



Ouzeri



MITSIS SELECTION
ALILA

Meze

Taramas

fluffy smoked fish roe with ouzo juice,
olive oil, fresh oregano

Hummus ^V

chilled hummus with tahini and lemon,
chickpeas marinated with paprika and sumac

Dakos ^V

barley rusk with grated tomato,
feta cheese, caper, olives, thyme

Greek salad ^V

with tomato, green peppers,
olives, onion and, feta cheese

Country potatoes ^V

fried Rhodes potatoes traditionally sliced with the skin,
freshly ground black pepper, oregano

Amanitus - Cretan mushrooms ^V

sauteed mushrooms with onion,
garlic, thyme, parsley

Smoked mackerel

in a puree of black-eyed beans,
tomato relish with celery

Steamed mussels

with salami, aromatic vegetables,
bukovo, retsina wine

Calamari

crispy calamari with beetroot aioli,
fresh rocket salad

Fried cod

in beer batter, potato skordalia garlic dip
and greens prepared with onions

Drunken chicken

chicken nuggets sauteed with tri-colour peppers,
onions and mushrooms in mustard and yogurt sauce

Parsley risotto ^V

with parsley pesto, courgettes,
spearmint, feta cheese

Shrimp orzo risotto

orzo cooked in shellfish broth, shrimps with ouzo,
spinach, finocchio




Octopus stew
slow cooked with onions and vinegar
with cool fava bean soup with dill and tomato relish

Married sardines
fried with onion salad, tomato tartar
and traditional tomato skordalia garlic dip

Dessert


Galatopita - Milk pie 
flavoured with orange
and mastic cream


Halva 
with pine nuts, raisins
and almond with orange sauce





Μεζέδες


Ταραμάς
αφράτος καπνιστός ταραμάς
με χυμό ούζου ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη

Χούμους 
δροσερή χούμους με ταχίνι και λεμόνι,
ρεβίθια μαριναρισμένα με πάπρικα και σούμακ

Ντάκος 
κριθαροκούλουρα με τριμμένη τομάτα,
φέτα, κάπαρη, ελιές, θυμάρι

Χωριάτικη 
με τομάτα, πιπεριές πράσινες,
ελιές, κρεμμύδι, φέτα

Χωριάτικες πατάτες 
πατάτες Ρόδου τηγανητές κομμένες παραδοσιακά σε φέτες μαζί με την φλούδα,
μαύρο φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ρίγανη

Αμανίτους 
μανιτάρια σωτέ με κρεμμύδι, σκόρδο,
θυμάρι, μαϊντανό


Σκουμπρί καπνιστό
σε πουρέ από μαυρομάτικα φασόλια
και ρέλις τομάτας με σέλερυ

Μύδια αχνιστά
με σαλάμι, αρωματικά λαχανικά,
μπούκοβο, ρετσίνα

Καλαμάρι
τραγανό καλαμάρι με αγιολί παντζαριού
και δροσερή σαλάτα ρόκας

Μπακαλιάρος τηγανητός
σε κουρκούτι μπύρας, σκορδαλιά πατάτας
και χόρτα με σύβραση κρεμμυδιού

Μπεκρή κοτόπουλο
κοτόπουλο μπουκιές σοταρισμένες με πιπεριές τρίχρωμες, κρεμμύδια
και μανιτάρια σε σάλτσα μουστάρδας και γιαουρτιού

Ριζότο μαϊντανού 
με πέστο μαϊντανού, κολοκύθια, δυόσμο, φέτα


Κριθαρότο γαρίδας
κριθαράκι μαγειρεμένο σε ζωμό οστρακοειδών,
γαρίδες με ούζο, σπανάκι, φινόκιο




Χταπόδι στιφάδο
σιγομαγειρεμένο με κρεμμύδια και ξύδι
με φάβα δροσερή με άνηθο και ρέλις τομάτας

Σαρδέλες παντρεμένες
τηγανητές με κρεμυδοσαλάτα, τартάρ τομάτας,
παραδοσιακή σκορδαλιά τομάτας

