



# Ellinadiko



MITSIS SELECTION  
ALILA

## Starters & Salads

Greek salad <sup>V</sup>  
grilled aubergine, barley rusk,  
confit tomatoes, capers

Spanakopita salad <sup>V</sup>  
anthotiro, feta, dill, spinach, dill,  
olive oil, crispy Rhodian "ladopita"

Fried potatoes <sup>V</sup>  
fresh grounded pepper,  
oregano, aged xinomizithra

Feta "ravasaki" <sup>V</sup>  
fried in phyllo with honey,  
white and black sesame

Halloumi <sup>V</sup>  
grilled vegetables, pomegranate syrup

Grilled keftedaki  
pork and beef minced meat with spicy tomato sauce  
and fresh herbs giaourtlou

## Main courses

Greek traditional mousaka  
beef ragout, mornay, eggplant

Chicken pastitsio  
paccheri pasta, shredded slow cooked chicken,  
pastitsada herbs, cheesy bechamel espuma

Sea bream  
fresh artichoke salad,  
eggless "aygolemono"

Pork "kontosouvli"  
rhodian pilaf, chickpeas, mustard sauce

Roast lamb  
smashed baked lemon potatoes,  
parsley mayonnaise, rosemary sauce

Traditional skioyfixta pasta  
baby shrimps, sautéed calamari, bisque





Giouvetsi beef  
orzo, relish tomato,  
coliander seeds, mizithra

Veggie mousakas  
mushrooms and bulgur ragou, eggplant,  
zucchini, potatoes, mornay sauce

Veggie giouvetsi  
orzo with mushrooms,  
tomato cherries, onions, peppers

## Dessert

Tsoureki   
brioche with traditional patisserie,  
cinnamon syrup

Greek cheesecake   
crispy cereal, anthotyro cream,  
tomato marmalade



## Ορεκτικά & Σαλάτες

### Χωριάτικη

ψητή μελιτζάνα, κριθαρένιο παξιμάδι,  
τομάτες κονφί, κάπαρη

### Σαλάτα σπανακόπιτα

ανθότυρο, φέτα, άνηθος, σπανάκι,  
ελαιόλαδο, τραγανή λαδόπιτα Ρόδου

### Πατάτες τηγανητές

φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ρίγανη,  
παλαιωμένη ξινομυζήθρα

### Φέτα "ραβασάκι"

τηγανισμένη σε φύλλο με μέλι,  
λευκό και μαύρο σουσάμι

### Χαλούμι

ψητά λαχανικά, σιρόπι από ρόδι

### Μπιφτέκια στη σχάρα

χοιρινός και μοσχαρίσιος κιμάς με πικάντικη σάλτσα τομάτας  
και γιαούρτι με φρέσκα μυρωδικά

## Κυρίως πιάτα

### Παραδοσιακός μουσακάς

μοσχαρίσιος κιμάς, μπεσαμέλ, μελιτζάνα

### Παστίσιο με κοτόπουλο

χοντρό μακαρόνι, ξεψαχνισμένο κοτόπουλο σιγομαγειρεμένο  
με μυρωδικά για παστιτσάδα, τυρένια μπεσαμέλ

### Τσιπούρα

σαλάτα από φρέσκια αγκινάρα,  
αυγολέμονο χωρίς αυγό

### Χοιρινό κοντοσούβλι

πιλάφι Ρόδου, αρακάς, σάλτσα μουστάρδα

### Αρνάκι φούρνου

τσακιστές πατάτες φούρνου λεμονάτες,  
μαγιονέζα με μαϊντανό και λάδι δεντρολίβανου

### Παραδοσιακά σκιουφιχτά ζυμαρικά

μικρές γαρίδες, καλαμάρι σοτέ, μπισκ





Μοσχάρακι γιουβέτσι  
κριθαράκι, τομάτα με μπαχαρικά,  
σπόροι κόλιανδρου, μυζήθρα

Χορτοφαγικός μουσακάς  
ραγού απόμανιτάρια και πλιγούρι,  
μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτες, μπεσαμέλ

