CAFE
GREKO

МЕЗЕДЕС

Мухаммара
Пикантная орехово-перечная намазка с ароматом копчёной брынзы
270.- / 90г

Тарама
Нежный крем из икры трески, оливкового масла, лимонного фреша и чеснока. Подаётся со свежим огурцом, редисом и оливками
350.- / 155г

Дзадзики
Освежающий греческий соус из йогурта с огурцами, зеленью и чесноком
270.- / 80г

Хумус
Классическая восточная закуска на основе нута и тахини
270.- / 110г

САЛАТЫ

Греческий
С невероятной заправкой
740.- / 350г

С лососем и страчателлой
Сочный микс из рукколы и узбекских томатов, с лососем и страчателлой
850.- / 220г

Афинский
Романо, запечённая курица, томаты и маринованный лук под сливочным соусом из феты, йогурта и анчоусов
490.- / 230г

NEW **Салат с морепродуктами и манговым соусом**
690.- / 200г

ЗАКУСКИ

Перец рамиро с тартаром из тунца и соусом тоннато
870.- / 250г

Тартар из говядины с харисой и муссом из йогурта
Подаётся с фокачей
790.- / 140г

Крудо из лосося
Тонкие слайсы свежего лосося, заправленные соусом винегрет
790.- / 90г

Оливки каламата
590.- / 120г

NEW **Риет из лосося**
540.- / 180г

NEW **Риет из тунца**
540.- / 180г

СУПЫ

Мясной с копчёной щекой и чечевицей
550.- / 300г

С морепродуктами
Насыщенный томатный бульон с лососем, кальмарами и креветками
590.- / 240г

NEW **Суп с цыплёнком, овощами и орзо**
550.- / 280г

Пита из печи
190.- / 70г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фрито мисто
Микс морепродуктов фри. Креветки, кальмар. Подаётся с соусом Айоли из зелёного лука
750.- / 260г

Баклажан Аполло
Запечённый баклажан с соусом из печёных томатов. Украшается с кремом из феты и карамелизированными грецкими орехами
650.- / 270г

Фалафель
Шарики из нута с зеленью и специями. Подаются с соусом Афинский
390.- / 200г

Запечённый халуми с трюфельным мёдом
790.- / 120г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Клефтико
Баранина, томлёная в ароматных травах с картофелем и овощами
1250.- / 250г

Пахлава с томлёными говяжьими щёчками
Слоёное тесто фило с нежной говядиной, томлёной в соусе портвейн
890.- / 220г

Утка конфи
Томлёная утиная ножка с картофельным пюре, обжаренным шпинатом и запечённым томатом. Подаётся с соусом порто и чимичури
1150.- / 410г

Цыплёнок, запечённый в травах
Запечённый цыплёнок в травах с обжаренным вешенкам и шпинатом. Подаётся с соусами: свит чили, устричным и демиглас
870.- / 370г

NEW **Критараки с ягнёнком**
Каша из булгура и нута с томлёным дагестанским ягнёнком
1350.- /350г

Лосось из печи
Филе лосося с картофельным пюре, шпинатом, печёным томатом и соусом лемон баттер
1350.- / 260г

Мусака
Запечённое блюдо из баклажана, говядины и картофеля под соусом бешамель
650.- / 320г

Марокканский осьминог с хумусом, печёным томатом и соусом лемон баттер
2490.- / 260г

NEW **Скёрт-стейк с соусом COS**
1190.- / 190г

NEW **Голень индейки**
1290.- / 490г

Гемиста
Обжаренные мраморные котлеты на гриле, жареный картофель, соус дзадзики
750.- / 280г

Сувлаки из морепродуктов
Греческий шашлык из кальмаров и креветок
650.- / 160г

Сувлаки из курицы
Греческий шашлык из цыплёнка
560.- / 220г

Жаркое из морепродуктов
Средиземноморское жаркое с картофелем, марокканским осьминогом, кальмарами, креветками, томатами, луком конфи и пряным соусом с острова Кос с ноткой чили
1450.-/ 350г

Казаречe с томлёными телячьими щёчками и копчёным сыром Фета
750.-/ 270г

Феттучини с трюфелем и страчателлой
650.- / 300г

NEW **Паста с креветками в лимонном соусе**
840.- / 330г

NEW **Казаречe в томатном соусе с брынзой**
530.- / 320г

ПЕЧЬ

Пиде со страчателлой и трюфелем
890.- / 320г

NEW **Пиде с говядиной**
790.- / 240г

Пиде с курицей
720.- / 350г

Гирос с кебабом из курицы
680.- / 370г

Гирос с кебабом из креветок
790.- / 370г

Тиропита по-деревенски
Пирог из теста фило с начинкой из брынзы и шпината
560.- / 180г

Саганаки с сыром и трюфельным мёдом
Пирог из теста фило с начинкой из брынзы, поливается трюфельным мёдом и посыпается карамелизированным грецким орехом
560.- / 160г

ДЕСЕРТЫ / СЛАДКОЕ

Лукумадес с йогуртовым мороженым
Горячие греческие пончики. Подаются с йогуртовым мороженым, мёдом, корицей и дроблёными орехами
550.- / 170г

Оливки Каламата
Конфеты, которые вас удивят
490.- / 60г

Апельсиновый пирог
Греческий апельсиновый пирог. Подаётся тёплым
650.- / 215г

Арахисовое парфе
690.-/ 180г

Лимонный курд
С тёплой меренгой и кокосовым мороженым
650.- / 185г

Трес лечес
560.-/ 230г

Мороженое
ваниль/кокос
190.- / 60г

Шоколадный торт
590.-/ 200г

Мороженое из греческого йогурта
Поливается мёдом и украшается орехами
480.- /180г

ГАРНИРЫ

Батат фри с соусом манго-айоли
350.- / 170г

Жареный картофель с трюфельной сметаной
350.- / 210г

Цветная капуста с соусом из сыра пармезан с жареным миндалем
510.- / 250г

Томаты с чимичури
350.- / 200г

NEW новые блюда | совет от шефа | традиции Салоник | так делают в Афинах | холодное блюдо

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

Посмотреть меню с фото