

الطعام

φαγητό





تحياتنا لأعرابنا المسافرين

يأتي بعضكم من أماكن بعيدة، وبعضكم من منطقتنا.
ويسرنا دعوتكم الليلة للتمتع بروعة اليونان.
ستخوضون معنا رحلة عبر النجوم إلى مكان رائع للغاية.

نتمنى أن تستمتعوا معنا.



طازج و نية φρέσκο και ωμό



- 5.9 كارباتشيو الطماطم (N)
καρπάτσιο ντομάτας
طماطم غير مُعدلة وراثياً، جبن فيتا كريمي، فتات الزيتون، صلصة خل بالطماطم، بيستو الريحان، و خبز كولوري محمص
- 5.8 كارباتشيو الكوسية (N)
Καρπάτσιο κολοκυθιού
شرائح رقيقة من الكوسية، جبن أنثوتيرو، لوز محمص، بيستو بالشبث، زبيب أسود مهروس، حبيبات الخل البلسمي و زيت الليمون
- 4.7 جازباتشو الطماطم الكرزية المشوية
Γκασπάτσιο ντομάτας
شورية الطماطم الكرزية المشوية على الفحم بالخيار، كمثرى مخللة، جبن فيتا يوناني، خبز فوكاشيا محمص، طماطم مُجففة في الشمس، و زيتون كالاماتا
- 6.8 سمك القاروص بصوص التارتار (s)
Λαβράκι ταρτάρ
شرائح سمك القاروص المُقطعة إلى مكعبات، مكعبات طماطم، خيار، كراث، زيتون، كبر، ريحان و هلام برتقال، صلصة ليمون
- 7.8 كروحو التونة (s)(ss)
Τούνα crudo
سمك التونة ذو الزعنفة الزرقاء بصلصة بذور الطماطم، زيت الريحان، ثمار الكبر، مستحلب الأعشاب، و خبز كولوري المحمص
- 7.9 توناتو لحم الضأن (s)
Αρνί tonnato
لحم الضأن المطهو ببطء، صوص توناتو، باذنجان مقرمش، طماطم شبة مجففة، أوراق الكبر، كرفس، بصل مخلل
- 7.8 كارباتشيو الأخطبوط
καρπάτσιο χταποδιού
شرائح أخطبوط رقيقة، أوراق الناردين، شمر مخلل، بصل أخضر، جريب فروت، صلصة الخل البلسمي، زيت الشبث، و مقرمشات زهرة اللوتس
- 3.5 تزا تزيكي
Τζατζίκι
زبادي يوناني، خيار، ثوم، أعشاب طازجة، و زيت الشبث
- 3.5 ميليتزانوسالاتا (N)
Μελιτζανοσαλάτα
باذنجان مدخن مهروس، فلفل، باذنجان صغير مخلل، مكسرات البيكان، و أعشاب طازجة
- 3.5 تيروكافتيري (N)
Τυροκαυτερή
جبن فيتا يوناني مهروس مع الفلفل الأحمر الطازج، بابريكا، و حبوب الصنوبر
- 3.5 تاراموسالاتا (s)
Ταραμοσαλάτα
معجون السمك الكريمي بزيت الزيتون، بطارخ السلمون، و الشبث



