

ALKUPALAT

1. Feta "Melistalahti" (K) 12,00

Rapeakuorisen filotaikinän sisällä suussa sulavaa aitoa kreikkalaista fetajuustoa. Tarjoillaan oliiviöljyssä paistettuna, hunajan & seesaminsiemienien kanssa. Resepti Naxosen saarelta.

2. Tzatziki & pitaleipä (VL, K) 6,00

Kreikkalaisen ruokailun helmi. Viileä, voimakkaan valkosipulista kurkkujogurttia. Tarjoillaan perinteisen pitaleivän kanssa. (Saatavilla myös laktoosittomana ja gluteenittomana pyynnöstä)

3. Grillattua haloumia (G, K) 12,00

Grillattua kyproslaista halloumijuustoa, tomaattimarmeladia, balsamicokastiketta & rucolaa. (Saatavilla myös laktoosittomana pyynnöstä)

4. Munakoisorulla (GL, K) 12,00

Ohuiden grillattujen munakoisosiivujen sisälle käärittyä fetajuustoa & yrttejä. Tarjoillaan tuoretomaattikastikkeen kanssa. Resepti Iraklion Kreetasta. (Saatavilla myös vegaanisena pyynnöstä)

5. Sienipiirakkaa (K) 12,00

Perinteinen kreikkalainen suolainen alkupalapiirakka. Mihailin tavernan filotaikinaa, tuoreita herkkusieniä, yrttejä & kolmea kreikkalaista juustoa. Resepti Manista, Laconian eteläpuolelta.

6. Viininlehtikäryleet (GL, VG) 11,00

Perinteiset kreikkalaiset viininlehtikäryleet riisitäytteellä & sitruskastikkeella.

7. Tsaiti (K) 12,00

Fetajuustolla, pinaatilla ja kauden yrteillä täytettyä filotaikina-piirakkaa. Resepti Monemvasian Kastropolitiasta Peloponnesokselta.

SALAATIT

8. 1/2 Kreikkalainen salaatti Horiatiki (GL, K) 9,00 /18,00

Horiatiki eli kyläsalaatti. Aitoa kreikkalaista fetajuustoa, vihersalaattia, kurkkua, tomaattia, kalamata-oliiveja, punasipulia, kapriksia, oliiviöljyä & oreganoa. (Saatavilla myös vegaanisena pyynnöstä).

9. Poseidon salaatti (M, L, GL) 23,00

Mereneläviä (simpukka, kalamari, katkarapu), kreikkalaista mätiä, tuoreita kasviksia & vinaigrete-kastiketta. Resepti Messolonghin kaupungista.

10. Kreetalainen dakos (K) 18,00

Klassinen kreetalainen dakos-salaatti. Oliiviöljyllä kostutettua paksimadi-kuivaleipää, hienoksi leikattua tomaattia, aitoa kreikkalaista fetajuustoa, oliiveja, kapriksia, tuoretta sipulia, valkosipulia & oreganoa. (Saatavilla myös vegaanisena pyynnöstä).

PÄÄRUUAT

11. Moussakas 24,00

Kreikkaisten uuniruokien klassikko! Naudanjauhelihaa, munakoisoa, tomaattia, perunaa, sipulia, kreikkalaista kefalotiri-juustoa & bechamel-kastiketta.

12. Naudanfilee (L, GL, M) 39,00

Naudan sisäfilee viherpippurikastikkeella & yrttisiä paistettuja perunoita.

13. Grillattuja katkarapuja (L, GL, M) 26,00

Makumatka Kreetan saarelle. Grillattuja katkarapuja, salaattia & oliivi – sitruuna kastike.

14. Katkarapupasta (L) 24,00

Egeanmeren saaristoruokien suosikki. Katkarapuja, pastaa, tuoretta tomaattia, oreganoa, basilika & sipulia. Hitunen ouzoa antaa loppusilauksen tälle saaristoruoalle.

15. Kasvis "papoutsaki" (GL, K, VG) 21,00

Perinteinen kreikkalainen munakoisovene. Sipulia, valkosipulia, herkkusieniä tomaattikastikkeessa & vegaanista fetaa. Tarjoillaan salaatin ja ranskanperunoiden kanssa.

16. Gemista (GL, VG) 23,00

Autenttinen ja jokaisen kreikkalaisen isoäidin reseptikirjan perintöresepti. Tuoretta tomaattia ja paprikaa täytettynä riisillä, kasviksilla, sipulilla, yrteillä & pinjansiemenillä. Tarjoillaan lohkoprunoiden kanssa.

17. Grillattua broileria (L, GL, M) 24,00

Sitruunaöljyllä maustettua grillattua broilerinfileetä. Tarjoillaan itseteh-tyjen tavernan ranskanperunoiden ja raikkaan salaatin kanssa.

18. Kalaa tavernan tapaan (L) 22,00

Oliiviöljyssä paistettua, leivitettyä turskaa. Tarjoillaan itsetehdyn tavernan valkosipuliperuna pyreen kanssa.

19. Tavernan isännän Michailin jauhelihapihvit (L, GL) 22,00
Tavernan klassikko! Michailin isoäidin reseptillä valmistetut naudan- jauhelihapihvit. Grillatut jauhelihapihvit tarjoillaan sipulilla, paprikalla, herkkusienillä & pekonilla maustetussa tomaattikasikkeessa. Itsetehtyjen tavernan ranskanperunoiden kanssa.
20. Possu kontosouvli (L, GL) 24,00
Yrteillä maustettua possua grillissä kypsennettynä. Tarjoillaan itsetehtyjen tavernan ranskanperunoiden, raikkaan salaatin ja tsatsikin kanssa. Tavernan klassikko-annos.
21. Kana kontosouvli (L, GL) 26,00
Yrteillä maustettua broileria grillissä kypsennettynä. Tarjoillaan itsetehtyjen tavernan ranskanperunoiden, raikkaan salaatin ja tsatsikin kanssa. Tavernan klassikko-annos.
- LAPSET
22. Herkuleksen annos (L) 11,00
Kanaa tai possua, itsetehtyjä tavernan ranskanperunoita, kurkkua, tomaattia, pita-leipää ja ketsuppia
- K=kasvis V=vegaaninen GL=gluteeniton L=laktoositon M=maidoton
- JÄLKIRUOAT
23. Kreikkalainen Mastiha jäätelöannos (L, GL, K) 5,00
Hioksen saarella kasvavan Mastiha-puun pihkalla maustettua jäätelöä, jonka meille valmistaa paikallinen Nikolai Jäätelöt.
24. Jäätelöpallot (L, GL, K) vanilja, mansikka tai suklaa 4,00
25. Jogurtti-pannacottaa ja appelsiinimarmeladia (L, GL, K) 8,00
26. Perinteinen Kreikkalainen Jälkiruoka 8,00
(vaihtuu päivittäin, tarjoilija kertoo annoksen)