

## Нашата история

Отворихме в София през 2024 г. с визията да покажем колко иновативна, вкусна и изискана може да бъде гръцката кухня. Kuzina означава „кухня“ на гръцки, а нашият фокус е да създаваме ястия, вдъхновени от традицията и детските ни спомени, като ги преразглеждаме с модерен подход, но винаги ги запазваме прости – защото такава е гръцката кухня: проста, но вкусна, с дълбоки аромати и вкусове.

Използваме сезонни продукти от морето и земята и традиционни рецепти от Егейските острови до Северна Гърция, Пелопонес и Крит! Менюто ни е създадено така, че предястията и салатите да се споделят от цялата маса, както и основните ястия.

Екзекутив шеф Стефанос Стамидис

# МЕНЮ

## ПРЕДЯСТИЯ - МЕЗЕ И САЛАТИ

— за споделяне —

### САЛАТИ

#### НАШИЯТ ДАКОС

чери домати със сухари от рожков, маслини, крем от чушки, морски копър (Критамо), каперси, сирене галомизитра от Крит, екстра върджин зехтин (2, 4, 7)

450 г — 21,49 лв. — 10,99 €

#### ХОРИАТИКИ

гръцка салата наш стил с гръцко фета сирене от о. Лесвос, фета мус, домати, краставици, мариновани лук, чушки, каперси, мариновани с екстра върджин зехтин, гръцки маслини и риган, балсамико (2, 7)

600 г — 22,99 лв. — 11,75 €

#### ЦЕЗАР С МОРСКИ ДАРОВЕ "ALA GREQUE"

лигъл джем, тарама дресинг, хрупкави бейби скариди и калмари, мариновани краставици, каперси, дресинг с лимонов сок и мед (2, 3, 5, 8, 9, 15)

400 г — 25,99 лв. — 13,29 €

#### ПРАСИНИ САЛАТА

микс свежи салати и зеленчуци, сезонни плодове сирене "Тираки" от краве мляко от остров Тинос, цитруси с мед, карамелизирани ядки (7, 9, 10)

450 г — 19,99 лв. — 10,22 €

#### ЦВЕКЛО С КРЕМ ОТ МАНУРИ

портокал, орехи, валериана, зехтин с лимон (2, 7, 10)

380 г — 21,49 лв. — 10,99 €

#### САЛАТА С РАЦИ

авокадо, крем йогурт, пресни зеленчуци, зелена ябълка (2, 3, 7)

300 г — 25,99 лв. — 13,29 €

### МЕЗЕТА

#### ХТИПИТИ ФЕТА

пикантна Фета със зехтин, печени червени чушки и билки (7)

200 г — 19,49 лв. — 9,97 €

#### МЕЛИТЦАНОСАЛАТА

патладжан салата в стил Света гора, фета, чушки, домати и чесън (7)

350 г — 21,49 лв — 10,99 €

#### ТАРАМАС "АВГОТАРАХО"

фин крем от хайвер на треска, гръцка Ботарга от Месолонги, е.в.о.о. (5)

250 г — 16,99 лв. — 8,69 €

#### ФАВА ОТ САНТОРИНИ

гръцки хумус от фава обогатен с каперси, сушени домати, аншоа и лучена салца (5, 14)

250 г — 15,99 лв. — 8,18 €

#### ДЗАДЗИКИ С ЧЕРЕН ЧЕСЪН

гръцки йогурт, свежи краставици, пресни билки (7, 14)

300 г — 14,99 лв. — 7,66 €

## МЕЗЕ ОТ МОРЕТО

### ПСАРОСУПА

авторска гръцка рибена супа с шафран от Козани  
и зеленчуци (3, 5)

400 г — 14,89 лв. — 7,61 €

### СРЕДИЗЕМНОМОРСКА ПУШЕНА СКУМРИЯ

поднесена с дресинг "дзадзики"  
и топла салата от бобови "Осприяда" (1, 5, 7)

250 г — 24,99 лв. — 12,78 €

### СРЕДИЗЕМНОМОРСКО СЕВИЧЕ

маринована прясна риба с екстра върджин зехтин,  
зеленчуци, лимон, 100% натурална морска сол от Месолонги  
(Южна Гърция) (5, 10)