Επιδόρπια

Γαλατόπιτα 
αρωματισμένη με πορτοκάλι,
κρέμα μαστίχας

Χαλβάς 
κουκουνάρι, σταφίδες,
αμύγδαλο, σάλτσα πορτοκάλι



Meze

Taramas

locker geräucherter Fischrogen mit Ouzo-Jus,
Olivenöl, frischem Oregano

Hummus

gekühlter Hummus mit Tahini, Zitrone,
Kichererbsen mit Paprika und Sumach mariniert

Dakos

Gerstenzwieback mit gehackten Tomaten,
Fetakäse, Kapern, Oliven, Thymian

Griechischer Salat

mit Tomaten, grüner Paprika,
Oliven, Zwiebeln, Fetakäse

Country potatoes

Kartoffel von Rhodos, in Spalten und traditionell
mit Schale gebraten, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Oregano

Amanitus – Kretische Pilze

sautierte Pilze mit Zwiebeln,
Knoblauch, Thymian, Petersilie

Geräucherte Makrele

in einem Püree von Schwarzaugenbohnen
und Tomatenrelish mit Sellerie

Gedämpfte Muscheln

mit Salami, aromatischem Gemüse,
Chiliflocken, Retsina

Tintenfisch

knuspriger Tintenfisch
mit Roten Beeten, Aioli, Rucola

Betrunkenes Hähnchen

sautierte Hähnchenstücke mit dreifarbigen Paprika,
Zwiebeln und Pilzen in Senf-Joghurtsauce

Petersilienrisotto

mit Petersilienpesto, Zucchini,
Minze, Fetakäse

Risotto aus Reismudeln mit Garnelen

in Schellfischbrühe gekochte Reismudeln,
Garnelen mit Ouzo, Spinat, Fenchel



Oktopus - Eintopf
langsam mit Zwiebeln und Essig gegart,
dazu kalte Favabohnensuppe mit Dill und Tomatenrelish

"Verheiratete Sardinen"
gebraten mit Zwiebelsalat, Tomatentartar
und traditionellem Tomaten-Knoblauchdip ("Skordalia")

Nachtisch

Galatopita - Milchbrei 
aromatisiert mit Orange und Mastix-Creme

Halva 
mit Pinienkernen, Rosinen und Mandeln mit Orangensauce

Meze

Taramas

œufs de poisson fumés moelleux au jus d'ouzo,
huile d'olive, origan frais

Houmous V

houmous glacé au tahini et citron,
pois chiches marinés au paprika et sumac

Dakos V

Pain d'orge à la tomate râpée,
fromage feta, câpres, olives, thym

Salade Grecque V

tomate, poivrons verts, olives, oignon, feta

Pommes de terre à la paysanne V

pommes de terre de Rhodes frites traditionnellement tranchées avec la peau,
Poivre noir fraîchement moulu, origan

Amanitus - champignons de crête V

champignons sautés à l'oignon
et à l'ail, thym et persil

Maquereau fumé

purée de haricots noirs
et relish de tomates au céleri

Moules vapeur

salami, légumes aromatiques, vin bukovo et retsina

Calamar

calamars croustillants avec aïoli de betterave
et salade de roquette

Morue frite

dans la pâte à bière,
sauce à l'ail et aux pommes de terre et oignons

Poulet

nuggets de poulet sautés aux poivrons tricolores,
oignons et champignons sauce moutarde et yaourt

Risotto au persil V

au pesto de persil, courgettes, menthe verte et feta

Risotto crevettes orzo

orzo cuit dans un bouillon de crustacés,
crevettes à l'ouzo, épinards et fenouil

FR


Ragoût de poulpe

cuit lentement avec des oignons et du vinaigre avec une soupe fraîche
de fèves avec de l'aneth et de la relish aux tomates

Sardines mariées

frites avec salade d'oignons, tartare de tomates
et sauce traditionnelle à l'ail et aux tomates

