




Taverna La Pergola




MIT SIS
CRETAN VILLAGE


Soups


Cretan Xinochondros soup
with apaki



Celeriac soup 
with graviera cheese croutons


Starters & Salads


Greek salad 
capers, barley rusk

Green salad 
sautéed mushrooms, cherry tomatoes,
grilled manouri cheese, balsamic vinaigrette

Dakos 
cherry tomatoes, feta cheese,
Cretan galeni cheese

Sautéed Cretan wild greens  
wild greens, lemon scent,
fresh tomato, 'mizithra' cheese

Courgette fritters 
yogurt, fresh mint

Bouyiourdi 
feta cheese, vegetables

Main Courses

Pork tenderloin souvlaki
vegetable mille - feuille in a yoghurt crust

Lamb kleftiko
slowly cooked with vegetables, cheese


Beef stifado

 zero carbon footprint dish
local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

 vegetarian



Sea bass fillet
wild greens, olive oil, lemon sauce

Traditional gemista 
stuffed tomatoes,
peppers, vine leaves

Desserts

Traditional cheese cake
made with mizithra cheese

Chocolate pie
with vanilla ice cream

Galaktoboureko
greek custard pie



Σούπες

Σούπα Ξινόχοντρος
απάκι Κρήτης

Σούπα σελινόριζα ^V
κρουτόν γραβιέρας

Σαλάτες & Ορεκτικά

Χωριάτικη σαλάτα ^V
κάπαρη, κριθαρένιο παξιμάδι

Πράσινη σαλάτα ^V
μανιτάρια σοτέ, ντοματίνια,
μανούρι σχάρας, vinoigrette βαλσάμικο

Ντάκος ^V
ντοματίνια, φέτα, γαλένι Κρήτης

Τσιγαριστά κρητικά χόρτα ^{V CN}
άγρια χόρτα, άρωμα λεμονιού,
φρέσκια τομάτα, μυζήθρα

Κολοκυθοκεφτέδες ^V
γιαούρτι, φρέσκος δυόσμος

Μπουγιουρντί ^V
φέτα, λαχανικά

Κυρίως

Ψαρονέφρι σουβλάκι
μιλφέιγ λαχανικών σε κρούστα γιαουρτιού

Αρνάκι κλέφτικο
αργοψημένο με λαχανικά, τυρί


Μοσχαράκι στιφάδο

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

^V χορτοφαγικό πιάτο



Φιλέτο λαυράκι
άγρια χόρτα, ζεστό λαδολέμονο

Παραδοσιακά γεμιστά 
τομάτα, πιπεριές, ντολμαδάκια

Γλυκά

Παραδοσιακό Cheese cake
με μυζήθρα

Σοκολατόπιτα
παγωτό βανίλια

Γαλακτομπούρεκο



Suppen

Kretische Xinochondros-Suppe
mit Apaki

Selleriesuppe ^V
mit Graviera Käse-Croutons

Vorspeisen & Salate

Griechischer Salat ^V
Kapern, Gerstenzwieback

Grüner Salat ^V
sautierte Champignons, Kirschtomaten,
gegrillter Manouri-Käse, Balsamico-Vinaigrette

Dakos ^V
Kirschtomaten, Feta-Käse,
kretischer Galeni-Käse

Sautiertes kretisches Wildgemüse ^{V CN}
Wildgemüse, Zitronenschale, frische Tomaten,
Myzithra-Käse

Zucchini-Krapfen ^V
Joghurt, frischer Minze

Boujourdi ^V
Fetakäse, Gemüse

Hauptspeisen`

Schweinefilet Souvlaki
Gemüse-Millefeuille in Joghurtkruste

Lammkeule kleftiko
langsam auf Gemüse gegart, Käse

Rindfleisch-stifado

^{CN} Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

^V vegetarisch



Seebarschfilet
wildes Gemüse mit Olivenöl-Zitronensauce

Traditionelle jemista 
gefüllte Tomaten, Paprika, Weinblätter

Desserts

Traditioneller Käsekuchen
mit Myzithra-Käse gebacken


Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis

Galaktobourekó
griechischer Grießauflauf in Filoteig


FR


Soupes


Soupe de xinochondros crétoise
avec apaki



Soupe de céleri-rave 
avec croûtons au fromage gravièra


Entrées & Salades

Salade grecque 
câpres, pain d'orge

Salade verte 
champignons sautés, tomates cerises,
manouri (fromage grec) grillé, vinaigrette balsamique

Dakos 
tomates cerises, féta,
galeni (fromage crétois)

Salade sauvage sautée crétoise  
salade sauvage, zeste de citron,
tomates fraîches, fromage 'mizithra'