150 г — 27,99 лв. — 14,31 €

### ХТАПОДИ

грилован октопод, отлежал оцет Ксиномавро, фава,  
крем от червени чушки, маринован лук (8, 14)

250 г — 38,99 лв. — 19,94 €

### ПРЕСНИ БЕЙБИ КАЛМАРИ – ГРИЛОВАНИ ИЛИ ПЪРЖЕНИ

тарамас, критамо и мастило от сепия (2, 8)

250 г — 29,99 лв. — 15,33 €

### МИДИ СЕН ЖАК 2 бр.

запечени на фурна с коричка от билки с лимон  
и масло (2, 3, 4, 5, 7)

2 бр. — 24,99 лв. — 12,78 €

### ГАРИДЕС "САГНАКИ"

червени скариди в богат пикантен доматиен сос,  
узо и Фета сирене (3, 7)

350 г — 34,99 лв. — 17,89 €

## МЕЗЕ ОТ ЗЕМЯТА

### КЮФТЕНЦА ОТ ТИКВИЧКИ

микс от гръцки сирена, йогурт мус (2, 4, 7)

250 г — 19,49 лв. — 9,97 €

### МУСАКА КРОКЕТИ

говеждо рагу, патладжан, отлежала Гравиера,  
фета, доматиен сос, магданоз (1, 2, 4, 7)

300 г — 21,99 лв. — 11,24 €

### КОЗЕ СИРЕНЕ "КАДАИФИ"

печено козе сирене „Геремези“ от Епир в кадаифена кора,  
поднесено с лимонов гел, чили мед и плодове (7, 14, 15)

150 г — 22,99 лв. — 11,75 €

### "ДОЛМАС" НА ФУРНА

сърмички от лапад с мляно телешко и свинско месо,  
диви зеленолистни, тиква, кедрови ядки,  
йогурт и стафиди (1, 2, 7, 10, 13)

280 г — 21,49 лв. — 10,99 €

### ПЕЧЕН КАРФИОЛ С ГРЪЦКИ ПОДПРАВКИ

йогурт, нар, чили, черен чесън и свежи билки (7, 13)

400 г — 22,99 лв. — 12,78 €

## ГАРНИТУРИ

### ДВОЙНО ВАРЕНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ С ФЕТА КРЕМ (7)

280 г — 9,99 лв. — 5,11 €

### НАШИЯТ РЪЧНО ИЗРАБОТЕН ПИТА ХЛЯБ (2)

120 г — 4,99 лв. — 2,55 €

### ПРОСТО ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ С ГРЪЦКИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН Е.В.О.О.

200 г — 10,99 лв. — 5,62 €

### ЧЕРЕН ОРИЗ С БИЛКИ

200 г — 9,99 лв. — 5,11 €

## ОСНОВНИ ЯСТИЯ ОТ МОРЕТО

### РИБА НА ДЕНЯ "PSARI" РИБА ОТ СЕЛЕКТИРАНИ ГРЪЦКИ ФЕРМИ (5)

400 г — 39,99 лв. — 20,45 €

### ФИЛЕ ОТ ДИВА РИБА

350 г — 49,00 лв. — 24,54 €

### СУВЛАКИ СЪС СЪОМГА И СКАРИДИ

със зеленчуци и сос от лимонов зехтин (3, 5, 8, 9, 13)  
350 г — 38,99 лв. — 19,94 €

### МОРСКИ ДАРОВЕ ГЮВЕТЦИ

паста орзо с микс от морски дарове - скариди,  
калмари, миди, коралов сос с домати (2, 3, 4, 5, 8)  
400 г — 34,99 лв. — 17,89 €

### МАКАРОНАДА ТУ ПСАРА

паста със скариди, калмари и миди,  
корал-лимонен сос (2, 3, 4, 5, 7, 8)  
400 г — 34,99 лв. — 17,89 €



