

# Smokey grill



MIT SIS  
NORIDA

## Appetizers

### Beef Carpaccio

thin sliced of beef fillet marinated with lemon vinaigrette, sea salt, fresh ground black peppercorns served with baby rocket salad, parmesan cheese savings & white truffle oil

### "Talagani" v

traditional cheese on the grill, leafy greens & tomatoes chutney with aged wine vinegar

### Onion tartlet v

flanky tart with cream, caramelized onions & blue cheese served with baby green leaves, cherry tomatoes confit and coriander oil

### "Spetsofai"

grilled sausage served on crostini with selection of peppers tartar & cream of traditional smoked cheese "metsovone"

## Salads

### Traditional Greek salad v

tomatoes, feta cheese, capers, olive oil, cucumbers, peppers, olives, samphire

### Caprese v

marinated mozzarella with cherry tomatoes, baby rocket & pesto sauce

### Cesar salad

roman lettuce with ceasars dressing, parmesan aromatic croutons, crispy bacon & grilled chicken

## Pasta & Risotto

### Ravioli with spinach v

"anthotiro" cheese & creamy pumpkin sauce

### Mushroom risotto v

selection of wild mushrooms with creamy sauce, pickled shimejis, parmesan tuille & withe truffle flavor

## Main Dishes

### Beef burger

juicy beef pattie in homemade bun with caramelized onions, bourbon sauce, cheddar cream, vegetables & french fries

### Veal steak

grilled veal entrecote served potato pure with garlic flavor, grilled baby carrots & stifado sauce

### Lamb leg

slow cooked lamb, fresh pappardelle pasta with pomodoro sauce, noisette butter & graviera cheese

### Traditional souvlaki

pork fillet and vegetables on a skewer, pita bread, smashed baby potatoes & yogurt sauce with herbs

### Grilled chicken

boneless chicken leg marinated with local herbs, grilled vegetables, potatoes wedges & roasted tomato cream

## Desserts

Lukewarm chocolate pie   
served with vanilla ice cream

Banoffee   
caramel sauce & banana with cream

American cheesecake   
served with red fruits compote

Fresh seasonal fruits salad 



## Ορεκτικά

### Μοσχάρι καρπάτσιο

λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου μαριναρισμένες με βινεγκρέτ λεμονιού, θαλασσινό αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, σερβίρεται με σαλάτα baby ρόκας, φλούδες παρμεζάνας και λάδι λευκής τρούφας

### Ταλαγάνι V

παραδοσιακό τυρί στη σχάρα, φυλλώδη λαχανικά και τσάντι τομάτας, με παλαιωμένο ξύδι από κρασί

### Μικρή τάρτα κρεμμυδιού V

τάρτα σφολιάτας με κρέμα, καραμελωμένα κρεμμύδια και μπλε τυρί, σερβίρεται με baby πράσινα φύλλα, confit τοματίνια και λάδι κόλιανδρου

### Σπετζοφαϊ

λουκάνικο σχάρας σερβιρισμένο σε crostini με ποικιλία πιπεριών ταρτάρ και κρέμα του παραδοσιακού καπνιστού τυριού "μετσοβόνε"

## Σαλάτες

### Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα V

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

### Καπρέζε V

μαριναρισμένη μοτσαρέλα με τοματίνια, baby ρόκα και πέστο

### Σαλάτα Καίσαρα

μαρούλι με ντρέσινγκ καίσαρα, παρμεζάνα, αρωματικά κρουτόν, τραγανό μπέικον και ψητό κοτόπουλο

## Ζυμαρικά & Ριζότο

### Ραβιόλια με σπανάκι V

ανθότυρο και κρεμώδης σάλτσα κολοκύθας

### Ριζότο μανιταριών V

ποικιλία άγριων μανιταριών με κρεμώδη σάλτσα, πίκλα shimeji, "φύλλο" παρμεζάνας και λάδι λευκής τρούφας



## Κυρίως πιάτα

Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι  
ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε χειροποίητο ψωμάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια,  
σάλτσα μπέρμπον, κρέμα τσένταρ, λαχανικά και πατάτες τηγανητές


Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος  
μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος, σερβίρεται με σκορδάτο πουρέ πατάτας,  
baby καρότα σχάρας και σάλτσα σιφάδο


Αρνίσιο μπούτι  
σιγομαγειρεμένο αρνάκι, φρέσκες παπαρδέλες με σάλτα τομάτας,  
βούτυρο νουαζέτ και γραβιέρα

