

ΕΛΛΗΝΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ

ELLINON JEFSIS
EST. 2017



Alexander the Great



**Az olyan utazók számára,
akik keresik az élvezeteket!
Egy különleges helyet teremtettünk,
ahol ízek, aromák és zene vesz körül...**

**Foglalásért hívhatják
0036 1249 4916**

AZ ÁLTALUNK HASZNÁLT OLAJ:
SALÁTA: EXTRA SZŪZ OLIVAOLAJ
FŐTTÉTELEINK: OLIVAOLAJ
FRITŐZ-SÜTŐ: NAPRAFORGÓOLAJ

AZ EGÉSZSÉG FELELŐSSÉGE:

LEVESEK

TRAHANA (GÖRÖG TARHONYA), FETASAJT, KRUTON	1 490 Ft
GÖRÖG HALKRÉMLEVES, PIRÍTOTT KENYÉR, NAPRAFORGÓMAG	2 400 Ft
VÖRÖSLENCSE KRÉMLEVES SZARVASGOMBÁS SZTAMNOTIRI	1 750 Ft
GÖRÖG TRADÍCIONÁLIS MARHAHÚSLEVES	2 350 Ft

ELŐÉTELEK

SZEZÁMMAGOS FETA SAJT LEVELES TÉSztÁBAN MÉZES ÖNTETTEL	1 550 Ft
KEFALOTIRI FEKETE ÉS FEHÉR SZEZÁMMAGOS BUNDÁBAN EPER ÖNTETTEL	1 680 Ft
TÖLTÖTT PADLIZSÁN SALÁTA	2 800 Ft
SÜLT POLIP MARINÁLT ZÖLDSÉGGEL, SÁRGABORSÓ KOSÁRBAN	2 800 Ft
CUKKINI CHIPS, TZATZIKI	1 450 Ft
KATAIFI ROLÓ GARNÉLA RÁKKAL, KURKUMA SZÓSZ	2 900 Ft
BUJURDI 3 SAJTTAL, PIKÁNS PARADICSOM SZÓSZ	1 600 Ft
TZATZIKI	1 380 Ft
FEHÉR TARAMA UBORKA HABBAL ÉS BRUSCHETTÁVAL	1 480 Ft
GARNÉLA FOKHAGYMÁSÁN, CITROMOS OLIVA OLAJ	2 600 Ft
BULGLUR TONHALLAL ÉS KARFIOLLAL	1 580 Ft



SALÁTA

ELLINON JEFSEIS (ZÖLDSALÁTA, KOKTÉLPARADICSOM FOKHAGYMAOLAJJAL, SZARDELLA, FÜSTÖLT SERTÉSHÚS, JOGHURTOS ÖNTET, PIROS PAPRIKA)	2 200 Ft
GÖRÖG SALÁTA FETA SAJTTAL	1 650 Ft
KRITAMOS FETA SAJTTAL ÉS PARADICSOM KOCKÁKKAL	2 100 Ft
TONHAL SALÁTA YOGHURTOS SZÓSSZAL	2 100 Ft

FŐÉTEL

CSIRKEMELL FILÉ BAZSALIKOMMAL, KOKTÉL PARADICSOM, SZIROSZ SZIGETI ÉRETT GRAVIERA SAJT FORGÁCCSAL	3 650 Ft
TRADÍCIONÁLIS MOUSAKA	3 200 Ft
SERTÉSHÚS PÓRÉHAGYMÁVAL, ZELLERREL	3 800 Ft
KRITHAROTO (MEZZO ORZO) GOMBÁVAL, SZARVAGOMBA OLAJJAL, KRÉTAI FÜSTÖLT SERTÉSHÚSSAL	3 800 Ft
SERTÉS SZUVLAKI, SAJTOS RIZOTTÓVAL, PICO SALÁTA	3 650 Ft
BIFTEKAKIA PITÁVAL, BURGONYA CHIPS, JOGHURT SZÓSZ	3 450 Ft
BÁRÁNYBORDÁK GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL	4 600 Ft
MARHAHÚS FALATOK VÖRÖSBORRAL, SZEGFÜBORS, FAHÉJ	4 100 Ft
CSIRKE SZUVLAKI ZÖLDSÉGEKKEL	3 550 Ft