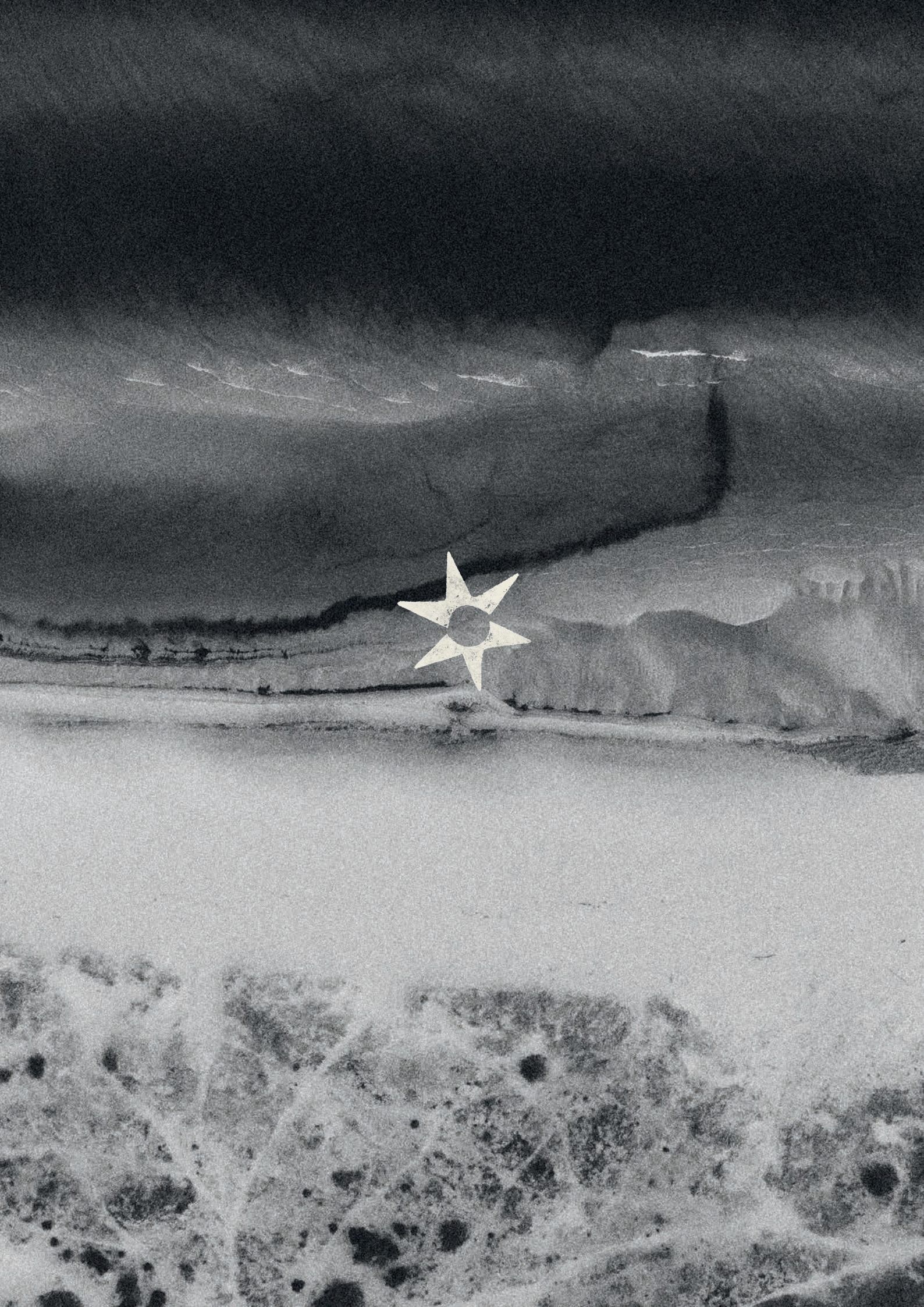


المقبلات الساخنة

ζεστά ορεκτικά



- 7.2 أسياخ حبار صغير مشوي (s)
Καλαμαράκια ψητά στα κάρβουνα
حبار صغير مشوي على الفحم، زيت زيتون
بالليمون اللاذع، فلفل فلورينا و تاراما حبر الحبار
- 6.9 دجاج كالاماكي
Κοτόπουλο Καλαμάκι
دجاج متبل بالزبادي و الروزماري،
مشوي على الفحم، ثومية و ليمون أخضر مشوي
- 7.5 كفتيد يس
Κεφτέδες
كرات لحم مشوية في صوص طماطم حار، مُغطاة بزبادي
مدخن، أوريجانو، خبز بيتا محمص، و طماطم كرزية مجففة
- 5.8 أرانشيني بالسبانخ والجبن الفيتا
Arancini με Σπανάκι και Φέτα
كروكيت السبانخ المقرمش، شبت، جبن فيتا يوناني،
سبانخ كريمة مهروسة، و زيت الفلفل
- 7.2 كاليماري مقرمش
Καλαμάρι τηγανητό
كاليماري مقلي، فلفل البيبرونشيني،
خيار مخلل، مايونيز بالريحان، ملح أسود
- 6.5 كروكيت الدجاج
Κροκέτα Κοτόπουλο
كونفيت الدجاج، أعشاب طازجة،
مشروم، كراث، مايونيز بالكماة و بشاميل
- 7.6 ساجاناكي الروبيان (s)
Γαρίδες Σαγανάκι
روبيان متبل مشوي، صوص بروفانس، حساء الروبيان،
مايونيز بالريحان، خبز العجينة المخمرة و جبن فيتا
- 8.9 أخطبوط مشوي
Χταπόδι στα κάρβουνα
أخطبوط مشوي على الفحم مع فول سانتوريني،
هلام الخل المعتق، طماطم شبه مجففة،
معجون الزيتون و سلطة فول أوسبريادا
- 5.8 كوسة صغيرة مقرمشة
Κολοκοθάκι τηγανητό
كوسة مقلية قليلاً، صوص تراتزيكي
كريمي و أعشاب طازجة
- 6.2 فطيرة الجبن المقلي (ss)
Τυροπιτάκι τηγανιτό
جبن فيتا يوناني، قطع صغيرة من جبن مانوري المتبل،
عجينة فيلو مخبوزة، مغطى بالعسل بالزعر،
مُغطى ببذور السمسم





السلطات σαλάτες



- 4.9 جذور الشمندر غير المعدلة وراثياً (N)(SS)
Παντζαροσαλάτα
جذور الشمندر الصغيرة المشوية، زيادي بالطحينة،
بيستو بالجوز، برتقال، جبن لبن الماعز، حبوب الكينوا
- 5.7 ميكونيان
Μικονιάτικη
طماطم داترينو، ثمار الكبر،
جبن مانوري، صلصة الريحان
- 5.5 خس صغير وجبن حلوم (N)
Σαλάτα χαλούμι και μαρούλι
جبن حلوم مشوي، خس صغير، طماطم
شبه مجففة، صلصة عسل بالليمون،
مكاديميا محمصة، غرافيجيرا
- 5.4 يونانية كلاسيكية
Χωριάτικη
طماطم، خيار، زيتون، فليفلة، جبن فيتا، بصل أحمر،
بقسماط، أوريجانو طازج، زيت زيتون بكر ممتاز