Παραδοσιακό σουβλάκι  
χοιρινό φιλέτο και λαχανικά σε σουβλάκι, πίτα,  
λιωμένες baby πατάτες και σάλτσα γιαουρτιού με μυρωδικά

Κοτόπουλο σχάρας  
μούτι κοτόπουλο χωρίς κόκαλο μαριναρισμένο με τοπικά μυρωδικά,  
λαχανικά σχάρας, πατάτες κυδωνάτες και κρέμα ψητής τομάτας

## Επιδόρπια

Χλιαρή σοκολατόπιτα   
σερβίρεται με παγωτό βανίλια

Μπανόφι   
σάλτσα καραμέλας και μπανάνα με κρέμα

Αμερικάνικο τσίτσεϊκ   
σερβίρεται με κομπόστα κόκκινων φρούτων

Φρέσκα φρούτα εποχής 

## Vorspeisen

### Carpaccio vom Rind

Filet vom Rind in dünnen Scheiben und mariniert in Zitronen-Vinaigrette, Seesalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer mit jungem Rucola, Parmesanstücke und weißes Trüffelöl

### Talagani <sup>v</sup>

traditioneller Käse vom Grill, Blattgemüse und Tomatenchutney mit gereiftem Weinessig

### Zwiebelkuchen <sup>v</sup>

Blätterteig mit Sahne, karamellisierten Zwiebeln und Blauschimmelkäse an jungen, grünen Blättern, Confit von Kirschtomaten und Korianderöl

### Eintopf Spetsofai

gegrillte Wurst auf Crostini mit verschiedenen gehackten Paprikaschoten und einer Sauce mit traditionellem Räucherkäse "Metsovone"

## Salate

### Traditioneller griechischer Salat <sup>v</sup>

Tomaten, Fetakäse, Kapern, Olivenöl, Gurken, Paprika, Oliven, Queller

### Caprese <sup>v</sup>

marinierter Mozzarella mit Kirschtomaten, jungem Rucola und Pesto

### Ceasar salad

Römersalat mit Dressing "Caesar Salad", Parmesan-Croutons, knuspriger Speck und gegrilltes Hähnchen

## Pasta & Risotto

### Ravioli mit spinat <sup>v</sup>

Rahmkäse "Anthotiro" und cremige Kürbissauce

### Risotto mit Pilzen <sup>v</sup>

verschiedene Wildpilze mit cremiger Sauce, eingelegte Shimejis, Parmesanflocken und Aroma von weißem Trüffel

## Hauptspeisen

### Burger mit Rindfleisch

saftige Pastete vom Rind in hausgemachtem Brötchen mit karamellisierten Zwiebeln, Whiskey-Sauce, Cheddar-Creme, Gemüse und Pommes frites

### Steak Vom Kalb

gegrillte Rippen vom Kalb, an Kartoffeln mit Knoblauchwürze, gegrillte kleine Möhren und Sauce Stifado

### Lammkeule

Langsam gegartes Lamm, frische Pappardelle mit Sauce aus getrockneten Tomaten, Nougatbutter und Graviera

### Traditionelle souvlaki

Schweinefilet und Gemüse am Spieß, Fladenbrot, Püree von kleinen Kartoffeln und Kräuter-Joghurtsauce

### Gegrilltes Hähnchen

Hähnchenschenkel ohne Knochen, in einheimischen Kräutern mariniert, gegrilltes Gemüse, Kartoffelspalten und Sauce aus gerösteten Tomaten

## Nachspeisen

Ofenwarmer Schokoladenkuchen   
mit Vanille-Eis

Banoffee-torte   
Karamellsauce und Bananen mit Sahne

Amerikanischer Käsekuchen   
mit Kompott von roten Früchten

Salat Aus Frischen Saisonalen Früchten 

## Hors-d'œuvre

### Carpaccio de bœuf

tranche de bœuf fine mariné dans une vinaigrette de citron, sel de mer, poivre noir fraîchement moulu, servi avec une salade de jeunes pousses de roquette, parmesan et huile de truffe blanche

### "Talagani" V

fromage traditionnel grillé, chutney de légumes verts et de tomates au vinaigre de vin vieilli

### Tartelette à l'oignon V

tarte avec crème, oignons caramélisés et fromage bleu, servis avec de jeunes pousses, tomates cerises confites et huile de coriandre

### "Spetsofai"

saucisse grillée servie sur crostini avec sélection de tartare de poivrons et crème de fromage fumé traditionnel "metsovone"

