



Taverna Dinner



MIT SIS
RINELA

Welcome

basket with traditional breads. aromatic olive oil, traditional olives,
fresh grated tomato with herbs, red peppers pate with dried tomato
and aromatic yoghurt

Appetizers

Sauted "stamnagathi" V CN
fresh tomato, "mizithra" cheese

Fish soup veloute from grouper fish
fish roe

Mussels "ahnista"
vegetables, safran

Grilled mushrooms plevrotous V
thyme honey, white vinegar cream

Spaghetti
mixed seafood, arugula

Salads

Potato salad V
egg, Cretan rusk, capper, "galeni" cheese

Green V
stamnagathi, chicory,
"graviera" cheese, croutons from carob

Cabbage V
fresh vegetables, walnuts, raisins,
crab apple, sauce "petimezi" (grape molasses)

Main course

CN zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

V vegetarian

EN

Pork steak
oven potatoes, grilled vegetables

Meat balls
tomato sauce, fresh spearmint

Grilled chicken thigh
grilled vegetables, french fries

Rabbit cooked with wine
caramelized onions, french fries

Roast lamb on a spit
traditional potato from the oven

Sea bream fillet
broccoli puree flavored with thyme

Sautéed seabass
warm potato salad, lemon-olive oil sauce

Soya kebab 
smoked eggplant salad, oven potatoes

Kids menu

Chicken nuggets
french fries

Fish sticks
french fries

Spaghetti 
fresh tomato sauce

Desserts

Warm "galaktoboureko"

Orange pie
"kaimaki" ice-cream

Cretan traditional pie "sfakiani pita"
walnuts, thyme honey



Seasonal fruits



Καλωσόρισμα


καλαθάκι με χωριάτικο ψωμί, κριτσίνια και ντακάκια,
αρωματικό ελαιόλαδο, ελιές τσακιστές και θρούμπα, φρεσκοτριμμένη τομάτα
με μυρωδικά, πατέ πιπεριάς Φλωρίνης με λιαστή τομάτα και αρωματικό γιαούρτι

Ορεκτικά

Σταμναγκάθι σοτέ  
φρέσκια τομάτα, μυζήθρα Κρήτης

Ψαρόσουπα βελουτέ απο σφυρίδα 
αυγοτάραχο


Μύδια αχνιστά
λαχανικά, στημόνες σαφράν


Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας 
θυμαρίσιο μέλι, λευκή κρέμα ξυδιού


Σπαγγέτι
ανάμεικτα θαλασσινά, ρόκα

Σαλάτες

Πατατοσαλάτα 
αυγό, κρητικό παξιμάδι, κάπαρη, γαλένι

Πράσινη 
σταμναγκάθι, ραδίκι, γραβιέρα,
κρουτόν από χαρούπι

Λάχανο 
φρέσκα λαχανικά, καρύδια, σταφίδες,
ξινόμηλο, σάλτσα από πετιμέζι

 πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα
τοπικοί παραγωγοί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

 χορτοφαγικό πιάτο



Κυρίως γεύμα

Χοιρινή σταβλίσια
πατάτες φούρνου, λαχανικά σχάρας

Κεφτέδες
σάλτσα τομάτας, φρέσκος δυόσμος


Κοτόπουλο μπούτι σχάρας
πατάτες φούρνου, λαχανικά σχάρας

Κουνέλι κρασάτο
καραμελωμένα κρεμμύδια, πατάτες τηγανητές

Αρνί σούβλας
παραδοσιακή πατάτα φούρνου

Τσιπούρα φιλέτο
πουρέ μπρόκολου αρωματισμένο με θυμάρι

Λαβράκι σοτέ
ζεστή πατατοσαλάτα, λαδολέμονο

Κεμπάπ από κιμά σόγιας 
καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, πατάτες φούρνου

Παιδικό μενού

Κοτομπουκιές
πατάτες τηγανητές

Ψαροκροκέτες
πατάτες τηγανητές

Σπαγγέτι 
φρέσκια σάλτσα τομάτας

Επιδόρπια

Ζεστό γαλακτομπούρεκο

Πορτοκαλόπιτα
παγωτό καϊμάκι

Σφακιανή πίτα
καρύδια, θυμαρίσιο μέλι



Φρούτα εποχής




Willkommen

Korb mit traditionellen Brotsorten, aromatisches Olivenöl, traditionelle Oliven, frische Tomate mit Kräutern, rote Paprikapastete mit getrockneter Tomate und aromatischer Joghurt

