

## ALLERGENI



### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



### CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



### UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme.



### PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



### SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.



### LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.



### SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



### SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2

Usati come conservanti possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, nelle bibite analcoliche e nei succhi di frutta.



### LUPINO E DERIVATI

Presente in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, ecc.



### MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, canolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, garolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola ecc.

# MENÙ

## SIRTAKI CUCINA E BOTTEGA GRECA





[sirtakicucinagreca.it](http://sirtakicucinagreca.it)



## ANTIPASTI ορεκτικά

- PITA GOURMET SIRTAKI** 🌾🥗🥙🥗🥗🥗 € 12,00  
Pita, salsa tzatziki, paté di olive di Kalamata, prosciutto crudo di Norcia, aceto Oxymeli e grattugiata di ricotta di Mizithra
- SPANAKOPITAKIA** 🌾🥗🥗🥗🥗 € 5,00  
Pasta phillo frita ripiena di feta e spinaci
- MELANZANE IMPANATE** 🌾🥗🥗🥗🥗 € 6,50  
Ripiene di feta e fritte
- SAGANAKI** 🌾🥗🥗 € 6,00  
Formaggio Saganaki (capra, pecora e vaccino) impanato e fritto
- DOLMADES** 🌿 € 4,50  
Foglie di vite ripiene di riso
- TRIS OLIVE** 🌿 € 4,50  
Olive di Kalamata, olive dell'Egeo ripiene di mandorle o peperoni
- MANOURI** 🌾🥗 € 7,00  
Formaggio di pecora e capra, alla griglia, servito con miele e noci
- LAKANO DOLMADES** 🌾🥗🥗🥗🥗🥗🥗 € 7,50  
Foglie di cavolo cappuccio ripiene di riso e macinato di maiale e bovino
- FLAUTI DI PASTA PHILLO** 🌾🥗🥗🥗 € 6,00  
Ripieni di pomodori secchi, feta e peperoni
- SOUTZUKAKIA** 🌾🥗 € 7,00  
Polpette di macinato di manzo e suino impanate e fritte, accompagnate da Red Mayo
- CROCCHETTE A SCELTA** 🌾🥗🥗🥗🥗 € 6,00  
Tra: fava, pomodoro, zucchine o ceci
- FETA AL CARTOCCIO** 🌾🥗 € 6,50  
Con pomodorini, olive di Kalamata, olio e.v.o e origano

PER TUTTI I NOSTRI PIATTI IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO SI UTILIZZA CONGELATO. IN PRESENZA DI ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI SEMPRE AL PERSONALE IN SALA.

 Vegetariano  Vegano

**COPERTO** € 2,00

## AL FORNO Στο φούρνο

- MOUSSAKA DELLA MAMMA** 🌾🥗🥗 € 13,00  
Strati di patate e melanzane fritte, besciamella, ragù greco, cannella
- MOUSSAKA VEG** 🌿🥗 € 12,00  
Strati di patate e melanzane fritte, pomodoro, basilico, mix di formaggi greci
- GHEMISTÀ** 🌿 € 13,00  
Peperone ripieno di riso e verdure cotto al forno

## SECONDI Κυρίως πιάτα

\*piatto servito con pita e contorno a scelta

- SOUVLAKI DI AGNELLO** 🌿🥗🥗🥗 € 18,00  
Spiedini di agnello\*
- SOUVLAKI DI VITELLO** 🌿 € 16,00  
Spiedini di vitello\*
- SOUVLAKI DI POLLO** 🌿🥗 € 15,00  
Spiedini di pollo\*
- SOUTZUKAKIA** 🌾🥗 € 13,50  
Polpette di macinato di manzo e suino\*
- LUKANIKA** 🌾🥗 € 13,00  
Insaccato di maiale in budello naturale e farcitura a scelta fra porro o pomodori secchi e feta\*
- PIATTO GYROS** 🌾🥗🥗 € 14,50  
Carne di pollo o maiale allo spiedo tagliata al coltello\*
- BIFTEKI GOUDA** 🌾🥗🥗🥗🥗 € 15,00  
Macinato di pollo, ripieno di bacon e gouda (formaggio di vacca e caglio)\*
- ARTEMIDE** 🌾🥗🥗🥗🥗 € 14,00  
Hamburger con pane al latte, bifteki di pecora, uovo all'occhio di bue, lattuga, pomodoro, cipolla, halloumi grigliato, salsa red mayo, contorno di patatine fritte con buccia
- STUFATO DI KEFTEDES** 🌾🥗🥗🥗 € 13,00  
Polpette di manzo e suino cotte in salsa di pomodoro con fagioli gigantes e ricotta di mizithra grattugiata, servito con pita

