

MENU ESPECIAL GREGO

ENTRADAS



THALASSINA

R\$ 59

Mix de frutos mar grelhados, servidos em crocante e saborosa casquinha de queijo

SOUVLAKI

R\$ 47

Lascas de filé mignon ao molho grego tzatizik, servidas no pão pita



PRATOS PRINCIPAIS

POLVO COM SKORDÁLIA R\$ 104

Polvo marinado no vinho grego acompanhado de skordália (creme de batatas grego que contém um toque cítrico)



KEFTETHES R\$ 94

Almôndegas de cordeiro no purê de batata rústica com hortelã e alecrim

CAMARÃO EM LASCAS DE QUEIJO FETA R\$ 97

Camarões grelhados no spaghetti ao molho cremoso da Chef, povilhado com lascas de queijo feta



ROBALO NO RISOTO DE VEGETAIS R\$ 99

Robalo com deliciosa crosta de queijo e ervas acompanhado de risoto de vegetais

MELITZANES PAPOUTSAKIA R\$ 70



Berinjela recheada com refrescante salada a base de molho de tomate e vegetais, coberta por queijo feta gratinado



Berinjela recheada com refrescante salada a base de molho de tomate e vegetais

MELITZANES PAPOUTSAKIA



R\$ 60

RISOTO DE VEGETAIS



R\$ 70

Risoto de vegetais com leite e queijo sem lactose



KAROUZI SALATA



R\$ 59

Refrescante salada de melancia com queijo feta e hortelã

SOBREMESAS

GALAKTOBAKLAVA R\$ 32

Deliciosa combinação de sobremesas gregas, a base de semolina, massa crocante, nozes e pistache



KARPOUZI CHEESE CAKE

R\$ 29

Deliciosa cheese cake da Chef com refrescante geléia de melancia

DRINK

KARPOUZI MULE R\$ 28

Refrescante drink a base de gin, gengibre, e melancia, que é uma das frutas mais populares na Grécia