## ОСНОВНИ ЯСТИЯ ОТ ЗЕМЯТА

### НЕ ТОЧНО МУСАКА

нашата веган визия на мусака с рагу от патладжани, гъби и орехи,  
млечен бешамел на растителна основа с мисо (2, 7)  
400 г — 25,99 лв. — 13,29 €

### АГНЕШКА "ПСИМА"

бавно печено агнешко, черен ориз, зелени зеленчуци,  
билки, йогурт (2, 4, 7, 13)  
400 г — 44,99 лв. — 23,00 €

### КОКОРАС ПАСТИЦАДА

рагу от петел с микс от билки от Корфу,  
прясна паста и сирене Кефалотири (2, 4, 7)  
400 г — 29,99 лв. — 15,33 €

### ПАСТИТЦИО В НАШ СТИЛ

бавно задушено богато телешко рагу с прясна  
паста и крем от гравьера (4, 7)  
400 г — 32,99 лв. — 16,87 €

### СУВЛАКИ НА ГРИЛ ПО ИЗБОР

#### Царевично пиле с мисо

лимон конфи с билки (7, 9, 13)

350 г — 32,99 лв. — 16,87 €

#### Сувлаки от говеждо месо Black Angus

рагу от гъби (1, 7, 13)

300 г — 44,99 лв. — 23,00 €

### "СУДЗУКАКИА"

гръцки кебап от мляно говеждо Black Angus,  
средиземноморски подправки (2, 4, 7)

300 г — 29,99 лв. — 15,33 €

### ГОВЕЖДИ ШОРТ РИБ "ГЮВЕТЦИ"

бавно задушено говеждо, сирене фета и кус-кус (1, 2, 7, 13)  
450 г — 44,99 лв. — 23,00 €

### БУЗИ ОТ ЧЕРНО ПРАСЕ "ПРАСОСЕЛИНО"

крем от целина и праз, маринована целина (1, 2, 7, 13)  
400 г — 39,99 лв. — 20,45 €

## ДЕСЕРТИ

### 100 КОРИ "БАКЛАВА" С ЦИТРУСИ, РОЗИ И ШАМФЪСТЪК

(2, 4, 7, 10, 14)

180 г — 15,99 лв. — 8,18 €

### ШОКОЛАДОВО "ГАЛАКТОБУРЕКО" С КАДАИФИ

С ванилов сладолед, лешникова пралина, крем от натурален шоколад и портокал (2, 4, 7, 10,)

200 г — 15,99 лв. — 8,18 €

### СЛАДКО „ДЗАДЗИКИ“

Крем от гръцки йогурт и бял шоколад, спондж с шамфъстък и бисквита, гранита от киви и зелена ябълка

(2, 4, 7, 10, 14)

200 г — 15,99 лв. — 8,18 €

### ЛЕДЕНА "БОГАЦА"

хрупкави Фило кори с ледено бадемово парфе, карамел, праскови и ванилов крем (2, 4, 7, 10, 14)

180 г — 15,99 лв. — 8,18 €

---

### ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ ИЛИ НЕПОНОСИМОСТ

1. Целина и продукти от нея
2. Зърнени , съдържащи глютен
3. Ракообразни (морски дарове в черупки, напр. раци, скариди, омари) и техните продукти
4. Яйца и продукти на яйчна основа
5. Рибa и рибни продукти
6. Лупина и продукти от нея
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза)
8. Мекотели и продукти на базата на мекотели
9. Синап и продукти от него
10. Ядки (напр. бадеми, лешници, орехи, кашу и др.)
11. Фъстъци и продукти на базата на фъстъци
12. Сусамено семе и продукти от него
13. Соя и соеви продукти
14. Серен диоксид и сулфити

**В ЯСТИЯТА ОТ НАШЕТО МЕНЮ СЕ СЪДЪРЖАТ  
ПО-ГОРЕ ИЗБРОЕНИТЕ АЛЕРГЕНИ. МОЛЯ,  
ПОПИТАЙТЕ ВАШИЯ СЕРВИТЬОР ЗА СЪСТАВА  
НА ЯСТИЯТА АКО ИМАТЕ ПРИТЕСНЕНИЯ.**