## Salades

### Salade grecque traditionnelle V

tomates, fromage feta, câpres, huile d'olive, concombres, poivrons, olives, salicorne

### Caprese V

mozzarella marinée avec tomates cerises, pousse de roquette et sauce pesto

### Salade César

salade romaine sauce César, parmesan et croûtons aromatiques, bacon croustillant et poulet grillé

## Pâtes & Risotto

### Ravioli aux épinards V

fromage "anthotiro" et sauce crémeuse à la courge

### Risotto aux champignons V

sélection de champignons sauvage sauce crémeuse, shimejis marinés, tuile de parmesan et saveur à la truffe



FR

## Plats principaux

### Burger de bœuf

galette de bœuf juteux dans un petit pain maison  
avec oignons caramélisés, sauce bourbon, crème cheddar, légumes et frites

### Steak de veau

entrecôte de veau grillée servie avec une purée de pommes de terre à l'ail,  
mini carottes grillées sauce stifado

### Gigot d'agneau

agneau à cuisson lente, pâtes fraîches pappardelle sauce pomodoro,  
beurre noisette et fromage graviera

### Souvlaki traditionnel

filet de porc et légumes en brochettes, pain pita,  
écrasé de pommes de terre et sauce au yaourt aux herbes

### Poulet grillé

cuisse de poulet désossée, marinée avec des herbes locales,  
légumes grillés, pommes de terre wedges et crème de tomates rôties

## Desserts

### Tarte tiède au chocolat V

servi avec de la glace à la vanille

### Banoffee V

sauce au caramel et banane avec crème

### Cheesecake américain V

servi avec compote de fruits rouges

### Salade de fruits frais de saison V

## Antipasti

### Carpaccio di manzo

fettine sottili di filetto di manzo marinate con vinaigrette al limone, sale marino, pepe nero macinato fresco, servito con insalata di rucola, scaglie di parmigiano e olio di tartufo bianco

### "Talagani" V

formaggio tradizionale alla griglia, verdure a foglia e chutney di pomodori con aceto di vino invecchiato

### Tartina di cipolle V

crostata sformata con crema, cipolle caramellate e formaggio blu, servito con fagioline verdi, pomodorini confit e olio al coriandolo

### "Spetsofai"

salsiccia alla griglia servita su crostini con selezione di peperoni alla tartara e crema di formaggio affumicato tradizionale "metsovone"

## Insalate

### Insalata greca tradizionale V

pomodorini, feta, capperi, olio d'oliva, cetrioli, peperoni, olive, finocchio marino

### Caprese V

mozzarella marinata con pomodorini, baby rucola e salsa al pesto

### Insalata caesar

lattuga romana con salsa Caesar, crostini aromatici al parmigiano, pancetta croccante e pollo alla griglia

## Pasta & Risotti

### Ravioli con spinaci V

formaggio "anthotiro" e salsa cremosa di zucca

### Risotto ai funghi V

selezione di funghi selvatici con salsa cremosa, shimeji sott'aceto, tuille di parmigiano e aroma di tartufo

## Piatti principali

### Hamburger di manzo

succosa polpetta di manzo in un panino fatto in casa con cipolle caramellate, salsa al bourbon, crema al cheddar, verdure e patatine fritte

### Bistecca di vitello

entrecote di vitello alla griglia servita con patate al sapore di aglio, carotine baby grigliate e salsa stufato

### Coscia di agnello

agnello cotto a fuoco lento, pappardelle fresche con salsa al pomodoro, burro noisette e formaggio graviera

### Souvlaki tradizionale

filetto di maiale e verdure allo spiedo, pita, patate novelle schiacciate e salsa allo yogurt con erbe aromatiche

### Pollo alla griglia

coscia di pollo disossata e marinata con erbe locali, verdure alla griglia, patate a spicchi e crema di pomodori arrostiti

## Dolci

Torta al cioccolato tiepida V  
servita con gelato alla vaniglia

Banoffee V  
salsa al caramello e banana con panna

Cheesecake americana V  
servita con composta di frutti rossi

Insalata di frutta fresca di stagione V

## Przekąski

### Wołowe carpaccio

cienkie plastry polędwicy wołowej marynowane w cytrynowym winegrecie, soli morskiej i świeżo zmielonym czarnym pieprzu, podawane z sałatką z rukoli, parmezanem i białą oliwą truflową

### Talagani

tradycyjny ser z grilla, warzywa liściaste i pomidorowy chutney z dojrzałym octem winnym

