

ORECTIKA KAI SALATES COLD APPETIZERS & SALADS



Choriatiki salata

Insalata di pomodori e cetrioli, mescolata con peperoni, cipolla e olive nere, rifinita con feta, olio d'oliva vergine greco e origano.

EGP

USD

Insalata di frutti di mare

Gamberetti marinati, calamari, cozze, bastoncini di granchio, mix di peperoni conditi con olio d'oliva al limone.

EGP

USD

Chtapodosalata

Insalata di verdure fresche marinate con moscardini, capperi, cipolle e un filo di olio vergine di oliva greco.

EGP

USD

Tzatziki

Salsa di yogurt mescolata con scaglie di cetriolo e aglio rifinita con un filo di olio d'oliva vergine greco.

EGP

USD

Tirokafteri

Crema di formaggio bianco misto a peperoni rossi e pomodori, condita con salsa piccante e peperoncino rosso.

EGP

USD

Taramas

Uova di pesce in bianco rifinite con un goccio di succo di limone e olio d'oliva vergine greco.

EGP

USD

Tahini

Salsa di sesamo mescolata con aglio, cumino, peperoncino rosso, succo di limone e olio d'oliva

EGP

USD

Hummus

Crema di ceci con tahina, limone e olio d'oliva

EGP

USD

Insalata orientale

Cetriolo, pomodoro, lattuga, rucola, cumino, olio d'oliva e condimento al limone

EGP

USD

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S

Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase di preparazione.

Il prezzo include il servizio e le tasse governative.

ZUPPE SOUP



Garidosoupa	EGP	USD
Bisque cremosa di gamberi con verdure condita con erbe aromatiche fresche.		
Kreatosoupa	EGP	USD
Brodo limpido servito con carne di manzo e cubetti di verdure.		
Zuppa di frutti di mare	EGP	USD
Zuppa cremosa di frutti di mare con verdure miste e erbe aromatiche fresche		

ANTIPASTI CALDI HOT APPETIZERS

Tiri saganaki	EGP	USD
Formaggio giallo fritto con limone e olio d'oliva.		
Tomatokeftedes	EGP	USD
Polpette di pomodoro fritte condite con feta.		
Sardina frita	EGP	USD
Sardine fritte alla greca servite con patatine fritte.		
Midiaournista	EGP	USD
Cozze al forno con marinata di burro e formaggio blu.		
Barbounia tiganita	EGP	USD
Triglie fritte con limone e olio d'oliva.		
Besara di pesce (150g)	EGP	USD
(150g di Pesce fritto croccante, Besara con pane croccante servito con patatine fritte e salsa tahina)		
Pane pitta	EGP	USD
Patatine fritte	EGP	USD

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S
Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase di preparazione.
Il prezzo include il servizio e le tasse governative.

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES



Gamberi Santorini	EGP	USD
Gamberi al forno cotta con ouzo, pomodoro fresco, feta greca ed origano		
Gyros di manzo greco	EGP	USD
Gyros di manzo in stile greco servito con patatine fritte		
Paella All'Orzo	EGP	USD
Paella greca di pesce con pasta all'orzo, cotta con ouzo e pomodoro fresco		
Maccheroni frutti di mare	EGP	USD
Pasta condita con gamberi saltati, calamari e cozze serviti in una ricca salsa di pomodoro greca		
Moussakas	EGP	USD
Melanzane al forno con carne macinata di manzo e besciamella al formaggio.		
Smirneika soutzoukakia	EGP	USD
Polpette di carne con paprika in salsa di pomodoro rosso.		
Souvlaki di manzo greco	EGP	USD
Spiedini di manzo marinati in stile greco, con olio d'oliva e aglio, serviti con salsa tzatziki e patatine fritte		
Chtapodi psito	EGP	USD
Polpo arrosto marinato con vino bianco, succo di limone, origano e olio d'oliva vergine greco		
Kotopoulo kalderas sandorinis	EGP	USD
Pollo ripieno al forno con formaggio bianco e origano.		
Mosharisio stifado	EGP	USD
Tajine di manzo brasato con cipolline.		
Chtapodomakaronada	EGP	USD
Polpo a cottura lenta in maccheroni servito con marinata di pomodoro e origano.e.		
Astakomakaronada		
Prezzo come scala di aragosta (Per due persone)		
Aragosta bollita rifinita in salsa di pomodoro all'origano mescolata con spaghetti saltati.		
Tajine di gamberi	EGP	USD
Tajine di gamberi con patate, peperoni misti e cipolla		
Tajine di filetto di pesce	EGP	USD
Filetto di pesce con erbe greche, verdure miste e salsa di pomodoro		

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S

Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase di preparazione.

Il prezzo include il servizio e le tasse governative.

GRILL GRILL



Calamari

Prezzo come da stagionalità E addebitabile
per gli ospiti di classe S/ 100 grammi

Gamberetti

Prezzo come da stagionalità E addebitabile
per gli ospiti di classe S/ 100 grammi

Aragosta

Prezzo come da stagionalità E addebitabile
per gli ospiti di classe S/ 100 grammi

Polpo

Prezzo come da stagionalità E addebitabile
per gli ospiti di classe S/ 100 grammi

Selezione di pesce fresco

Prezzo come da stagionalità E addebitabile
per gli ospiti di classe S/ 100 grammi

Tutti i piatti alla griglia sono serviti con verdure assortite e riso al vapore.

DOLCI DESSERTS

Yiaourti me meli kai karidia

Yogurt servito con miele e noci.

EGP USD

Baklava

Pasta greca a strati ripiena di pistacchio tritato.

EGP USD

Galaktoboureko

Pasta fillo tradizionale greca ripiena di crema.

EGP USD

Kataifi

Rotoli di pasta scioppata ripieni di noci.

EGP USD

Loukoumades

Soffici bignè alle arachidi greche conditi con salsa di cioccolato o miele

EGP USD

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S

Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase di preparazione.

Il prezzo include il servizio e le tasse governative.