TENGERI- HALÉTELEK

TSILADIA (TENGERI CSUKA MAZSOLAVAL)	3 100 Ft
POLIP TÉSZTÁVAL	3 200 Ft
SAJTAL TÖLTÖTT KALAMARI, ÁNIZS, PARADICSOMOS PESTO	4 700 Ft
TENGERI HAL SÜTVE (300-400 GR) DURVA SÓVAL, ZÖLDSÉGGEL	5 650 Ft
HALFILÉ HAGYMASZÓSSZAL, CITROM (AG. OROS.KOLOSTORBÓL)	5 900 Ft

ÉDESSÉG

LEMON PIE, CURT LEMON	1 600 Ft
RIZOGALO MASTIHÁVAL	1 800 Ft
RAVANI, FAGYLALT, CSOKI SZIRUP, PISZTÁCIA	1 980 Ft

A MENÜT A CULINARY TEAM ALKOTTA, EXECUTIVE CHEF
CHRISTOS GREMOS ÉS ANTONIS PANOUSIADIS FELÜGYELETE ALATT



ΕΛΛΗΝΩΝ
ΓΕΥΣΕΙΣ

ELLINON JEFSIS
EST. 2017

ΕΛΛΗΝΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ

ELLINON JEFSIS
EST. 2017



Alexander the Great



For travellers seeking pleasures we created a unique space where flavors, aromas and music are all around ..

**For reservations please call
0036 1249 4916**

THE OILS WE USE:

SALADS: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

COOKED FOODS: OLIVE OIL

OVEN-FRYING: SUNFLOWER OIL

HEALT RESPONSIBLE:

SOUPS

TRACHANAS WITH FETA AND CROUTONS	1 490 Ft
FISH SOUP VELOUTE WITH SUNFLOWER SEEDLING	2 400 Ft
LENTIL SOUP VELOUTE WITH STAMNOTIRI TRUFFLE (CHEESE)	1 750 Ft
MEATSOUP	2 350 Ft

APPETIZER

CRUST FETA CHEESE WITH SESAME HONEY SAUCE	1 550 Ft
HARD CHEESE BREADED WITH BLACK AND WHITE SESAME AND STRAWBERRY SAUCE	1 680 FT
BOUGIOURNTI WITH 3 KIND OF CHEESES AND SPICY TOMATO SAUCE	1 600 Ft
OCTOPUS IN THE PAN WITH MARINATED VEGGIES IN TO A SPLITPEAS PIE	2 800 Ft
ZUCCHINI CHIPS SERVE WITH TZATZIKI WITH TOAST	1 450 Ft
STUFFED KATAIFI ROLLS WITH SHRIMPS AND KOURKOUMA SAUCE	2 900 Ft
SMOKED STUFFED AUBERGINES	2 800 Ft
TZATZIKI	1 380 Ft
WHITE TARAMA WITH CUCUMBER FOAM AND BRUSCHETTA	1 480 Ft
SHRIMS WITH GARLIC	2 600 Ft
BULGUR WITH TUNAFISH AND CAULIFLOWER	1 580 Ft



SALADS

ELLINON JEFSEIS (GREEN SALAD, TOMATO, GARLIC OIL, SMOKED PORK, ANCHOVY, YOGHURT SAUCE, RED PAPRIKA)	2 200 Ft
GREEK SALAD	1 650 Ft
KRITAMOS WITH FETA CHEESE AND TOMATOE CUBES	2 100 Ft
TUNA FISH SALAD WITH YOGHURT SAUCE	2 100 Ft

MAIN

CHIKEN FILE WITH PESTO BASIL, SUNDRIED TOMATO AND HARD CHEESE FROM THE ISLAND OF SYROS	3 650 Ft
TRADICIONAL MOUSSAKA	3 200 Ft
PORK WITH LEEK AND CELERY	3 800 Ft
KRITHAROTO (MEZZO ORZO) WITH MUSHROOMS, TRUFLE OLIVE OIL AND SMOKED PORK FROM CRETE	3 800 Ft
SOUVLAKI MADE FROM PORK, YOGHURT SAUCE, CHEESE RIZOTO AND PICO SALAD	3 650 Ft
CHICKEN SOUVLAKI WITH VEGETABLES	3 550 Ft
SLOW COOKED VEAL PIECES IN RED WINE WITH SPICE AND CINAMON	4 100 Ft
BURGER WITH PITA, POTATO CHIPS AND YOGHURT SAUCE	3 450 Ft
LAMB RIBS WITH GRILLED VEGETABLES	4 600 Ft