### Tartaletka cebulowa

tartaletka z kremem, karmelizowaną cebulą i serem pleśniowym podawana z zielonymi listkami, pomidorkami koktajlowymi confit i oliwą kolendrową

### Spetsofai

grillowana kielbasa podawana na crostini z wyborem papryki, tatarem i kremem z tradycyjnego wędzonego sera metsovene

## Salatki

### Tradycyjna sałatka grecka

pomidory, ser feta, kapary, oliwa z oliwek, ogórki, papryka, oliwki, samfir

### Caprese

marynowana mozzarella z pomidorkami koktajlowymi, rukolą i sosem pesto

### Sałatka cezarska

sałata rzymska z dressingiem cezarskim, aromatycznymi grzankami z parmezanu, chrupiącym boczkiem i grillowanym kurczakiem

## Makaron i Risotto

### Ravioli ze szpinakiem

ser anothiro i kremowy sos dyniowy

### Grzybowe risotto

wybór grzybów z kremowym sosem, marynowanymi szynkami, parmezanem i trufkami

## Dania główne

### Burger wołowy

soczysty kotlet wołowy w domowej bułce z karmelizowaną cebulą, sosem bourbon, kremem cheddar, warzywami i frytkami

### Stek z cielęciny

grillowany antrykot cielęcy podawany z ziemniakami puree o smaku czosnku, grillowaną marchewką i sosem stifado

### Noga jagnięca

wolno gotowana jagnięcina, świeży makaron pappardelle z sosem pomodoro, masłem noisette i serem graviera

### Tradycyjne souvlaki

połudwiczka wieprzowa i warzywa na szaszłyku, pita, tłuczone młode ziemniaczkami i sos jogurtowy z ziołami

### Grillowany kurczak

udko z kurczaka bez kości marynowane w lokalnych ziołach, grillowane warzywa, kawałki ziemniaków i krem z pieczonych pomidorów

## Desery

### Ciepła tarta czekoladowa V

podawana z lodami waniliowymi

### Banoffee V

sos karmelowy i banan ze śmietaną

### Sernik amerykański V

podawany z kompotem z czerwonych owoców

### Salatka ze świeżych owoców sezonowych V



## Закуски

### Карпаччо из говядины

тонкий ломтик говяжьего филе, маринованный с лимонным соусом, морской солью, свежемолотым черным перцем, подается с бэби-рукколой, сыром пармезан и маслом из белого трюфеля

### "Талагани"

традиционный сыр на гриле, листовая зелень и чатни из томатов с выдержанным винным уксусом

### Луковая тарталетка

нежный тарт с кремом, карамелизированным луком и голубым сыром, подается с зелеными листьями, конфи из помидоров черри и маслом кориандра

### "Спецофай"

колбаска-гриль подается на кростини с тартаром из перца и кремом из традиционного копченого сыра "метсовоне"

## Салаты

### Традиционный греческий салат

помидоры, сыр фета, каперсы, оливковое масло, огурцы, перец, оливки, самфир

### Капрезе

маринованная моцарелла с помидорами черри, рукколой и соусом песто

### Салат цезарь

салат ромэн латук, соус цезарь, ароматные гренки с пармезаном, хрустящим беконом и курицей-гриль

## Паста и Ризотто

### Равиоли со шпинатом

сыр "антотиро" и сладкий крем-суп из тыквы

### Ризотто с грибами

лесные грибы со сливочным соусом, маринованными симэдзи, пармезаном тьюиль и вкусом белого трюфеля



## Основные блюда

### Бургер с говядиной

сочная говяжья котлета в домашней булочке с карамелизированным луком, соусом бурбон, кремом чеддер, овощами и картофелем фри

### Стейк из телятины

антрекот из телятины на гриле, подается с картофелем со вкусом чеснока, бэби морковью на гриле и соусом стифадо

### Баранья ножка

баранина, приготовленная на медленном огне, свежая паста паппарделле с соусом помodoro, маслом нойетте и сыром гравьера

### Традиционные сувлаки

свиное филе и овощи на шпажке, пита, пюре из молодого картофеля и йогуртовый соус с зеленью

### Курица-гриль

куриная ножка без косточки, маринованная с местными травами, овощи гриль, дольки картофеля и крем из жареных томатов

## Десерты

### Теплый шоколадный пирог

подается с ванильным мороженым

### Баноффи

карамельный соус и банан со сливками

### Американский чизкейк

подается с компотом из красных фруктов

### Салат из свежих сезонных фруктов

Create your  
own story



MITSIS

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