Χορτοφαγικό γιουβέτσι  
κριθαράκι μεμανιτάρια, τοματίνια,  
κρεμμύδια, πιπεριές

## Επιδόρπιο

Τσουρέκι   
τσουρέκι με κρέμα ζαχαροπλαστικής,  
σιρόπι κανέλας

Ελληνικό τσιζκεϊκ   
τραγανά δημητριακά, κρέμα ανθότυρου,  
μαρμελάδα τομάτας

## Vorspeisen & Salate

### Griechischer Salat <sup>V</sup>

gegrillte Aubergine, Gerstenzwieback,  
Confit von Tomaten, Kapern

### Salat "spanakopita" <sup>V</sup>

Rahmkäse Anthotiro, Fetakäse, Dill, Spinat, Dill,  
Olivenöl, knusprige "Ladopita" aus Rhodos

### Gebratene Kartoffeln <sup>V</sup>

frisch gemahlener Pfeffer, Oregano,  
gereifter Molkekäse Xinomizithra

### Feta "ravasaki" <sup>V</sup>

in Blätterteig gebraten, mit Honig,  
Sesamkörnern, Schwarzkümmel

### Halloumi <sup>V</sup>

gegrilltes Gemüse, Granatapfelsirup

### Gegrillte Keftedaki

Schweine- und Rinderhackfleisch mit würziger Tomatensauce,  
frischen Kräutern, Joghurtsauce

## Hauptspeisen

### Traditionelles Griechisches Moussaka

mit Ragú vom Rind, Mornay-Sauce, Auberginen

### Pastitsio mit Hähnchen

Paccheri-Nudeln, langsam gegartes und gehacktes Hähnchenfleisch  
mit Pastitsada-Kräutern, Bechamel-Espuma mit Käse

### Dorade

mit frischen Artischockensalat,  
Sauce „Avgolemono“ ohne Ei

### "Kontosouvli" mit Schweinefleisch

Pilafreis von Rhodos, Kichererbsen, Senfsauce

### Gebratenes Lammfleisch

Püree von gebackenen Zitronenkartoffeln,  
Petersilien-Mayonnaise, Rosmarin-Sauce

### Traditionelle Teigwaren "Skioufichta"

kleine Garnelen, sautierter Kalamaris und Bisque




"Giouvetsi" mit Rindfleisch  
Nudelreis, Tomaten-Relish,  
Koriandersamen, Mizithra-Käse

Veganes Moussaka  
Pilze und Ragú aus Bulgur, Auberginen,  
Zucchini, Kartoffeln und Mornay-Sauce

Veganes Giouvetsi  
Nudelreis mit Pilzen, Kirschtomaten,  
Zwiebeln, Paprika

## Nachtisch

Hefegebäck Tsoureki   
Brioche in traditioneller Herstellung  
und Zimt-Sirup

Griechischer Käsekuchen   
knusprige Getreideflocken, Creme mit  
Anthotiro-Käse, Tomatenmarmelade

## Entrées & Salades

### Salade grecque V

aubergines grillées, biscottes d'orge,  
tomates confites, câpres

### Salade spanakopita V

fromage anothiro, fromage feta, aneth, épinards, aneth,  
huile d'olive, "ladopita" rhodienne croustillante

### Pommes de terre frites V

poivre frais moulu, origan,  
fromage xinomizithra vieillie

### Feta "ravasaki" V

frit dans de la pâte phyllo avec du miel,  
sésame blanc et noir

### Halloumi V

légumes grillés, sirop de grenade

### Keftedaki grillé

viande hachée de porc et de bœuf avec sauce tomate épicée  
et giaourtlou aux herbes fraîches

## Plats principaux

### Mousaka traditionnelle grecque

ragoût de boeuf, mornay, aubergine

### Pastitsio de poulet

pâtes paccheri, poulet mijoté émincé aux herbes pastitsada,  
espuma de béchamel au fromage

### Daurade

avec salade d'artichauts frais,  
"aygolemono" sans oeufs

### Porc "kontosouvli"

pilaf rhodien, pois chiches, sauce moutarde

### Agneau rôti

pommes de terre citronnées écrasées au four,  
mayonnaise au persil, sauce au romarin

### Pâtes traditionnelles skioyfixta

petites crevettes, calamars sautés, bisque




FR


Bœuf giouvetsi  
orzo, relish à la tomate,  
graines de coriandre, mizithra

Mousakas végétale  
ragoût de champignons et boulgour, aubergines,  
courgettes, pommes de terre, sauce mornay

