SIRTAKI
CUCINA E BOTTEGA GRECA

sirtakicucinagreca.it

MENÙ

SIRTAKI
CUCINA E BOTTEGA GRECA

"La maggior parte delle materie prime che utilizziamo proviene direttamente dalla Grecia. Le carni vengono selezionate da aziende che utilizzano l'allevamento all'aperto allo stato brado"

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** € 2,50

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 S02	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 arrosti, salamini, ecc.
MOLLUSCHI e DERIVATI	Canestrello, canolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, garolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, ecc.

ANTIPASTI ορεκτικά

	€
PITA GOURMET SIRTAKI Pita, salsa tzatziki, paté di olive di Kalamata, aceto greco Oxymeli, grattugiata di graviera greca, prosciutto crudo "Regina" di Norcia	12,00
POIKILIA DI FRITTI Spanakopitakia (pasta phillo ripiena di feta e spinaci), melanzane impanate ripiene di feta, flauti di pasta phillo ripieni di feta, pomodori secchi e peperoni, crocchetta di ceci e crocchetta di zucchine (1 pz. per tipo)	9,50
SAGANAKI Formaggio Saganaki (capra, pecora e vaccino) impanato e fritto	8,00
SOUTZOUKAKIA FRITTO Polpette di manzo e suino, impanate, accompagnate da salsa red mayo (4 pz)	7,00
LOUKOUMADES SALATI Tipiche frittelle greche, farcite con paté di olive di Kalamata e accompagnate da salsa tirosalata (4 pz)	6,50
MANOURI Formaggio di pecora e capra, grigliato, servito con miele e noci	7,00
FETA AL CARTOCCIO Con pomodori, olive di Kalamata, olio E.V.O., origano, cotta in forno	6,50
PEPERONI DI FLORINA Tipici peperoni dolci del Nord della Grecia, farciti con halloumi (formaggio vaccino, ovino e caprino), mozzarella e menta, cotti in forno	7,00
LAHANODOLMADES Foglie di cavolo cappuccio ripiene di riso e macinato di suino e bovino, accompagnate da salsa avgolemono (uova e limone)	7,50
TRIS OLIVE Olive di Kalamata, olive verdi dell'Egeo ripiene di peperoni e olive verdi dell'Egeo ripiene di mandorle	5,50
DOLMADES Foglie di vite ripiene di riso	4,50

AL FORNO Στο φούρνο

€

MOUSSAKÁ DELLA MAMMA — **14,50**
Doppio strato di patate e melanzane fritte, ragù greco di manzo e suino, besciamella, noce moscata, grana e cannella (circa 350 gr)

MOUSSAKÁ VEG — **13,00**
Strati di patate e melanzane fritte, pomodoro, mix di formaggi greci (graviera al timo e feta invecchiata) e mozzarella, servito con la pita vuota

GHEMISTÀ — **14,00**
Peperone ripieno di riso e verdure cotto in forno, servito con patate al forno

IMAM BAYILDI — **13,50**
Melanzana ripiena di cipolla, cipollotto, porro, aglio, concentrato di pomodoro e melanzana, servita con patate al forno

SECONDI Κυρίως πιάτα

€

SOUVLAKI DI AGNELLO* — **22,00**
2 spiedini di agnello (circa 190 gr)

SOUVLAKI DI VITELLO* — **21,00**
2 spiedini di vitello (circa 190 gr)

SOUVLAKI DI POLLO* — **16,00**
2 spiedini di coscia di pollo (circa 190 gr)

TRIS SOUVLAKI* — **27,00**
1 spiedino per tipo (circa 285 gr)

SOUTZOUKAKIA GIAOURTLOU — **15,00**
Polpette di manzo e suino (circa 180 gr) cotte in forno servite con pomodoro Esmé (salsa di pomodoro con cumino e cipolla), yogurt greco e aneto. Accompagnato da pita vuota.

