem i jagnięciną
-  **HALLOUMI TIGANITO** 39
smażony ser halloumi
z pitą i pomidorami
- KALAMARAKIA TIGANITA** 46
kalmary smażone w cieście
- GARIDES SAGANAKI** 44
krewetki zapiekane w sosie
pomidorowym z fetą i czosnkiem
- ZESTI MEZEDES** 78
ciepłe przekąski dla 2 osób
dostępne w wersji wegetariańskiej

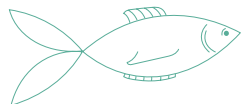


DLA DZIECI

- KOTOPOULO JA PEDIA** 22
panierowane polędwiczki z kurczaka
z warzywami i ryżem lub frytkami
- ZOMOS SUPA** 13
rosół z makaronem
-  **PITA ME TIRI** 21
domowa grecka pizza z pity
z serem graviera i sosem pomidorowym
-  **KEFTEDES** 21
placuszki z cukinii oraz placuszki
z buraka, podane z frytkami





DANIA GŁÓWNE

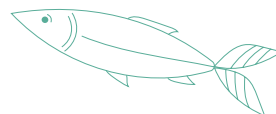
 MELITZANES IMAM bakłażan zapiekany z warzywami i serem feta	43
 BURGER LACHANIKON warzywny burger w greckiej picie	41
MUSAKA tradycyjna zapiekanka z mięsa, bakłażanów i ziemniaków pod beszamelem	47
SOUVLAKI grillowany szaszłyk z polędwiczki wieprzowej	49
BIFTEKI GEMISTO grecki burger faszerowany serem feta	46
KOTOPULO ME HALLOUMI grillowana pierś kurczaka z serem halloumi i suszonymi pomidorami	44
ARNI AGIORITIKO jagnięcina pieczona z serem feta, pomidorami i kaparami	69
MIX GRILL półmisek mięs z grilla dla 2 osób	162
FRESKO PSARI zapytaj kelnera o świeże ryby	



GARIDES ALA GREK krewetki z patelni w sosie maślano-czosnkowym	71
CHTAPODI SCHARAS ośmiornica z grilla	89
PIATELA TALASSINON półmisek owoców morza dla 2 osób	199

DODATKI

 PITA pita grecka	8
 PANTZARIA sałatka z marynowanych buraków	15
 PATATES TIGANITES frytki	12
 SKORDOVOUTIRO masło czosnkowe	5



DESERY

ZACHAROPLASTIO MAS ciasteczka z ciasta filo z migdałami i orzechami w słodkiej zalewie	23
GIAURTI ME MELI jogurt grecki z orzechami i miodem	19
MUS SOKOLATA mus czekoladowy ze śliwkami macerowanymi w brandy	24
PAGOTA gałka lodów zapytaj o dostępne smaki	9
OMICHLI beza z kremem mascarpone i musem owocowym	27
NIRVANA ciasto z mascarpone, karmelem i chrupiącymi sezamkami	26

Produkty, z których przygotowywane są dania mogą zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi.
Zapytaj kelnera o skład dania. Receptury i gramatury są dostępne u menedżera.
Ceny dań zawierają 8% VAT. Ceny dań z owocami morza zawierają 23% VAT.
Przy obsłudze grup od 5 osób do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10%.