kuzina
BY STEFANOS STAMIDIS

За Начало

Нашата Домашна Пита — 2,70 €
С екстра върджин зехтин и фина морска сол (2) · 120 г

Авторска Тарама „Авготарахо“ — 9,50 €
Фин крем от хайвер на треска, гръцка ботарга от Месолонги, критамо, e.v.o.o. (2, 5) · 250 г

Дзадзики с Черен Чесън — 7,90 €
Гръцки йогурт, краставици, черен чесън и свежи билки (7, 14) · 250 г

Фава от Санторини — 8,90 €
Гръцки хумус от фава, обогатен с каперси, сушени домати, аншоа и лучена салца (5, 14) · 250 г

Мелитцаносалата — 11,90 €
Патладжан салата в стил Света гора, фета, чушки, домати и чесън (7) · 350 г

Хтипити с Фета — 10,90 €
Разядка от фета с екстра върджин зехтин, печени червени чушки и билки (7) · 200 г

Салати

Нашият Дакос — 11,90 €
Сухари с рожков, чери домати, крем от червени чушки, критамо (морски копър), критско сирене галомизитра и екстра върджин зехтин (2, 4, 7) · 450 г

Хориатики на KUZINA — 12,50 €
Фета от Лесбос, крем от фета, чери домати, краставици, маринован лук, крем от червени чушки, каперси, гръцки маслини, риган, екстра върджин зехтин и балсамов оцет (7) · 600 г

Печени Зимни Зеленчуци — 11,50 €
Печени сезонни зеленчуци, сирене Нивато от Гревена, крем от сладък картоф, зелени салати, печени лешници, тиквени семки и винегрет с горски плодове (7, 10) · 300 г

Прасини Салата — 11,90 €
Свежи зелени салати със сезонни плодове, краве сирене Тираки от остров Тинос, дресинг с мед и цитруси и карамелизирани ядки (7, 9, 10) · 450 г

Цезар с Морски Дарове „Ala Greque“ — 14,90 €
Литъл джем, тарама дресинг, хрупкави бейби скариди и калмари, мариновани краставици, каперси, дресинг с лимонов сок и мед (2, 3, 5, 8, 9) · 400 г

Мезе от Морето

Псаросупа — 8,90 €
Нашата авторска рибена супа с шафран от Козани и зеленчуци (3, 5) · 400 г

Средиземноморско Севиче — 15,90 €
Прясна риба, маринована с екстра върджин зехтин, зеленчуци, лимон и натурална морска сол от Месолонги (5, 10) · 150 г

Карпачо от Туна с Политики Салата — 15,90 €
Тънко нарязана туна с "айран" и салата от зеле, моркови, целина, нар и кориандър (2, 4, 5, 7, 13) · 200 г

Миди Сен Жак — 16,90 €
Запечени на фурна с хлебна коричка и лимонов зехтин (2, 3, 4, 5, 7) · 5 бр.

Пресни Бейби Калмари – Гриловани или Пържени — 15,90 €
Тарамас, критамо и мастило от сепия (2, 8) · 250 г

Хтаподи — 21,90 €
Грилован октопод, отлежал оцет Ксиномавро, фава, крем от червени чушки, маринован лук (8, 14) · 250 г

Скариди Саганаки — 18,90 €
Червени скариди в богат доматен сос с чили, узо и фета (3, 7) · 350 г

Мезе от Земята

Пататес Тиганитес — 6,50 €
Двойно варени пържени картофи с фета крем (7) · 280 г

Колокитокефтедес — 10,90 €
Кюфтенца от тиквички и трахана, поднесени с гръцки йогурт (2, 4, 7) · 250 г

Мусака Крокети — 12,50 €
Крокети с телешко рагу, патладжан, отлежало сирене гравиера и фета, с доматен сос и магданоз (1, 2, 4, 7) · 300 г

Печен Карфиол — 11,90 €
С крем от йогурт, сумак, меласа от нар, черен чесън, олио с чили и свежи билки (7, 9, 10, 12, 13) · 300 г