LOUKANIKA* — **16,00**
Insaccato artigianale di maiale in budello naturale, 1 pezzo farcito con porro e 1 pezzo farcito con pomodori secchi e feta (circa 225gr)

PIATTO GYROS* — **14,50**
Carne di maiale o pollo allo spiedo tagliata al coltello (circa 150 gr). **Gyros mix +2,00 €**

BIFTEKI CON GOUDA* — **15,50**
Macinato di pollo, ripieno di bacon e formaggio Gouda (formaggio di vacca e caglio) (circa 240 gr)

ARTEMIDE — **14,00**
Pane pita con bifteki (hamburger) di pecora (circa 135 gr), uovo all'occhio di bue, formaggio halloumi grigliato, lattuga, pomodoro, cipolla e salsa red mayo con contorno di patatine fritte con buccia

DEMETRA — **13,50**
Pane pita con crocchette di zucchina, carota e menta (3 pz), lattuga, pomodoro, cipolla e hummus di ceci con contorno di patatine fritte con la buccia

STUFATO DI KEFTEDES — **14,00**
Polpette di manzo e suino (circa 120 gr) cotte in salsa di pomodoro e fagioli gigantes, grattugiata di graviera greca, servite con pita

SAKÍ HORIATIKI — **13,00**
Insalatona greca con aggiunta di gyros di pollo o maiale

GRIGLIATA MISTA (per 2 persone) — **50,00**
Gyros di maiale, loukanika, bifteki con gouda, bifteki di pecora, souvlaki di agnello, vitello e pollo (circa 730 gr), accompagnata da insalata greca e una pita vuota

* piatto servito con Pita e contorno a scelta tra Insalata Greca (lattuga, pomodoro, cetriolo, cipolla, olive di Kalamata, feta invecchiata in barile, olio E.V.O. e origano), Patatine fritte e aneto o Fagioli gigantes stufati
Doppio contorno + 2,00 €

Menù valido sempre per asporto e domicilio, al tavolo dal lunedì al venerdì solo a pranzo, escluse le festività

PITA Πίτα

€

PITA GYROS — **8,00**
Gyros di pollo o di maiale e origano

PITA LUKANIKA — **8,00**
Insaccato artigianale in budello naturale con carne di maiale farcito con pomodori secchi e feta

PITA SOUTZOUKAKIA — **8,00**
Polpette di manzo e suino

PITA BIFTEKI DI PECORA — **9,50**
Macinato di pecora e pepe

PITA BIFTEKI GOUDA — **8,00**
Macinato di pollo ripieno di bacon e Gouda

PITA VEGETARIANA — **8,00**
Aggiunta di feta barricata e origano

PITA AVGÓ — **8,00**
No patatine fritte, con aggiunta di olive di Kalamata, feta barricata e uovo alla piastra

PITA SOUVLAKI — **11,00**
Souvlaki a scelta fra agnello, vitello o coscia di pollo

Tutte le pita hanno già: lattuga, pomodori, patatine fritte, cipolla e una salsa inclusa. Salsa extra 1,00 €

CONTORNI Συνοδευτικά

	€
GREEN SAKI HORIATIKI (insalatona greca) Base a scelta tra lattuga o peperoni, cetrioli, pomodori, cipolla, olive di Kalamata, feta invecchiata in barile, olio E.V.O. e origano	10,00
PATATINE FRITTE Patatine fritte servite con feta invecchiata in barile e aneto	6,00
FAGIOLI GIGANTES Fagioli bianchi cotti in salsa di pomodoro	6,50
PITA VUOTA Pane greco (Acqua, farina di grano tenero, sale, olio di girasole e lievito)	1,00

LE SALSE οι σάλτσες μας

	€
TZATZIKI Yogurt greco di capra, cetriolo, aneto e aglio	3,00
RED MAYO Yogurt greco di capra, cetriolo, salsa di pomodoro e senape	3,00
MELITZANOSALATA Yogurt greco di capra con melanzane stufate, senape, maionese e aglio	3,00
PATÉ DI OLIVE DI KALAMATA Olive di Kalamata e olio E.V.O.	3,00
KOPANISTI Crema di formaggi freschi cretesi e peperoni, leggermente piccante	3,00
TIROSALATA Crema di formaggi cretesi, feta e pepe	3,00
SKORDALIA Patate lessate con abbondante aglio e pane	3,00
HUMMUS DI CECI Ceci, tahina (derivato di semi di sesamo)	3,00
TARAMOSALATA Uova di merluzzo, patate, pan grattato e aceto greco oxymeli	3,00