Giouvetsi végétale  
orzo aux épinards, tomates cerises,  
oignons, poivrons

## Dessert

Tsoureki   
brioche à la pâtisserie traditionnelle  
et sirop de cannelle

Cheesecake grec   
céréales croustillantes, crème d'anthotyro,  
marmelade de tomates



## Закуски & Салаты

### Греческий салат

баклажаны на гриле, ячменные сухарики,  
помидоры конфи, каперсы

### Испанский салат

сыры антотиро и фета, укроп, шпинат,  
оливковое масло, хрустящая родосская "ладопита"

### Жареная картошка

свежемолотый перец, орегано, сыр ксиномизитра

### Фета "равасаки"

обжаренный в тесте филло с медом,  
белым и черным кунжутом

### Халлуми

овощи гриль, гранатовый сироп

### Кефтадакия на гриле

фарш из свинины и говядины  
с острым томатным соусом и свежей зеленью

## Основные блюда

### Греческая традиционная мусака

с говяжьим рагу, соусом морне и баклажанами

### Пастичио с курицей

паста паччери, курица медленного приготовления  
с травами, сырная пенка бешамель

### Морской лещ

с салатом из свежих артишоков,  
"авголемона" без яиц

### Свинина "контосувли"

родосский плов, нут, горчичный соус

### Жареный ягненок

Запеченный картофель с лимоном,  
майонез с петрушкой, соус из розмарина

### Традиционная паста скиойфикста

креветки, жареные кальмары, креветочный бульон





Говядина джувеци  
паста орзо, томатный релиш,  
кориандр, сыр мизитра

Мусака по-вегитариански  
грибы, булгур- рагу, баклажаны,  
цукини, картофель, соус морне

Вегги - джувеци  
паста орзо с грибами,  
помидорами черри, луком и перцем

## Десерты

Цуреки   
бриошь традиционной выпечки  
с сиропом корицы

Греческий чизкейк   
хрустящие хлопья, крем анотир  
и томатный мармелад

## Przystawki & Salatki

### Sałatka grecka <sup>V</sup>

grillowany bakłażan, grzanka jęczmienna,  
confit pomidorowy, kapary

### Sałatka spanakopita <sup>V</sup>

anthotiro, feta, koper, szpinak, koper,  
oliwa z oliwek, chrupiąca ladopita z Rodos

### Smażone ziemniaki <sup>V</sup>

świeżo zmielony pieprz,  
oregano, dojrzały xinomizithra

### Feta ravasaki <sup>V</sup>

smażone w cieście filo z miodem,  
biały i czarny sezam

### Halloumi <sup>V</sup>

grillowane warzywa, syrop z granatu

### Grillowane keftedaki

wieprzowo-wołowe mięso mielone z pikantnym sosem pomidorowym  
i świeżymi ziołami giaourtloy

## Dania główne

### Grecka tradycyjna mousaka

z ragout wołowym, sos serowy mornay i bakłażan

### Zapiekanka pastitsio z kurczakiem

makaron paccheri, Szarpany wolno gotowany kurczak z ziołami pastitsada,  
serowa beszamelowa espuma

### Dorada

z sałatką ze świeżych karczochów,  
bezejajeczny aygolemono

### Kontosouvli wieprzowe

pilaf ciecierzycy, sos musztardowy

### Pieczona jagnięcina

tłuczone pieczone ziemniaki z sokiem cytrynowym,  
majonez pietruszkowy i sos rozmarynowy

### Tradycyjny makaron skioyfixta

małe krewetki, smażone kalmary i bisque





Giouvetsi z wołowiną  
makaron orzo,  
esencja pomidorowa nasiona kolendry i mizithra

Wegetariańskie musaki  
ragout z grzybów i bulgur, bakłażan,  
cukinia, ziemniaki i sos mornay

Wegetariańskie giouvetsi  
orzo z grzybami, pomidorki koktajlowe,  
cebula i papryka

## Desery

Tsoureki   
tradycyjna chałka  
z syropem cynamonowym

Sernik grecki   
chrupiące płatki zbożowe,  
krem antothyro i marmolada pomidorowa

Create your  
own story



MITSIS

[www.mitsis.com](http://www.mitsis.com)