



Ellinadiko



MIT SIS
GRAND HOTEL

EN

Welcome ^V

spice cheese salad, tzatziki, eggplant salad,
black olives, grilled pita bread

Greens pie with "xinomizithra" cheese ^V ^{CN}

mountain greens, "xinimizithra" cheese,
handmade traditional dough from organic flour

Today's special "mezes"

Salads

Greek Salad ^V

tomatoes, olives, cucumber,
capers, onion, pepper, olive oil

Beet root Salad ^V

beet root tartar, green apple, olive oil, walnuts,
baby rocket, garlic, cheese & yoghurt creme

Main courses

Traditional Greek moussaka

eggplant, zucchini, potato,
bechamel, graviera cheese

Mediterranean Sea bream

steam peas, parsley root puree,
green beans marinated with oil from star anise,
lemon dressing with basil

Traditional beef ragu with pasta

beef flavoured with home-made spetseriko (spice mix),
traditional pasta "skioufihta", fresh thyme,
tomato-egg lemon foam, sour cream

Spanakorizo ^V

risotto with spinach cream, olive oil, dill, lemon,
village bread, feta cream, spinach crackers

^{CN} zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

^V vegetarian



Chicken Grilled filet
lavender flavoured trahanoto, sautéed mushrooms,
marinated chicken, Greek coffee, feta croquette

Greek pork souvlaki
onion, tomato, tzatziki,
pitta bread, french Fries

Desserts

Variety of traditional 
Greek delicacies

Vanilla ice cream



Welcome ^V

τυροκαυτερή, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα,
πάστα ελιάς, πίτα στη σχάρα

Χορτόπιτα με Ξινομυζήθρα ^V ^{CN}

τομάτα, αγγούρι, ελιές, μελιτζάνα, κριθαροκουλούρα,
κοπανιστή & αντζούγιες

Πιάτο ημέρας «μεζέδες»

Σαλάτες

Greek Salad ^V

τομάτα, φέτα, ελιές, αγγούρι, κάπαρη,
κρεμμύδι, πιπεριά, ελαιόλαδο

Beet root salad ^V

ταρτάρ παντζάρι, πράσινο μήλο, ελαιόλαδο, καρύδια,
baby ρόκα, σκόρδο κρέμα με κατίκι Δομοκού & γιαούρτι

Κυρίως πιάτα

Traditional Greek moussaka

μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα,
μπεσαμέλ, γραβιέρα

Mediterranean Sea bream

αρακάς ατμού, πουρές παστινάκι, φασολάκια μαριναρισμένα
με λάδι αρωματισμένο από αστεροειδή γλυκάνισο,
λαδολέμονο βασιλικού

Παραδοσιακά ζυμαρικά με μοσχάρι ραγού
μοσχάρι με σπιτικό σπετσερικό (μίγμα μπαχαρικών),
παραδοσιακά ζυμαρικά "σκιουφιχτά", φρέσκο θυμάρι,
τομάτα-αυγό, αφρός λεμονιού, ξινόκρεμα

Σπανακόρυζο ^V

ριζότο δεμένο με κρέμα σπανάκι, ελαιόλαδο, άνηθος,
λεμόνι, χωριάτικο ψωμί, κρεμέ φέτας, κράκερ σπανάκι

^{CN} πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα
τοπικοί παραγωγοί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

^V χορτοφαγικό πιάτο



Chicken Grilled filet
τραχανότο αρωματισμένο με λεβάντα, μανιτάρια σωτέ,
μαριναρισμένο κοτόπουλο, ελληνικός καφές, κροκέτα φέτας

Ελληνικό χοιρινό σουβλάκι
κρεμμύδι, τομάτα, τζατζίκι,
πίτα, πατάτες τηγανητές

Επιδόρπια

Ποικιλία σιροπιαστών 

Παγωτό βανίλια

Zur Begrüßung ^V

Gewürzkäsesalat, Tzatziki, Auberginensalat,
schwarze Oliven, gegrilltes Fladenbrot

Grüner torte mit "Xinomizithra"-Käse ^V ^{CN}
Tomaten, Gurken, Oliven, Auberginen, knuspriges
Gerstenbrot, Kopanisti-Käse, Sardellen

"Mezes" des Tages

Salate

Griechischer Salat ^V

Tomaten, Oliven, Gurke, Kapern,
Zwiebel, Paprika, Olivenöl

Rote-Beete-Salat ^V

Rote-Bete-Tatar, grüner Apfel, Olivenöl, Walnüsse,
Baby-Rucola, Knoblauch, Käse- und Joghurt-Creme

Hauptgerichte

Traditionelles griechisches Moussaka

Aubergine, Zucchini, Kartoffel,
Bechamel, Graviera-Käse

Meerbrasse auf mediterrane Art

Dampferbsen, Petersilienwurzelpüree,
mit Pimpinella-Anisöl marinierte grüne Bohnen,
Zitronen-Dressing mit Basilikum

Traditionelles Rinderragout mit Nudeln

Rindfleisch, mit hausgemachtem "Spetseriko" gewürzt,
traditionelle Skioufichta-Nudeln, frischer Thymian,
Espuma aus Tomaten, Ei und Zitrone, Schmand

Spanakorizo ^V

Risotto mit Spinatcreme, Olivenöl, Dill,
Zitrone, Landbrot, Feta-Creme, Spinat-Cracker

^{CN} Gericht ohne CO2-Fußabdruck
okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung



Hähnchenfilet vom Grill
Trahanoto mit Lavendelaroma, sautierte Champignons,
mariniertes Hähnchen, griechischer Kaffee, Feta-Krokette