Beignets de courgettes 
au yaourt et à la menthe fraîche


Bouyiourdi 
feta, légumes

Plats principaux

Filet mignon de porc souvlaki
millefeuille de légumes et au yaourt

Agneau kleftiko
mijoté avec des légumes, fromage


Stifado de boeuf

 plat sans empreinte carbone
producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 végétarien



Filet de bar
légumes sauvages, sauce citron,
huile d'olive

Gemista traditionnels 
tomates farcies, poivrons,
feuilles de vigne farcis

Desserts

Cheesecake traditionnel
au fromage mizithra

Tourte au chocolat
avec glace à la vanille

Galaktoboureko
dessert grec à base de semoule et de pâte filo

Zuppe

Zuppa di xinohontros
con apaki di Creta

Zuppa di sedano rapa ^V
con crostini alla graviera

Antipasti & Insalate

Insalata Greca ^V
capperi, crostoni di segale

Insalata verde ^V
funghi grigliati, pomodorini,
formaggio manouri grigliato,
vinaigrette all'aceto balsamico

Dakos (bruschette Cretesi) ^V
con pomodorini,
feta e formaggio galeni di Creta

Erbe selvatiche di Creta saltate in padella ^V ^{CN}
erbe selvatiche, aroma di limone,
pomodori freschi e mizithra (formaggio cretese)

Crocchette di zucchine ^V
yogurt, menta fresca

Bouyiourdi ^V
formaggio feta, verdure

Piatti principali

Spiedini di lonza di maiale
in crosta allo yogurt

Agnello kleftiko
cotto a fuoco lento con verdure, formaggio


Stufato di vitello

^{CN} danie o zerowym śladzie węglowym
lokalni producenci | składniki organiczne | zero odpadów w przygotowaniu

^V vegetariano

IT

Branzino sfilettato
erbette di campo lessate,
salsa calda di olio, limone

Gemista tradizionale 
(Ortaggi ripieni al forno)
pomodori ripieni, peperoni, foglie di vite

Dolci

Cheesecake tradizionale
con myzīthra (formaggio fresco greco)

Torta al cioccolato
con gelato alla vaniglia

Galaktobourekó
sfoglia ripiena di crema di semolino

PL

Zupy

Kreteńska zupa xinochondros
z apaki

Zupa selerowa ^V
z grzankami i serem graviera

Przystawki & Sałatki

Sałatka grecka ^V
kapary, suchar jęczmienny

Zielona sałatka ^V
podsmażane pieczarki, pomidorki koktajlowe,
grillowany ser manouri, ocet balsamiczny

Dakos ^V
pomidorki koktajlowe, ser feta,
kreteński ser galeni

Podsmażona kreteńska dzika zielenina ^V ^{CN}
dzika zielenina, skórka z cytryny,
świeże pomidory, ser mizithra

Frytki z cukinii ^V
jogurt, świeża mięta

Bouyiourdi ^V
ser feta, warzywa

Dania Główne

Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej
mille-feuille ze skorupką jogurtową

Kleftiko
wolno gotowana jagnięcina
z warzywami i serem


Gulasz wołowy

^{CN} danie o zerowym śladzie węglowym
lokalni producenci | składniki organiczne | zero odpadów w przygotowaniu

^V wegetarianin



Filet z okonia morskiego
zielenina, oliwa z oliwek,
sosem cytrynowym

Tradycyjna gemista 
nadziewana pomidorami,
papryką i liśćmi winorośli

Desery

Sernik tradycyjny
z sera mizithra


Tort czekoladowy
z lodami waniliowymi

Tradycyjny deser galaktoboureko




Супы


Критский суп Ксинохондрос
с апаки



Суп из сельдерея 
с гренками из сыра гравьера


Закуски & Салаты


Греческий салат 
каперсы, ячменные сухари

Зеленый салат 
обжаренные грибы, помидоры черри,
сыр манури на гриле, бальзамический соус

Дакос 
помидоры черри, сыр фета,
критский сыр галени

Обжаренная дикая зелень по-критски  
дикая зелень, аромат лимона,
свежие помидоры, сыр "мизитра"

Оладьи из кабачков 
йогурт, свежая мята

Буйурди 
сыр фета, овощи

Основные Блюда

Сувлаки из свиной вырезки
овощной мильфей в йогуртовой корочке

Клефтико из баранины
медленного приготовления
с овощами и сыром


Говядина стифадо

 plat sans empreinte carbone
producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 вегетарианское блюдо



Филе сибаса
дикая зелень, оливковое масло,
лимонный соус

Традиционная гемиста 
фаршированные помидоры,
перцы, виноградные листья

Десерты

Традиционный чизкейк
приготовленный из сыра мизитра

Шоколадный пирог
с ванильным мороженым

Галактобуреко
греческий пирог с заварным кремом

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com