SIRTAKI
CUCINA E BOTTEGA GRECA

Valido a pranzo dal lunedì al venerdì, escluso festivi

MENÙ PRANZO

1 Antipasto e **1** Piatto principale a scelta

ANTIPASTO:

- Dolmades
- Crocchette di ceci o crocchette di zucchine
- Loukoumades salati
- Spanakopitakia
- Tris olive
- Peperone di Florina

PIATTO PRINCIPALE:

Servito con pane pita e contorno a scelta tra insalata greca, fagioli stufati o patatine fritte. Doppio contorno +2,00 €

- Souvlaki di pollo (circa 95 gr)
- Soutzoukakia di manzo e suino (circa 120 gr)
- Gyros di pollo o maiale (circa 100 gr)
- Green saki horiatiki
- Demetra

a persona

€ 14,00

Coperto incluso

DOLCI Γλυκά

	€
EKMEK Pan di spagna, crema di semolino, panna montata, pasta kataifi e noci	**6,00**
KATAIFI Pasta kataifi a involtino con ripieno di miele e noci	**3,50**
BAKLAVA Millefoglie di pasta phillo con miele e noci	**3,50**
YOGURT GRECO con Confettura a scelta miele, miele e noci, amarene, fichi caramellati, uva, rosa, fragola o mela cotogna.**Confettura extra +2,00 €**	**6,00**
HALVA Morbido torrone friabile a base di sesamo (chiedi che gusti abbiamo!)	**4,50**
GALAKTOBOUREKO Pasta phillo ripiena di crema al latte, cotta in forno imbevuta di miele	**5,00**
PORTOKALOPITA Ciambella umida allo yogurt di arance e amaretti, ricoperta di arancia caramellata	**6,00**
BOUGATSA Pasta phillo ripiena di crema al latte e fritta (consigliato per 2)	**8,00**
LOUKOUMADES DOLCI Tipiche frittelle greche servite con miele, noci e cannella	**6,00**
PITA GLYKOS Pita servita con miele, noci e cannella	**6,00**

SIRTAKI
CUCINA E BOTTEGA GRECA

LE BEVANDE

	€
Acqua nat 0.75 L Zagori	**2,50**
Acqua gas 0.50 L Zagori	**2,00**
Loux (cola, light cola, gazzosa o fanta)	**3,50**
Caffé	**2,00**
Caffé Greco	**3,50**

LE BIRRE ARTIGIANALI:

Septem Sunday Honey Golden Ale non pastorizzata, filtrata, con miele - 6.5% da 0.33 L	**8,00**
Septem Mylos Lager non pastorizzata, filtrata - 4.6% da 0.5 L	**9,00**
Septem Dilemma Barricata in botte non pastorizzata, non filtrata - 10.9% da 0.33 L	**11,00**

LE BIRRE INDUSTRIALI:

Fix Premium Lager, 5% da 0.33 L	**5,00**
Vergina Weiss, 5,4% da 0.5 L	**7,00**
Mythos La birra greca industriale più famosa! 5%	
0.33 L	**4,00**
0.50 L	**5,00**

I DIGESTIVI

	€
Ouzo: Distillato secco con retrogusto di anice 40%	**3,50**
Rakomelo: Estratto liquoroso di raki (distillato all'anice), con miele e cannella 24%	**3,50**
Liquore alle rose: Liquore fatto con petali di rose e zucchero 25%	**3,50**
Mastiha: Liquore aromatizzato al Mastice di Chios (resina del lentisco) 25%	**3,50**
Tsipouro: Acquavite tipico greco 40%	**3,50**
Metaxa 5 stelle: Brandy greco alle piante aromatiche (Invecchiato 5 anni) 38%	**3,50**
Metaxa 7 stelle: Brandy greco alle piante aromatiche (Invecchiato 7 anni) 40%	**5,00**
Tentura: Liquore aromatizzato ai chiodi di garofano, cannella e vino rosso 25%	**3,50**

