

Wok & go

MITSIS SELECTION
ALILA

MITSIS 50 YEARS

Our Story. Written together.

50 Years of the Finest Greek Hospitality

Every great journey begins with a dream.

In 1976, on the island of Kos,
that dream reshaped hospitality-putting
people and genuine care at its heart.

Inspired by the Greek tradition of philoxenia,
we created places where guests feel welcome
and at home. Around every table, meals are shared,
glasses are raised, stories are told, and simple
moments become lasting memories.

With authenticity and respect,
we continue to offer experiences
that bring people together.

Because every guest is unique.
Every experience is personal.
And every moment of taste and celebration
becomes part of our shared story.

EN

Base choice of:
egg noodles, or glass noodles
or egg fried rice, egg and peas fried rice

Choose your protein:
pork or chicken or beef
or shrimp, mixed vegetables

Final step "the sauce":
sweet chili garlic sauce
or chowmein sauce or teriyaki sauce

Topping:
fried onion, toasted sesame

GR

Επιλογές βάσης:
νουντλ αυγού, νουντλ ρυζιού
ή ρύζι με αυγό, τηγανητό ρύζι με αυγό και αρακά

Επιλογές πρωτεΐνης:
χοιρινό, κοτόπουλο, μοσχάρι
ή γαρίδες, ανάμεικτα ασιατικά λαχανικά

Τελευταίο βήμα «Η σάλτσα»:
γλυκιά σάλτσα τσίλι με σκόρδο,
σάλτσα chowmein ή σάλτσα τεριγιάκι

Υλικά:
τηγανητό κρεμμύδι, καβουρδισμένο σουσάμι

DE

Wahlweise:
Eiernudeln oder Glasnudeln
oder Reis mit Ei, gebratener Reis mit Ei und Erbsen

Proteine zur Auswahl:
Schweinefleisch oder Hühnchenfleisch oder Rindfleisch
oder Garnelen mit gemischtem asiatischen Gemüse

Zuletzt „die Sauce“:
süße Chili-Knoblauch-Sauce
oder Chowmein-Sauce oder Teriyaki-Sauce

Topping:
gebratene Zwiebeln mit geröstetem Sesam

FR

Choix de base de:
nouilles aux œufs, ou vermicelles transparents,
ou riz aux œufs, riz sauté aux œufs et petits pois

Source de protéines au choix:
porc ou poulet ou bœuf
ou crevettes avec mélange de légumes asiatiques

Dernière étape «la sauce»:
sauce à l'ail et au piment doux,
ou sauce chow mein, ou sauce teriyaki

Garniture:
oignons frits et graines de sésame grillées

PL

Na początku wybierz:
makaron jajeczny, makaron sojowy
lub smażony ryż z jajkiem, smażony ryż z jajkiem i groszkiem

Następnie wybierz źródło białka:
wieprzowina, kurczak, wołowina, krewetki lub tofu,
mieszane warzywa

Ostatni krok - sos:
słodki sos chili, sos czosnkowy,
sos chowmein, sos teriyaki

Dodatki:
smażona cebula, prażony sezam

CZE

Základní nabídka:
vaječné nudle, nebo skleněné nudle n
ebo smažená rýže s vejci, smažená rýže s vejcem a hráškem

Vyberte si své proteiny:
vepřové nebo kuřecí nebo hovězí nebo krevety,
míchaná zelenina

Závěrečný krok – ta „pravá“ omáčka:
omáčka ze sladkého chilli a česneku
nebo omáčka chowmein nebo omáčka teriyaki

Posyp:
smažená cibule, pražený sezam

Create your
own story