Vorspeisen

Sautiertes "Stamnagathi"  
frische Tomate, "Myzithra"-Käse

Velouté-Fischsuppe aus Zackenbarsch 
Fischrogen

"Achnista"-Muscheln
Gemüse, Safran


Gegrillte Pleurotus-Pilze
Thymianhonig, weiße Essigcreme

Spaghetti
gemischte Meeresfrüchte, Rucola

Salate

Kartoffelsalat 
Ei, kretischer Zwieback, Kapern, 'Galení,-Käse

Grün 
Stamnagathi, Chicorée, "Graviera"-Käse,
Croutons aus Johannisbrot

Kohl 
frisches Gemüse, Walnüsse, Rosinen,
Holzapfel, "Petimezi"-Soße (Traubenmelasse)

 Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

 vegetarisch



Hauptspeisen

Schweinesteak
Ofenkartoffeln, gegrilltes Gemüse

Fleischbällchen
Tomatensoße, frische grüne Minze

Gegrillte Hähnchenschenkel
gegrilltes Gemüse, Pommes frites

Kaninchen mit Wein gekocht
karamellierte Zwiebeln, Pommes frites

Lammbraten am Spiess
traditionelle Ofenkartoffel

Filet von der Seebrasse
Broccolipüree und Thymiangeschmack

Sautierter Seebarsch
Warmer Kartoffelsalat, Zitronen-Olivenöl-Soße

Soja-Kebab 
Salat aus geräucherten Auberginen,
Ofenkartoffeln

Kinderkarte

Chicken nuggets
Pommes frites

Fischstäbchen
Pommes frites

Spaghetti 
frische Tomatensoße

Desserts

Warmer "Galaktoboureko"

Orangenkuchen
"Kaimaki"-Eis

Traditionelle kretische Pastete "Sfakiani Pita"
Walnüsse, Thymianhonig

Obst der Saison

FR

Bienvenue

corbeille de pains traditionnels, huile d'olive aromatisée, olives traditionnelles
tomate fraîche râpée aux herbes, pâte de piment rouge avec tomates séchées
et yaourt aromatisé

Hors-d'œuvre

Stamnagathi saute V CN
tomate fraîche, fromage "mizithra"

Velouté au poisson mérrou V
œufs de poisson

Moules "ahnista"
légumes, safran

Pleurotes grillés V
miel au thym, crème de vinaigre blanc

Spaghetti
fruits de mer, roquette

Salades

Salade de pommes de terre V
œuf, biscotte crétoise, câpres, fromage "galeni"

Verte V
stamnagathi, endive, gravière (fromage grec),
croutons de caroube

Chou V
légumes frais, noix, raisins secs,
pomme sauvage, sauce "petimezi" (mélasse de raisin)

CN plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

V végétarien

FR

Plat principal

Steak de porc
pommes de terre au four, légumes grillés

Boulettes de viande
sauce tomate, menthe verte fraîche

Cuisse de poulet grillée
légumes grillés, frites

Lapin cuisiné au vin
oignons caramélisés, frites

Agneau rôti à la broche
pommes de terre au four traditionnelles

Filet de daurade
purée de brocoli au thym

Bar sauté
salade chaude de pommes de terre,
sauce au citron et à l'huile d'olive

Kebab au soja V
salade d'aubergines fumées,
pommes de terre au four

Menu enfants

Nuggets de poulet
frites

Bâtonnets de poisson
frites

Spaghetti V
sauce tomate fraîche

Desserts

"Galaktoboureko" chaud

Gâteau à l'orange
glace "kaimaki"

Gâteau traditionnel crétois "sfakiani pita"
noix, miel au thym



Fruits de saison




Добро пожаловать

корзина с традиционным хлебом, ароматное оливковое масло, традиционные оливки, свежие помидоры с зеленью, паштет из красного перца с вялеными помидорами и ароматным йогуртом

Закуски

Тушеный стамнагафи  
свежие помидоры, сыр мизитра


Рыбный суп-велюте из рыбы группер 
рыбная икра


Мидии акниста
овощи, шафран


Грбы плевротус на гриле 
тимьяновый мед, заправка из белого уксуса

Спагетти
микс морепродуктов, руккола

Салаты

Картофельный салат 
яйцо, критские сухарики, каперсы, сыр галени

Зеленый 
цикорий стамнагафи, сыр гравьера,
крутоны из кэроба

Капустный 
свежие овощи, грецкие орехи, изюм,
крабовое яблоко, соус петимези (виноградная патока)

 plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 вегетарианец



Основные блюда

Свиной стейк
запеченный в духовке картофель, овощи гриль

Мясные шарики
томатный соус, свежая мята


Куриное бедро на гриле
овощи гриль, картофель фри

Кролик тушеный с вином
бэби лук

Баранина на вертеле
традиционная картошка из духовки

Филе морского леща
пюре из брокколи, приправленное тимьяном

Пассерованный сибас
теплый салат из картофеля,
соус из оливкового масла с лимоном