DRINK

	€
Gin Tonic Greco: gin greco Votanikon	**10,00**
Caffé Frappé Cold o Hot: Frappé con acqua e latte di caffé greco	**5,00**

LA CANTINETTA

ROSSI

€

Atlantis (Argyros) I.G.P. **35,00**
Provenienza Santorini. Vitigno Mandilaria e Mavrotragano,
secco con note di frutti rossi, erbacee e minerali 13% - 0.75 L

Cuve III (Mega spileo) I.G.P. BIO Prov. Aigio-Peloponneso **29,00**
Vitigno Cabernet Sauvignon, nero di Kalavrita, Agiorgitiko,
corposo con note di amarena, legno e cioccolato 14% - 0.75 L

Naoyssa (Cavino) D.O.P. **6,00/20,00**
Provenienza Naoussa. Vitigno Xinomavro, secco con note
di frutti rossi, bacche nere e note erbacee 12% - 0.75 L

Irida (Cavino) I.G.P. **23,00**
Provenienza Peloponneso. Vitigno Syrah, secco con note
di vaniglia, legno e chiodi di garofano 13% - 0.75 L

Atelier (Cavino) I.G.P. **24,00**
Prov. Monti di Aigialia. Vitigno nero di Kalavrita, Cabernet Sauvignon
corposo con note di vaniglia, cioccolato e legno 13% - 0.75 L

Paros (Moraitis) D.O.C. **29,00**
Provenienza Paros. Vitigno Mandilaria e Monemvassia, corposo
con note erbacee, legno e chiodi di garofano 13% - 0.75 L

BIANCHI

Assyrtiko (Argyros) D.O.C. BIO **40,00**
Provenienza Santorini. Vitigno Assyrtyko, secco con
note di minerali, pietra, miele e agrumi 14.5% - 0.75 L

Moschofilero (Cavino) I.G.P. **6,00 / 21,00**
Provenienza sud Peloponneso. Vitigno Moschofilero, secco,
leggermente fruttato, sentori di agrumi 11,5% - 0,75 L

Cuve Blanc III (Mega Spileo) I.G.P. BIO **28,00**
Prov. Aigio-Peloponneso. Vitigni Assyrtiko, Malagousia,
Chardonnay, secco con note tropicali, ananas e pesca 12% - 0.75 L

Irida (Cavino) I.G.P. **24,00**
Provenienza Achaia/Aigalia. Vitigno Sauvignon Blanc, secco,
sentori di pesca, frutti esotici e retrogusto di limone 12.5% - 0.75 L

Paros (Moraitis) D.O.C. **29,00**
Provenienza Paros. Vitigno Monemvassia, secco, fruttato
con sentori di agrumi, ananas, mango 12,5% - 0.75 L

Atlantis (Argyros) I.G.P. Provenienza Santorini. **35,00**
Vitigni Assyrtyko, Aidani e Athiri, secco con note di agrumi,
pera, mela verde, miele e minerali 14% - 0.75 L

Bianco "della casa" Retsina (Malamatina)
Secco, retrogusto di resina vol 11%

Quartino **6,50**
Mezzo litro **10,00**
Litro **18,00**

ROSÈ

Just a sec! (Boutari) I.G.P. **6,00 / 26,00**
Provenienza Macedonia. Vitigno Syrah, Merlot e Xinomavro,
secco con note di petali di rosa e fragola 13% - 0,75L

Se ti sono piaciute le nostre proposte gastronomiche visita la nostra Bottega per continuare ad assaporare a casa tua l'essenza della Grecia a tavola, con la migliore selezione di prodotti e piatti della tradizione

SIRTAKI
CUCINA E BOTTEGA GRECA

Aperto pranzo e cena
CHIUSO IL MARTEDÌ