**SIRTAKI**  
CUCINA E BOTTEGA GRECA

**DEMETRA** € 13,50  
Hamburger con polpette fritte di zucchine carote e menta, lattuga, pomodoro, cipolla, hummus, accompagnato da patatine fritte con buccia

**SAKI HORIATIKI** € 12,00  
Insalata greca con aggiunta di gyros di pollo o maiale e origano

**GRIGLIATA MISTA (MIN 2 PERS.)** € 50,00  
Gyros, Lukanika, bifteki Gouda, souvlaki di agnello, souvlaki di pollo, souvlaki di vitello, bifteki di pecora con insalata greca

## CONTORNI Συνοδευτικά

**GREEN SAKI HORIATIKI (INSALATA GRECA)** € 10,00  
A scelta fra lattuga o peperoni, cetrioli, pomodori, cipolla, olive di kalamata, feta stagionata in barile, e olio e.v.o. Ambrosia

**PATATINE FRITTE** € 4,00

**FAGIOLI GIGANTES** € 6,00

**PITA VUOTA** € 1,00

## LE NOSTRE SALSE οι σάλτσες μα

**TZATZIKI** € 3,00  
Crema di yogurt greco di capra con cetriolo, aneto e aglio

**RED MAYO** € 3,00  
Crema di yogurt greco di capra con cetriolo, salsa di pomodoro e senape

**KOPANISTI** € 3,00  
Crema di formaggi freschi cretesi e peperoni, leggermente piccante

**MELITZANOSALADA** € 3,00  
Crema di yogurt greco di capra con melanzane stufate, senape e maionese

**TAMOSALADA** € 3,00  
Uova di merluzzo, patate, pan grattato e oxymeli

**TIROSALADA** € 3,00  
Crema di formaggi cretesi, feta e pepe

**SKORDALIA** € 3,00  
Patate lessate con abbondante aglio e mollica di pane

**HUMMUS DI CECI** € 3,00  
Ceci, tahina (derivato di semi di sesamo), aglio, limone, paprika

Vegetariano Vegano

## DOLCI Γλυκά

**EKMEK** € 6,00  
Pan di spagna, crema di semolino, panna montata pasta kataifi e noci

**KATAIFI** € 3,50  
pasta kataifi a involtino con ripieno di miele e noci

**YOGURT GRECO CON CONFETTURA** € 6,00  
miele/noci, amarene, fichi, uva, rosa, fragola, mela cotogna

**HALVA** € 4,50  
morbido torrone a base di sesamo, mandorle e cannella

**TRIGONA** € 6,00  
cono di pasta phillo ripieno di crema

**GALAKTOBOUREKO** € 5,00  
pasta phillo ripieno di crema al latte e miele cotta in forno

**BAKLAVA** € 3,50  
millefoglie di pasta phillo con miele e noci

**PORTOKALOPITA** € 6,00  
ciambella umida all'arancia e amaretto, ricoperta da arancia caramellata

**PITA GLYKOS** € 6,00  
pita servita con miele, noci e cannella





Ogni pita comprende una salsa a scelta. Ogni salsa extra 1€

## PITA\* πίτα

### PITA GYROS 🍴

Gyros di pollo o di maiale con lattuga, pomodori, patatine fritte, cipolla e origano