Соевый кебаб 
салат из копченого баклажана,
запеченный в духовке картофель

Детское меню

Куриные наггетсы
картофель фри

Рыбные палочки
картофель фри

Спагетти 
свежий томатный соус

Десерты

Галактобуреко

Апельсиновый пирог
мороженое 'каймаки'

Традиционный критский пирог "сфакьяни пита"
грецкие орехи, тимьяновый мед



Сезонные фрукты



Witamy


koszyk z tradycyjnym pieczywem, aromatyczna oliwa z oliwek, tradycyjne oliwki, świeży tarty pomidor z ziołami, pasztet z czerwonej papryki z suszonymi pomidorami i aromatycznym jogurtem

Przekąski

Smażone Stamnagathi  
świeży pomidor, ser Mizithra


Zupa rybna velouté z groupera
ikra rybia


Małże axnista
warzywa, szafran


Grillowane grzyby plevrotous 
miód tymiankowy krem z białego octu

Spaghetti
mieszane owoce morza, rukola

Salatki

Sałatka ziemniaczana 
jajko, Kreteńskie grzanki,
kapary, ser Galeni

Mix sałat 
stamnagathi, cykorja, Graviera grzanki z
chleba świętojańskiego

Kapusta 
świeże warzywa, orzechy włoskie, rodzyнки,
jabłka, sos "petimezi" (melasa winogronowa)

 danie o zerowym śladzie węglowym

lokalni producenci | składniki organiczne | zero odpadów w przygotowaniu

 danie wegetariańskie



Dania główne

Stek wieprzowy
ziemniaki z piekarnika, grillowane warzywa

Kulki mięsne
sos pomidorowy świeża mięta


Grillowane udko z kurczaka
grillowane warzywa frytki

Królik gotowany z winem
karmelizowana cebula, frytki

Jagnięcina z różną
tradycyjny ziemniak z piekarnika

Filet z dorady
z purée brokułowym aromatyzowanym
tymiankiem

Smażony okoń morski
ciepła sałatka ziemniaczana,
sos cytrynowooliwkowy

Kebab sojowy 
sałatka z wędzonego bakłażana,
ziemniaki z piekarnika

Menu dla dzieci

Nuggetsy z kurczaka
frytki

Paluszki rybne
frytki

Spaghetti 
Świeży sos pomidorowy

Desery

Ciepłe "galaktobourekó"

Ciasto pomarańczowe
Kaimaki – lody o smaku mastihowym

Tradycyjna kretańska "sfakiani pita"
orzechy włoskie, miód tymiankowy

Owoce sezonowe

IT

Piatto di benvenuto

cestino con pane casereccio, olio d'oliva aromatico, olive tradizionali, pomodoro tritato fresco alle erbe, patè di peperoni rossi con pomodori secchi e yogurt aromatico

Antipasti

Stamnagathi (verdura selvatica) saltata V CN
pomodoro fresco, mizithra (ricotta di pecora)

Zuppa di pesce vellutata di cernia
bottarga

Cozze al vapore
verdure, zafferano

Funghi pleurotus grigliati V
miele di timo, crema di aceto bianco

Spaghetti
frutti di mare, rucola

Insalate

Insalata di patate V
uovo, Frisella cretese, capperi,
Formaggio Galeno

Verde V
stamnagathi (verdura selvatica), radicchio,
groviera, crouton di farina di carrube

Verza V
verdure fresche, noci, uvetta,
mela verde, petimezi (mosto bollito)

CN danie o zerowym śladzie węglowym

lokalni producenci | składniki organiczne | zero odpadów w przygotowaniu

V danie wegetariańskie

Secondi

Costolette di maiale
patate al forno, verdure grigliate

Polpette
sugo di pomodoro, mentastro verde fresco

Coscia di pollo alla griglia patate al forno
verdure grigliate, patate fritte

Coniglio in umido
cipolle caramellate, patate fritte

Agnello arrosto
patata al forno tradizionale

Filetto di orata
con purè di broccoli aromatizzato al timo

Branzino saute
insalata di patate calda,
intingolo di olio e limone

Kebab di soia ^V
insalata di melanzane affumicate,
patate al forno

Menù per bambini

Bocconcini di pollo
patate fritte

Crocchette di pesce
patate fritte

Spaghetti ^V
salsa di pomodoro fresco

Dessert

Galaktoboureko caldo

Torta di arance
gelato kaimaki

Pita tradizionale cretese sfakiani
noci, miele di timo

Frutta di stagione

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com