Griechisches Souvlaki vom Schwein
Zwiebeln, Tomaten, Tsatsiki,
Fladenbrot, Pommes frites

Nachspeisen

Verschiedene traditionelle 
griechische Desserts

Vanilleeis

FR

Bienvenue ^V

salade de fromage épicé, tzatziki,
salade d'aubergine, olives noires, pita grillée

Tarte verte au fromage "xinomizithra" ^V ^{CN}

légumes verts de montagne, fromage 'xinomizithra'
pâte traditionnelle faite à la main à partir de farine biologique

"Mézés" du jour

Salades

Salade Grecque ^V

tomate, olives, concombre, câpres,
oignon, poivron, huile d'olive

Salade de betterave ^V

tartare de betterave, pomme verte, huile d'olive,
noix, pousses de roquette, ail, crème au fromage et au yaourt

Plats principaux

Moussaka grecque traditionnelle

aubergine, courgette, pomme de terre,
béchamel, graviéra (fromage grec)

Dorade à la méditerranéenne

petits pois vapeur, purée de racines de persil,
haricots verts marinés dans l'huile d'anis,
vinaigrette au citron et basilic

Ragout de bœuf traditionnel avec pâtes

bœuf aromatisé au spetseriko (mélange d'épices) maison,
pâtes traditionnelles "skioufihta", thym frais,
mousse de tomate et d'œuf au citron, crème fraîche

Spanakorizo ^V

risotto à la crème d'épinards, huile d'olive, aneth, citron,
pain du village, crème feta, crackers aux épinards

^{CN} Plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

^V végétarien



Filet de poulet grille
trahanoto à la lavande, champignons sautés,
poulet mariné, café grec, croquette de feta

Souvlaki de porc
oignon, tomate, tzatziki, pain pita, frites

Desserts

Assortiment de desserts 
Greco traditionnels

Glace à la vanille



Добро пожаловать ^V

салат с сыром, дзадзики, салат из баклажанов,
маслины, лаваш на гриле

Зеленый пирог с ^V ^{CN}

Сыром ксиномизитра
орные травы, сыр ксиномизитра,
традиционное тесто ручной работы из органической муки

Специальные "мезе" дня

Салаты

Греческий салат ^V

помидоры, оливки, огурцы, каперсы,
лук, перец, оливковое масло

Свекольный салат ^V

тартар из свеклы, зеленое яблоко,
оливковое масло, грецкие орехи, бэби-рокер,
чеснок, сырно-йогуртовый крем

Основные блюда

Традиционная греческая мусака

баклажаны, цукини, картофель,
бешамель, сыр гравьера

Средиземноморский морской лещ

паровой горошек, пюре из корня петрушки,
зеленая фасоль, маринованная в масле из аниса Пимпинелла,
лимонная заправка с базиликом

Традиционное рагу из говядины с пастой

говядина, приправленная домашней спецерико (смесью специй),
традиционная паста "скиуфихта", свежий тимьян,
томатно-яично-лимонная пена, сметана

Спанакоризо ^V

ризотто с кремом из шпината, оливковое масло, укроп,
лимон, домашний хлеб, крем из феты, крекеры со шпинатом

^{CN} блюдо без углеродного следа

местные производители | органические ингредиенты | ноль отходов при подготовке

^V вегетарианских блюдах



Куриное филе на гриле
ароматизированное лавандой прасоселино, припущенные грибы,
маринованная курятина, кофе по-гречески, крокет из феты

Сувлаки из свинины по-гречески
лук, помидоры, дзадзики,
пита, картофель фри

Десерты

Разнообразие традиционных греческих 
деликатесов

Ванильное мороженное

PL

Witamy ^V

sałatka serowa z przyprawami, tzatziki, sałatka z wędzonego bakłażana,
czarne oliwki, grillowana pita z oliwą

Zielona tarta z Xinomizithra ^V ^{CN}

górskie zielone warzywa, Xinomizithra,
ręcznie wyrabiane tradycyjne ciasto z ekologicznej mąki

Dzisiejsze specjalne meze

Sałatki

Sałatka grecka ^V

pomidor, oliwki, ogórek,
kapary, cebula, papryka, oliwa z oliwek

Sałatka z buraków ^V

Tatar z buraków, zielone jabłko, oliwa z oliwek, orzechy włoskie,
rukola, czosnek, krem serowo-jogurtowy

Dania główne

Tradycyjna grecka musaka

bakłażan, cukinia, ziemniaki,
beszamel, Graviera

Dorada śródziemnomorska

duszony groszek, purée z korzenia pietruszki,
fasolka szparagowa marynowana w oleju z anyżu,
dressing cytrynowy z bazylią

Tradycyjne ragout wołowe z makaronem

wołowina aromatyzowana domową mieszanką przypraw spetseriko,
tradycyjny makaron Skioufihta, świeży tymianek,
pomidorowo-jajeczna pianka cytrynowa, kwaśna śmietana

Spanakorizo ^V

risotto z kremem szpinakowym, oliwa z oliwek, koper, cytryna,
chleb wiejski, krem z fety, krakersy szpinakowe

^{CN} danie o zerowym śladzie węglowym
lokalni producenci | składniki organiczne | przygotowane bez odpadów

^V danie wegetariańskie



Grillowany filet z kurczaka
trahanoto z lawendą, grzyby sauté,
marynowany kurczak, kawa po grecku, krokiet z fetą

Greckie souvlaki wieprzowe
cebula, pomidor, tzatziki,
pita, frytki

Desery

Tradycyjne 
greckie słodkości

lody waniliowe

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com