SEA FOOD MENU

TRADITIONAL RECIPE WITH CODFISH AND RAISINS	3 100 Ft
OCTOPUS WITH PASTA	3 200 Ft
STUFFED CALAMARI WITH CHEESE, ANISE AND TOMATO PESTO	4 700 Ft
GRILLED FISH WITH SALT AND VEGIES (300-400 GR)	5 650 Ft
FISH FILET WITH ONION SAUCE AND LEMON	5 900 Ft

DESSERTS

LEMONPIE WITH LEMON CURD	1 600 Ft
RIZOGALO WITH MASTIHA	1 800 Ft
SEMOLINA WITH SIRUP (OLD RECIPE)	1 980 Ft

MENU WAS CREATED AND WILL BE OVERVIEWED BY THE
CULINARY TEAM OF THE EXECUTIVE CHEFS
CHRISTOS GREMOS AND ANTONIS PANOUSIADES



ΕΛΛΗΝΩΝ
ΓΕΥΣΕΙΣ

ELLINON JEFSIS
EST. 2017

ΣΟΥΠΕΣ

ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΞΙΝΟΣ ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝ	1 490 Ft
ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΥ	2 400 Ft
ΚΟΚΚΙΝΗ ΦΑΚΗ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΣΤΑΜΝΟΤΥΡΙ ΤΡΟΥΦΑΣ	1 750 Ft
ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ	2 350 Ft

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΦΕΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΛΙΟΥ	1 550 Ft
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΚΑΙ ΑΣΠΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ	1 680 Ft
ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ 3 ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	1 600 Ft
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΩΤΕ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΕ ΤΑΡΤΑ ΦΑΒΑΣ	2 800 Ft
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ CHIPS ΜΕ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	1 450 Ft
ΡΟΛΛΑΚΙΑ ΚΑΝΤΑΙΦΙΟΥ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ	2 900 Ft
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΕΜΙΣΤΗ	2 800 Ft
ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΜΕ ΚΡΙΤΣΙΝΙ	1 380 Ft
ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ ΜΕ ΑΦΡΟ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ ΚΑΙ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ	1 480 Ft
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΑΤΕΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟΥ	2 600 Ft
ΠΛΗΓΟΥΡΙ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	1 580 Ft



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΛΛΗΝΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ (ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΣΚΟΡΔΟΛΑΔΟ, ΣΑΡΔΕΛΑ, ΑΠΑΚΙ, ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ)	2 200 Ft
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	1 650 Ft
ΚΡΙΤΑΜΟΣ ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΡΕ	2 100 Ft
ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙ	2 100 Ft

ΚΥΡΙΩΣ

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ, ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ FLAKES ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗΣ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ ΣΥΡΟΥ	3 650 Ft
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ	3 200 Ft
ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ	3 800 Ft
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΑΠΑΚΙ ΚΡΗΤΗΣ	3 800 Ft
ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ, ΡΥΖΟΤΟ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ ΡΙΣΟ	3 650 Ft
ΚΟΤΟΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΣΩΤΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	3 550 Ft
ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	4 100 Ft
ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΜΕ ΠΙΤΑ, CHIPS ΠΑΤΑΤΑΣ, ΚΑΙ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	3 450 Ft
ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ	4 600 Ft



SEA FOOD MENU

ΠΑΡΟΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΣΙΛΑΔΙΑ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ	3 100 Ft
ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ	3 200 Ft
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ, ΣΠΟΡΟΥΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ ΚΑΙ ΠΕΣΤΟ ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ	4 700 Ft
ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ (300-400ΓΡ)ΜΕ ΧΟΝΤΡΟ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	5 650 Ft
ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΕΜΥΔΙΟΥ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ (ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ)	5 900 Ft

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ ΜΕ CURD ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1 600 Ft
ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ	1 800 Ft
ΡΑΒΑΝΙ	1 980 Ft

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΠΕΙ Η CULINARY TEAM ΤΩΝ
EXECUTIVE CHEF ΧΡΗΣΤΟΥ ΓΚΡΕΜΟΥ ΚΑΙ ΑΝΤΩΝΗ ΠΑΝΟΥΣΙΑΔΗ



ΕΛΛΗΝΩΝ
ΓΕΥΣΕΙΣ

ELLINON JEFSIS
EST. 2017