

meni

Hladne predjedi

Dolmadakia (polnjeni listi vinske trte z rižem, limono, meto in zelišči)

Tirokafteri (začinjen namaz iz fete in feferonov)

Melitzanosalata (solata iz jajčevcev)

Fava iz Santorinija (pire iz fave s kaprami in rdečo čebulo)

Tzatziki s pita kruhki

Carpaccio hobotnice z

limonino emulzijo in kaprami

Juhe

Avgolemono

(piščančja juha z rižem ter jajčno limonino omako)

Fasolada

(kremna juha iz belega fižola z zelišči in olivnim oljem)

Topli glavni krožniki

Moussaka (z jagnjetino in govedino)

Jagnjetina Kleftiko (počasi pečena jagnjetina z rožmarinom, česnom in limono)

Souvlaki (ražnjiči iz svinjine s tzatzikijem)

Lavraki

(file brancina z olivnim oljem in origanom)

Stifado iz govedine

(enolončnica z vinom, paradižnikom, cimetom in pimentom)

Priprava pred gosti

Orzo s špinačno omako, pinjolami in sirom
Graviera z otoka Lesbos (testeninski rižek)

Gyros

Priloge

Gigantes plaki

(velik pečen fižol v paradižnikovi omaki)

Spanakorizo (riž s špinačo in limono)

Briam (pečena sezonska zelenjava)

Kolokithokeftedes & Saganaki sir

(bučni ocvrtki s feto in zelišči / pečen sir)

Patates sto fourno

(krompir pečen z limono in origanom)

Izbor solat s preliv

Grška solata

Rukola z granatnim jabolkom

Paradižnikova solata s kaprami in olivami

Pečena pesa s kozjim sirom

Cesarjeva solata s feto

Bulgur z zelišči in limono

Stročji fižol s čebulo

Tzatziki

(kumare z jogurtom in koprom)

Sladki bife

Baklava z oreščki

Galaktoboureko

(grški mlečni griz, zavit v testo s sirupom)

Loukoumades

(medene miške z orehi in cimetom)

Grški jogurt z medom, figami in orehi

Sadni bife