المأكولات البحرية θαλασσινά



- 35 معكرونة بالاستاكوزا
على الطريقة اليونانية
Αστακομακαρονάδα
استاكوزا طازجة، لينجويني بالطماطم و الريحان،
زيت الريحان، قشر الليمون، و أعشاب
- 15.5 كاكافيا سمك القاروص
Λαβράκι Κακαβιά
شرائح سمك القاروص المقلية، سمك
بصلصة الكريمة البيضاء، بطاطس مسلوقة،
كروكيت السمك، و خضراوات
- MP صيد اليوم
Ψάρι Ημέρας
نحن نتخصص في الشواء على الفحم في أستريا.
تفضل بزيارة معرضنا للأسماك الطازجة و اطلب من
النادل تقديم توصيات الطهي لك.
- 16.5 جيوفيتسي الروبيان
Γαρίδες Γιουβέτσι
روبيان تاجر مع لسان عصفور في صوص الطماطم
بالروبيان، جبن فيتا، و طماطم شبه مجففة
- مشوية على الفحم – مدخنة و لذيدة
قشرة الملح – طرية و متبلة بالتوابل المثالية



الأطباق الرئيسية

κυρίως

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>14 دجاج مشوي بالليمون
Κοτόπουλο στο Φούρνο Λεμονάτο
دجاج صغير متبل بالأوريغانو،
مشوي على الفحم، كريمة البطاطس بالثوم</p> | <p>14.5 مسقعة
Μουσακάς
يخني اللحم البقري المطهو ببطء، بطاطس بالبشاميل،
طماطم، بادنجان مهروس، بطاطس مقرمشة</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>9.5 ريزوتو جيميستا
Γεμιστά Ριζότο
ريزوتو على الطريقة اليونانية مع الفليفلة،
جبن فيتا، طماطم شبه مجففة، كوسة،
نعناع، شبت، و جبن كيفالوجرافيرا</p> | <p>18 لحم الضأن المغطى بالأعشاب
Αρνίσια Παϊδάκια
قطع لحم الضأن المقلية مع طبقة خارجية من الجرافييرا،
بادنجان بالبشاميل، و صلصة فلفل فلورينا</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>39 كتف الضأن (شخصين)
Ωμοπλάτη Αρνιού
كتف ضأن مطهو ببطء متبل بالروزماري،
ثوم، و أعشاب، مشوي على الفحم،
يُقدم مع البطاطس المشوية</p> | <p>23 جيوفيتسي اللحم البقري
Μοσχάρι Γιουβέτσι
لحم و جنة بقر الواغيو المطهو ببطء
و يُقدم مع لسان عصفور، جبن جرافييرا</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



مشوي في فرن الفحم στα κάρβουνα

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>49 لحم الضلوع على العظام
Σπαλομπριζόλα με κόκαλο
600 جم من لحم الضلوع على العظام، متبل بزيت
الزيتون، و الثوم و الزعتر، مشوي جيداً على الفحم</p> | <p>29 لحم الضلوع
Σπαλομπριζόλα
شرائح 300 جم من لحم بقر الأنغوس الأسود
المُغذي على الحبوب، مشوية جيداً على اللهب</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>48 شرائح لحم بقر الواغيو +9
Φιλέτο Wagyu 9+
شرائح 250 جم من لحم بقر الواغيو،
مشوية على النار حسب تفضيلك</p> | <p>37 شرائح لحم برايم
Μοσχαρίσιο Φιλέτο
شرائح 300 جم من لحم بقر الأنغوس الأسود
المُغذي على الحبوب متبل بالزعتر، و الأوريغانو
و زيت الزيتون، مشوية على نار مكشوفة</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

الأطباق الصغيرة

συνοδευτικά

- | | |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <p>3.8 خس صغير مشوي على الفحم
Τάραμα Κριμική</p> | <p>3.8 هليون مشوي
صلصة روميسكو</p> |
| <p>3.5 بطاطس مشوية
صوص الخردل بالليمون</p> | <p>3.5 البطاطس المقلية اليونانية
جبن فيتا، أوريغانو</p> |
| <p>3.8 فاصوليا طويلة
طماطم مبشورة، شبت، زيت زيتون</p> | <p>3.8 خضراوات مشوية
كوسة، بادنجان، طماطم، فلفل</p> |
| <p>3.5 خضراوات برية</p> | |

(N) مكسرات (SS) بذور السمسم (S) مأكولات بحرية. يُرجى سؤال النادل عن الأصناف الخالية من منتجات الألبان والجلوتين.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتشمل %5 ضريبة حكومية و %10 ضريبة قيمة مضافة.



أخبرني ماذا تأكل، وسأخبرك من أنت.

جان أنتلم بریا-سافاران