Dobrodošli u mezestoran mediteranske i grčke kuhinje

Mezetluci...

- ☐ Prirodno sušene masline 290
- ☐ „Fava" - poznati grčki namaz od dve vrste sočiva 290
- ☐ Tzatziki 290
- ☐ Cvekla sa orasima i blagim sosom od jogurta i lajma 290
- ☐ Pate od dimljenog patlidžana sa feta sirom i crni susam 390
- ☐ Brusketi sa grilovanim patlidžanom, sušenim paradajzom i kozijim sirom 390
- ☐ Kroketi od leblebija sa blagim tahini sosom 390
- ☐ Mediteranski kroketi od tikvica 390
- ☐ Blago zapečeni feta sir 390
  (paradajz, origano, maslinovo ulje)
- ☐ Grilovani miročki sir "škripavac" od punomasnog kravljeg mleka 390
- ☐ Bukovača na žaru 490
- ☐ Originalni kritski "Dakos" 490
  (hrskavi hleb od tri vrste žitarica, sveži paradajz, feta, origano i maslinovo ulje)
- ☐ Pinchos de cerdo 490
  (marinirani svinjski ražnjići)
- ☐ Pinchos de pollo 490
  (marinirani pileći ražnjići)
- ☐ Domaća lovačka kobasica 490
- ☐ Lahmadžun - po jermenskom receptu 490
  (jagnjeće mleveno meso i povrće na grčkoj "piti")
- ☐ Samosas - sa junećim mesom & raita 490
- ☐ Letnje rolnice sa gamborima i kozicama 590
- ☐ Sarmice sa morskim plodovima 590
- ☐ Brusketi sa mariniranim inćunima, grilovanim paradajzom i pesto od bosiljka i matičnjaka 590
- ☐ Mediteranske lignje punjene aromatičnim povrćem & kus-kusom 790
- ☐ „Kritaroto" - sa rizoni testeninom sa hobotnicom i domaćom ljutom kobasicom 790
- ☐ Sveže dagnje „Agioli" 790
  (u sosu od belog luka i vina)
- ☐ Sveže dagnje „Paesano" 790
  (u sosu od paradajza sa fetom i bosiljkom)

* Koristimo isključivo domaće ekstra devičansko maslinovo ulje

* Vino kuće je sa sunčanog Krita od retkih autohtonih sorti

* Kod nas možete kupiti domaće maslinovo ulje sa Peloponeza, hrskavi hleb sa Krita kao i originalnu kritsku Malvaziju i vina vinarije Miljarakis.
Za više informacija obratite se konobaru.

Obroci...

Salate

- ☐ „Zelena salata" 490
  (miks zelenih salata, kapar, domaći prepečeni hleb, parmezan)
- ☐ „Mediteranska salata" 590
  (miks zelenih salata, sušeni paradajz, marinirani šampinjoni, feta sir)
- ☐ „Caprese" 590
  (mini mocarela, čeri paradajz sa pršutom,maslinovim uljem i bosiljkom)
- ☐ „Grčka salata" 690
  (sa najboljom grčkom fetom "Dodoni")
- ☐ „Kritska salata" 690
  (kuvani krompir, paradajz, krastavac, kritski dakos, koziji sir)
- ☐ Blue cheese 690
  (miks zelenih salata, plavi sir, kruška i dresing sa sirćetom od malina)
- ☐ Sa piletinom 690
  (miks zelenih salata, grilovana piletina, suve smokve i listići parmezana)
- ☐ Sa biftekom 790
  (miks zelenih salata, pomorandža i ananas)
- ☐ Sa filetom brancina 790
  (kuvani krompir, tikvice, šargarepa, čeri paradajz i kapar)

Pasta

- ☐ Domaće njoke „Primavera" sa povrćem i parmezanom 790
- ☐ Njoke „Sicilijana" 890
  (pileći file, crne masline, kapar, mini mocarela i paradajz sos)
- ☐ Istarski juneći gulaš sa domaćim pljukancima 890
- ☐ Domaći pljukanci sa gamborima i čeri paradajzom 890
- ☐ Rižoto sa svežim lososom i tikvicama 890
- ☐ Bavete "Aglio - olio" sa filetom brancina 890
  (sušeni paradajz i kapar)
- ☐ Bavete „Mare Monte" za dve osobe 1890
  (sveže dagnje, gambori, tikvice i čeri paradajz)

Glavna jela

- ☐ "Paputsakia" - punjeni plavi patlidžan sa povrćem, kus-kusom, blagi paradajz sos i feta 790
- ☐ Giros pileći ili svinjski - služi se sa Grčkom „pitom" i tzatziki 790
- ☐ Grilovana piletina sa svežim ananasom 890
  (blago slatki sos sa čeri paradajzom)
- ☐ Izmir Kebab „Jaurtlu" - po receptu iz Smyrne 890
  (sa junećim i jagnjećim mesom)
- ☐ Hunkar Begendi - "Sultanova slast" po originalnom turskom receptu - pire od plavog patlidžana sa junećim gulašom 890
- ☐ Biftek na žaru 1290
- ☐ Biftek „Pajar" 1290
  (sa rukolom, pinjole i listići parmezana)
- ☐ File Lososa 1290
  (u sosu od pomorandže, limuna i đumbira)
- ☐ File Orade 1290
  (sa mediteranskim „branjem")