Dessert

Galatopita - tarte au lait 
parfumée à l'orange
et à la crème de mastiha

Halva 
aux pignons de pin, raisins secs
et amandes avec sauce à l'orange



Мезе

Тарамас

копченая рыбная икра с соком узо,
оливковым маслом и свежим орегано

Хумус

охлажденный хумус с тахини и лимоном,
нут, маринованный с паприкой и сушахом

Дакос

ячменные сухарики с тертыми помидорами,
сыром фета, каперсами, оливками и тимьяном

Греческий салат

с помидорами, зеленым перцем,
оливками, луком и сыром фета

Картофель по-деревенски

жареный картофель по-родосски, традиционно нарезанный ломтиками
с кожурой, свежемолотым черным перцем и орегано

Аманитус - критские грибы

жареные грибы с луком,
чесноком, тимьяном и петрушкой

Копченая скумбрия

с пюре из фасоли "черный глаз"
и томатным релишем с сельдереем

Мидии на пару

с салями, ароматными овощами,
вином Буково и Рецина

Кальмары

хрустящие кальмары со свекольным айоли
и салатом из свежей рукколы

Жареная треска

в пивном кляре, картофельно-чесночном соусе скордалия,
с зеленью и луком

Пьяная курица

куриные наггетсы, обжаренные с трехцветным перцем,
луком и грибами в горчишно-йогуртовом соусе

Ризотто с петрушкой

с песто из петрушки, кабачками, мятой и сыром фета

Ризотто орзо с креветками


орзо, приготовленное в бульоне из моллюсков,
креветки с узо, шпинатом и финоккио




Тушеный осьминог
медленного приготовления, с луком, уксусом,
прохладным супом из фасоли, укропом и томатным соусом

Женатые сардины
обжаренные с луком, томатным тартаром и
с традиционным томатно-чесночным соусом скордалия

Десерты

Галатопита – молочный пирог 
со вкусом апельсина и мастичного крема

Халва 
с кедровыми орешками,
изюмом и миндалем под апельсиновым соусом

Meze

Taramas

puszysta wędzona ikra rybna z ouzo,
oliwa z oliwek I świeże oregano

Hummus

schłodzony hummus z tahini I cytryną,
ciecierzyca marynowana z papryką przyprawiona sumakiem

Dakos

suchar jęczmienny z tartym pomidorem,
feta, kapary, oliwki I tymianek

Sałátka grecka

pomidor, zielona papryka,
oliwki, cebula I feta

Ziemniaki wiejskie

smażone ziemniaki z rodos, tradycyjnie krojone ze skórką,
świeżo zmielony pieprz, I oregano

Amanitus - grzyby z krety

pieczarki smażone z cebulą I czosnkiem,
ymianek I pietruszka

Wędzona makrela

w purée z fasoli czarnej oczko
I sosie pomidorowym z selerem naciowym

Duszone małże

salami, aromatyczne warzywa,
wino bukovo I retsina

Kalmary

chrupiące kalmary z buraczanym aioli
I sałatką ze świeżej rukoli

Smażony dorsz

w cieście piwnym, skordalia ziemniaczane
z dipem czosnkowym I miksem sałat I cebulą

Kurczak w alkoholu

smażone nuggetsy z kurczaka z papryczkami w trzech kolorach,
cebula I grzyby w sosie jogurtowo-musztardowym

Risotto z pietruszką

pesto z pietruszki, cukinie, mięta I feta

Risotto z orzo I krewetek


orzo gotowane w bulionie ze skorupiaków,
krewetki z ouzo, szpinak I koperek




Wywar z ośmiornicy
wolno gotowany z cebulą i octem z chłodną zupą
z bobu z koperkiem i pomidorami

Sardynki
smażone z sałatką cebulową, tatar pomidorowy
i tradycyjny pomidorowy dip czosnkowy skordalia

Desery

Galatopita - ciasto mleczne 
o smaku pomarańczy
i kremu mastyksowego

Chałwa 
z orzeszkami piniowymi, rodzynki
i migdały z sosem pomarańczowym

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com