€ 8,00

### PITA LUKANIKA 🍴🌱🥗🥫🍷🍷🍷

Insaccato in budello naturale con carne di maiale farcita a scelta con porro o con pomodori secchi e feta

€ 8,00

€ 8,00

### PITA SOUTZOUKAKIA 🍴

Polpette di macinato di manzo e suino

€ 8,00

### PITA BIFTEKI GOUDA 🍴🌱🥗🥫🍷🍷🍷

Macinato di pollo con ripieno di bacon e gouda (formaggio di latte di vacca e caglio)

€ 8,00

### PITA BIFTEKI DI PECORA 🍴

Svizzera di macinato di pecora e pepe

€ 8,00

### PITA VEGETARIANA 🍴🌱

Lattuga, pomodori, cipolla, patatine fritte, feta barricata e origano

€ 8,00

### PITA SOUVLAKI 🍴🌱🥗🥫🍷🍷🍷

Un souvlaki a scelta (agnello, coscia di pollo o vitello), lattuga, pomodori, patatine fritte, cipolla e origano

€ 11,00

### PITA AVGÓ 🍴🌱🥗🥫🍷

Lattuga, pomodori, cipolla, olive di kalamata, feta barricata, uovo alla piastra

€ 8,00

Menu servito al tavolo solo a pranzo da martedì a venerdì  
Tutti i giorni d'asporto\*

🍴 Vegetariano 🌱 Vegano

## BOX\* Μερίδες

### BOX MICRO 🍴🌱🥗🥫🍷🍷🍷

1 pita Lukanika con salsa a scelta  
1 bibita Loux a scelta tra: Cola, Light Cola, Gazzosa  
o aggiungendo 1,50 mythos da 0.33  
1 contorno a scelta tra Insalata greca o patatine fritte

€ 12,00

### BOX MISI 🍴🌱🥗🥫🍷🍷🍷

1 pita Lukanika con salsa a scelta  
1 pita Bifteki (Macinato di pollo con ripieno di Bacon e Gouda)  
con salsa a scelta  
1 bibita Loux a scelta tra: Cola, Light Cola, Gazzosa  
o aggiungendo 1,50 mythos da 0.33  
1 contorno a scelta tra Insalata greca o patatine fritte

€ 16,00

### BOX MEGALOS 🍴🌱🥗🥫🍷🍷🍷

1 pita a scelta tra: Gyros di pollo o maiale, Lukanika o Bifteki  
con salsa a scelta  
1 moussaka  
1 bibita Loux a scelta tra: Cola, Light Cola, Gazzosa  
o aggiungendo 1,50 mythos da 0.33  
1 contorno a scelta tra Insalata greca, patatine fritte o fagioli  
gigantes

€ 24,00

### BOX LACHANIKA 🍴🌱

1 antipasto a scelta tra: Tris olive o Dolmades  
1 green Horyatiki ( Insalata greca):  
lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, olive di kalamata,  
feta invecchiata in barile, olio e origano  
1 moussaka Vegetariana  
1 pita vuota  
1 bibita Loux a scelta tra: Cola, Light Cola, Gazzosa  
o aggiungendo 1,50 mythos da 0.33

€ 24,00

Menu servito al tavolo solo a pranzo da martedì a venerdì  
Tutti i giorni d'asporto\*

**SIRTAKI**  
CUCINA E BOTTEGA GRECA

# LE BEVANDE

Acqua nat 0.75cl Zagori		2.5
Acqua gas 0.50cl Zagori		2
Loux (cola, light cola, gazzosa o fanta)	3.5	
Caffé		1.5
Caffé Greco		3