Запечено Пушено Сирене Метсовоне — 12,90 €
Пушено сирене метсовоне в хрупкави фило кори с пресен трюфел, сладко от тиква с мед и трюфелов крем (4, 7, 12) · 220 г

kuzina
BY STEFANOS STAMIDIS

Основни от Морето

Риба на Деня
Подбрана гръцка риба от ферма или филе от дива риба според наличността (5)

От ферма · 400 г — 21,90 €
Диво рибно филе · 350 г — 27,90 €

Макаронада Ту Псара — 18,90 €
Паста със скариди, калмари и миди, корало-лимонен сос (2, 3, 4, 7, 8) · 350 г

Морски Дарове Гюветци — 18,90 €
Паста орзо с микс от морски дарове - скариди, калмари, миди, коралов сос с домати (2, 3, 4, 8) · 400 г

Фрикасе с Морски Дарове — 21,90 €
Кралски скариди, калмари и лаврак със зелени листни зеленчуци, трахана с мастило от калмари и шафраново-лимонов сос (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 13) · 300 г

Туна Сувлаки на Грил — 21,90 €
С пюре от сладък картоф, броколи, крем от червени чушки и билков сос чимичури (5, 7, 8) · 340 г

Основни от Земята

Не Точно Мусака — 14,90 €
Веган мусака с патладжан, рагу от гъби и орехи и бешамел с растително мляко и мисо (2, 10) · 400 г

Кокорас Пастицада — 16,90 €
Рагу от петел с микс от билки от Корфу, прясна паста и сирене Кефалотири (2, 4, 7) · 400 г

Царевично Пиле на Фурна — 18,90 €
С ориз, моркови, дука (смес от ядки и подправки) и гръцки йогурт (1, 2, 7, 9, 10, 12) · 350 г

Черно Прасе със Сушени Сливи — 19,90 €
С рагу от леща, крем от картофи и праз и розмарин (1, 2, 7, 9, 13) · 400 г

Шорт Риб Пастицио — 22,90 €
Бавно печено телешко ребро с прясна паста, сос с червено вино, крем от сирене гравиера и пресен трюфел (2, 4, 7) · 450 г

Сувлаки от Австралийски Блек Ангъс Бавет — 26,00 €
Телешки шиш Блек Ангъс, с пюре от сладък картоф и сос от диви гъби (1, 7, 9, 13) · 300 г

Судзукакиа — 15,90 €
Гръцки кебапи от мляно говеждо Black Angus, средиземноморски подправки (2, 4, 7) · 300 г

Агнешко Печено по Гръцки — 25,00 €
С бейби картофи, сос с мащерка и лимон, зелени листни зеленчуци, резене и гръцки йогурт (1, 2, 7, 9) · 350 г

Десерти

100 Кори Баклава — 8,90 €
Прясно изпечена с шамфъстък и цитрусов сироп, поднесена със сладолед и сладко от рози (2, 4, 7, 10, 14) · 180 г

Шоколадово Галактобуреко с Кадаифи — 8,90 €
С ванилов сладолед, лешникова пралина, крем от натурален шоколад и портокал (2, 4, 7, 10) · 200 г

Чийзкейк с Гръцки Йогурт и Мустокулуро — 8,90 €
С традиционна критска бисквита с гроздов петмез, мармалад от дюли с кардамон и сладолед с тахан халва (2, 4, 7, 10, 12) · 180 г

Ледена Бугаца — 8,90 €
Хрупкави фило кори с ледено бадемово парфе, карамел, праскови и ванилов крем (2, 4, 7, 10, 14) · 180 г

Алергени

1. Целина · 2. Зърнени култури с глутен · 3. Ракообразни · 4. Яйца · 5. Риба · 6. Лупина · 7. Мляко и млечни продукти
8. Мекотели · 9. Синап · 10. Ядки · 11. Фъстъци · 12. Сусам · 13. Соя · 14. Серен диоксид и сулфити