

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

"Manouri" V

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

Onion Fritters V

marinated red onions with herbs & lemon yogurt sauce
Served with micro salad, cherry tomatoes confit and coriander oil

"Spetsofai"

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

Salads

Traditional Greek salad V

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

Green salad V

marinated leafy greens with grapes, almonds & orange vinaigrette

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 shimejjs, 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

Beef Tagliata

potato pure flavored with garlic, 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 μοσχάρισιου φιλέτου μαριναρισμένες με βινεγκρέτ λεμονιού, θαλασσινό αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, σερβίρεται με σαλάτα baby ρόκας, φλούδες παρμεζάνας και λάδι λευκής τρούφας

Μανούρι

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

Τηγανίτες κρεμμυδιού

μαριναρισμένα κόκκινα κρεμμύδια με μυρωδικά και σος γιαούρτι, σερβιρισμένα με μικροσαλάτα, 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

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

Πράσινη σαλάτα

μαριναρισμένα φυλλώδη λαχανικά με σταφύλια, βινεγκρέτ με αμύγδαλο και πορτοκάλι

Σαλάτα Καίσαρα

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

Ζυμαρικά & Ριζότο

Ραβιόλια με σπανάκι

ανθότυρο και κρεμώδης σάλτσα κολοκύθας

Ριζότο μανιταριών

ποικιλία άγριων μανιταριών με κρεμώδη σάλτσα, τίκλα 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 ταλιάτα
πουρές πατάτας αρωματισμένος με σκόρδο,
baby καρότα σχάρας και σάλτσα σπιφάδο

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
μπούτι 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 τσίζκεϊκ 
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

"Manouri" V

traditioneller Ziegenkäse vom Grill, Blattgemüse und Tomatenchutney mit gereiftem Weinessig

Zwiebel Fritters V

marinierte rote Zwiebeln mit Kräutern und Zitronen-Joghurtsoße, serviert mit Mikrosalat, 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 V

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

Grüner Salat V

mariniertes grünes Blattgemüse mit Weintrauben, Mandeln und Orangen-Vinaigrette

Ceasar salad

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

Pasta & Risotto

Ravioli mit spinat V

Rahmkäse "Anthotiro" und cremige Kürbissauce

Risotto mit Pilzen V

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

Tagliata von Rindfleisch

Kartoffelpüree gewürzt mit Knoblauch, 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, el de mer, poivre noir fraîchement moulu, servi avec une salade de jeunes pousses de roquette, parmesan et huile de truffe blanche

"Manouri"

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

Beignets d'oignons

oignons rouges marinés avec une sauce aux herbes, au citron et au yaourt, servis avec une mini salade, 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

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

Salade verte

légumes verts marinés avec raisins, amandes et vinaigrette à l'orange

Salade César

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

Pâtes & Risotto

Ravioli aux épinards

fromage "anthotiro" et sauce crémeuse à la courge

Risotto aux champignons

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

Plats principaux

Burger de bœuf

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

Tagliata de bœuf

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

servi avec de la glace à la vanille

Banoffee

sauce au caramel et banane avec crème

Cheesecake américain

servi avec compote de fruits rouges

Salade de fruits frais de saison

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

"Manouri" V

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

Frittelle di cipolla V

cipolle rosse marinate in erbe aromatiche e salsa al limone e yogurt, servite con micro insalata, 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

Insalata verde V

marinate verdure a foglia con uva, vinaigrette alla mandorla e arancia

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

Tagliata di manzo

purè di 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

Manouri ^v

tradycyjny kozi ser z grilla, chutney z warzyw liściastych i pomidorów z dojrzewającym octem winnym

Placki cebulowe ^v

marynowana czerwona cebula z ziołami i sosem cytrynowo-jogurtowym, serwowane z mikrosałatką, konfitura z pomidorków koktajlowych i oliwa z kolendry

Spetsofai

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

Salatki

Tradycyjna sałatka grecka ^v

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

Zielona sałatka ^v

marynowane warzywa liściaste z winogronami, migdały i sos winegret pomarańczowy

Sałatka ceszar

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

Makaron i Risotto

Ravioli ze szpinakiem ^v

ser anothiro i kremowy sos dyniowy

Grzybowe risotto ^v

wybór grzybów z kremowym sosem, marynowanymi szymekami, parmezanem i truflami

Dania główne

Burger wołowy

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

Wołowina Tagliata

puree ziemniaczane aromatyzowane czosnkiem,
grillowana młoda marchewka i sos 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

"Манури"

традиционный козий сыр на гриле, соус чатни из зелени и томатов с выдержанным винным уксусом

Фриттеры из лука ^V

маринованный красный лук с соусом из йогурта с травами и лимоном, подается с микросалатом, конфи с томатами черри и кориандровое масло

"Спецофай"

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

Салаты

Традиционный греческий салат ^V

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

Салат из зелени ^V

маринованная зелень с виноградом, винегрет с миндалем и апельсинами

Салат цезарь

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

Паста и Ризотто

Равиоли со шпинатом ^V

сыр "антотиро" и сладкий крем-суп из тыквы

Ризотто с грибами ^V

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

Тальята из говядины

картофельное пюре с чесноком, жареная морковь мини и соус 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