## LE BIRRE ARTIGIANALI:

### Septem Sunday Honey

Golden Ale, non pastorizzata, filtrata, con miele - 6.5% da 0.33L 8

### Septem Mylos

Lager, non pastorizzata, filtrata - 4.6% da 0.5L 10

### Septem Dilemma

Barricata in botte , non pastorizzata, non filtrata - 10.9% da 0.33L 9

## LE BIRRE INDUSTRIALI:

**Fix** Premium Lager, 5% 0.33L 5

**Vergina** Weiss, 5,4% 0.5L 7

**Mythos** La birra greca industriale più famosa! 5%  
0.33L 3.5

0.5L 5

# I DIGESTIVI

**Ouzo:** Distillato secco con retrogusto di anice 40% 3

**Rakomelo:** Estratto liquoroso di raki, con miele e cannella 24% 3

**Liquore alle rose:** Liquore fatto con petali di rose e zucchero 25% 3

**Mastiha:** Liquore aromatizzato al Mastice di Chios (resina del lentisco) 25% 3

**Tsipouro:** Acquavite tipico greco 40% 3

**Metaxa 5 stelle:** Brandy greco alle piante aromatiche (Invecchiato 5 anni) 38% 3

**Metaxa 7 stelle:** Brandy greco alle piante aromatiche (Invecchiato 7 anni) 40% 4

**Tentura:** Liquore aromatizzato ai chiodi di garofano, cannella e vino rosso 25% 3

# DRINK

**Gin Tonic Greco:** gin greco Votanikon 10

**Sirtaki Dilemma:** Campari, birra artigianale greca Dilemma e maraschino 10

**Angelos:** Ouzo, mastiha, blu curacao sweet and sour 10

**Caffé Frappé Cold o Hot:** Frappé con acqua e latte di caffè greco 3,5

# LA CANTINETTA

## ROSSI

<b>Atlantis (Argyros) I.G.P</b>	35
Provenienza Santorini Vitigno Mandilaria e mavrotragano, secco con note di frutti rossi, erbacee e minerali 13% 0.75L	
<b>Cuve III (Mega spileo) I.G.P</b>	29
Vitigno Cabernet Sauvignon, nero di kalavrita, Agiorgitiko, corposo con note di amarena, legno e cioccolato 14% 0.75L	
<b>Naoysa (Cavino)D.O.P</b>	6 20
Vitigno Xinomavro, secco con note di frutti rossi, bacche nere e note erbacee 12% 0.75L	
<b>Irida (Cavino) I.G.P</b>	23
Vitigno Syrah, secco con note di vaniglia, legno e chiodi di garofano 13% 0.75L	
<b>Atelier (Cavino) I.G.P.</b>	24
Vitigno nero di kalavrita, Cabernet Sauvignon corposo con note di vaniglia, cioccolato e legno 13% 0.75L	
<b>Paros (Moraitis) D.O.C.</b>	29
Vitigno Mandilaria e Monemvassia corposo con note erbacee, legno e chiodi di garofano 13% 0.75L	

## BIANCHI

<b>Assyrtiko (Argyros) D.O.C</b>	40
Provenienza di Santorini, Vitigno Assyrtiko, secco con note di minerali, pietra, miele e agrumi 14.5% 0.75L	
<b>Moschofilero (Cavino) I.G.P</b>	6 21
Vitigno Moschofilero, secco, leggermente fruttato, sentori di agrumi. 11,5% 0,75L	
<b>Cuve Blanc III (Mega Spileo) I.G.P</b>	28
Vitigni Assyrtiko, Malagousia, Chardonnay. secco con note tropicali, ananas e pesca. 12% 0,75L	
<b>Irida (Cavino) I.G.P</b>	24
Vitigno Sauvignon Blanc, secco, sentori di pesca, frutti esotici e retrogusto di limone 12.5% 0.75L	
<b>Paros (Moraitis) D.O.C</b>	29
Vitigno Monemvassia, secco, fruttato con sentori di agrumi, ananas, mango 12,5% 0,75L	
<b>Atlantis (Argyros) I.G.P</b>	35
Provenienza di Santorini, Vitigni Assyrtiko, Aidani e Athiri, secco con note di agrumi, pera, mela verde, miele e minerali 14% 0.75L	
<b>Bianco "della casa" Retsina (Malamatina)</b>	
Secco, retrogusto di resina vol11%	
Quartino	6.5
Mezzo litro	10
Litro	18