Desert

- ☐ Naša krempita 350
- ☐ Parfe od mastike sa šumskim voćem 350
- ☐ Panakota sa prelivom od manga i borovnice 350
- ☐ Mus od čokolade i maskarponea sa prelivom od maline 350
- ☐ Domaći čoko kolač sa prelivom od maline i sladoled 350

WELCOME TO THE MEZESTORAN OF MEDITERRANEAN AND GREEK CUISINE

SHARE THE MEDITERRANEAN FLAVORS

- Sun dried olives 290
- Fava bean (served with fresh olive oil, caper and onion) 290
- Tzatziki 290
- Beetroot with almonds & yogurt 290
- Mashed smoked eggplant with white cheese 390
- Bruschetta with grilled eggplant, sun dried tomato & mizithra cheese 390
- Chickpeas fried balls & light tahini sauce 390
- Mediterranean Zucchini fritters 390
- Feta cheese in the oven 390
- Traditional "Miročki" chesse grilled 390
- Grilled mushrooms (pleurotus) 490
- Original Cretan ''Dakos'' 490
  (crunchy bread made from three kinds of cereal , fresh tomato, feta cheese, oregano & olive oil)
- Pinchos de cerdo 490
  (pork skewer)
- Pinchos de pollo 490
  (chicken skewer)
- Hunter's sausage (homemade) 490
- Lahmajun 490
  (armenian meze with lambs mince meat & vegetebles)
- Samosas - with beef & raita 490
- Summer rolls 590
  (with shrimps & vegetables)
- Sea food ''Dolmades'' 590
- Bruschetta with marinated anchovies, grilled tomatoes & lemon balm pesto with basil 590
- Mediterranean squid stuffed with aromatic vegetables & couscous 790
- ''Kritaroto''- Greek ''Risoto'' with octopus & spicy sausage 790
- Mussels ''Agioli'' 790
  (with garlic & white wine)
- Mussels ''Paesano'' 790
  (in tomato sauce, feta cheese & basil)

*All the meals are prepared with Greek extra virgin olive oil.

*Our house wine is produced in Crete by rare domestic grape varietes

*In our restaurant you can buy homemade Olive oil from Peloponnese, crunchy bread and wine from Crete.

Please ask the waiters for more information.

SALADS

- ''Green salad'' 490
  (seasonal green salad, caper, homemade bread toast & parmesan)
- ''Mediterranean salad'' 590
  (seasonal green salad, dried tomato, marinated mushrooms & feta cheese)
- Caprese 590
  (with prosciutto & pesto sauce)
- Greek salad 690
  (with original Greek feta ''Dodoni'')
- Cretan salad 690
  (boiled potatoes, tomato, cucumber, cretan dakos & goat cheese)
- Blue cheese 690
  (seasonal green salad, blue cheese, pear & berry vinegar)
- Chicken 690
  (seasonal green salad, chicken, dried fig & parmigiano)
- Beef 790
  (beef fillet, rocket, cherry tomatoes, orange & pineapple)
- Sea bass fillet 790
  (boiled potatoes, zucchini, cherry tomato & caper)

HOME MADE PASTA & RISSOTO

- Gnocchi ''Primavera'' 790
  (with vegetables & parmesan)
- Gnocchi ''Siciliana'' 890
  (chicken fillet, black olives, caper, baby mozzarella & tomato sauce)
- Istrian beef stew with home made pasta "Pljukanci" 890
- Home made pasta "Pljukanci" with shrimps & cherry tomato 890
- Risotto with fresh salmon & zucchini 890
- Bavette ''Aglio - olio'' with sea bass fillet 890
  (dried tomato & caper)
- Bavette ''Mare - Monte'' for two persons 1890
  (fresh mussels, shrimps, zucchini & cherry tomato)

MAIN DISHES

- ''Paputsakia'' 790
  (stuffed aubergine with fresh vegetables & couscous)
- Gyros – with pork or chicken meat 790
- Grilled chicken fillet with fresh pineapple 890
  (lightly sweet balsamic sauce & cherry tomato)
- Izmir kebab ''Yiaourtlou'' (with veal & lamb meat) 890
- Hunkar Begendi - "Sultan's Delight" 890
  (beef stew served on creamy eggplant puree)
- Grilled beef steak 1290
- Beef steak ''Pagiar'' (rocket, pine nuts & parmesan) 1290
- Fresh salmon fillet in lemon & orange sauce 1290
- Fresh bream fillet with boiled green vegetables 1290

DESSERTS

- Krempita – Our millefoglie 350
- Parfait with Greek mastiha 350
- Panna cotta with mango and blueberry sauce 350
- Chocolate mousse with mascarpone and raspberry sauce 350
- Homemade choco cake served with ice cream 350