

Холодные закуски и салаты Cold Appetizers & Salads



Салат хориатики / Choriatiki salata	EGP	USD
Салат из помидоров и огурцов, с болгарским перцем, луком и черным перцем, оливки с сыром фета, греческим оливковым маслом холодного отжима и орегано.		
Салат из морепродуктов / Seafood salad	EGP	USD
Маринованные креветки, кальмары, мидии, крабовые палочки, смесь перцев, политые лимонным оливковым маслом.		
Салат чтаподо / Chtapodosalata	EGP	USD
Салат из маринованных свежих овощей с осьминогом, каперсами, луком и греческим оливковым маслом первого отжима.		
Цацики / Tzatziki	EGP	USD
Йогуртовый соус с натертым огурцом и чесноком греческим оливковым маслом.		
Тирокафтери / Tirokafteri	EGP	USD
Сливочное сырное пюре с красным болгарским перцем и помидорами, приправленное острым соусом и красным перцем чили.		
Тарамас / Taramas	EGP	USD
Кремообразная греческая паста, приготовленная из солёной рыбьей икры, смешанной с оливковым маслом, лимонным соком и хлебом. Гладкая, насыщенная и деликатно солёная.		
Паста с тахини / Tahini	EGP	USD
Кунжутная паста с чесноком, тмином, красным перцем чили, лимонным соком и оливковым маслом		
Паста Хумус / Hummus	EGP	USD
Паста из нута с тахини, лимоном и оливковым маслом		
Восточный салат / Oriental salad	EGP	USD
Огурец, помидор, листья салата, руккола, тмин, оливковое масло и лимонная заправка		

Все блюда из меню включены для гостей S-класса

Пожалуйста, сообщите нам о любых предпочтениях в еде или пищевой аллергии, о которых мы должны знать при приготовлении пищи.

Цены включают плату за услуги и государственные налоги.

Супы Soups



Суп Гаридо / Garidosoupa	EGP	USD
Сливочный бульон из креветок, с овощами, посыпанный свежими ароматными травами.		
Суп Креато / Kreatosoupa	EGP	USD
Бульон подается с кубиками говядины и овощей.		
Суп из морепродуктов / Seafood soup	EGP	USD
Кремовый суп из морепродуктов с овощами и свежими ароматными травами		

Горячие закуски Hot Appetizers

Саганаки / Tiri saganaki	EGP	USD
Жареный желтый сыр с лимоном и оливковым маслом.		
Помидоры / Tomatokeftedes	EGP	USD
Жареные томатные котлеты с сыром фета.		
Жареная сардина / Fried sardine	EGP	USD
Жареная по-гречески сардина, подаётся с картофелем фри.		
Мидии Фурниста / Midiaournista	EGP	USD
Запеченные мидии с маринадом из голубого сыра.		
Кефаль Тиганита / Barbounia tiganita	EGP	USD
Жареная красная кефаль с лимоном и оливковым маслом.		
Рыба Бесара (150g) / Fish besara	EGP	USD
Хрустящая жареная рыба Бесара с хрустящим хлебом, подается с картофелем фри и соусом тахини		
Пита / Pitta bread	EGP	USD
Картофель фри / French fries	EGP	USD

Все блюда из меню включены для гостей S-класса
Пожалуйста, сообщите нам о любых предпочтениях в еде или пищевой аллергии, о которых мы должны знать при приготовлении пищи.
Цены включают плату за услуги и государственные налоги.

Главные блюда Main Courses



Креветки Санторини / Shrimp Santorini	EGP	USD
Запеченные креветки приготовленная с узо, свежими помидорами и орегано с греческим сыром фета		
Греческий говяжий гирос / Greek beef gyros	EGP	USD
Греческий говяжий гирос, подаваемый с картофелем фри		
Орзо паэлья / Orzo paella	EGP	USD
Греческая паэлья из морепродуктов с пастой орзо, приготовленная с узо и свежими помидорами		
Паста с морепродуктами / Seafood macaroni	EGP	USD
Паста с обжаренными креветками, кальмарами и мидиями, подается в греческом томатном соусе		
Муссака / Moussakas	EGP	USD
Запеченные в духовке баклажаны с говяжьим фаршем и соусом бешамель с сыром.		
Смирнейка Сутзукакия / Smirneika soutzoukakia	EGP	USD
Мясные шарики с паприкой в томатном красном соусе.		
Греческий говяжий сувлаки / Greek beef souvlaki	EGP	USD
Шашлычки из говядины в специальном греческом маринаде, с оливковым маслом и чесноком, подаваемые с соусом цацики и картофелем фри		
Чтаподи Псито / Chtapodi psito	EGP	USD
Жареный осьминог, маринованный с белым вином, лимонным соком, орегано и греческое оливковое масло.		
Курица Санторини Кальдера / Kotoroulo kalderas sandorinis	EGP	USD
Запеченная в духовке фаршированная курица с белым сыром и орегано.		
Мошарисио Стифадо / Mosharisio stifado	EGP	USD
Тушеный тажин из говядины с жемчужным луком.		
Паста с осьминогом / Chtapodomakaronada	EGP	USD
Медленно приготовленный осьминог с макаронами, который подается с маринадом из томатного орегано.		
Омар / Astakomakaronada		
Цена в соответствии с весом омаров (для 2-ух человек) Отварной омар, приготовленный в томатном соусе орегано, подается с спагетти.		
Таджин с креветками / Shrimp tajine	EGP	USD
Таджин с картофелем и креветками, с смесью перцев и луком.		
Таджин с рыбным филе / Tajine fish fillet	EGP	USD
Рыбное филе с греческими травами, смесью овощей и томатным соусом.		

Все блюда из меню включены для гостей S-класса

Пожалуйста, сообщите нам о любых предпочтениях в еде или пищевой аллергии, о которых мы должны знать при приготовлении пищи.

Цены включают плату за услуги и государственные налоги.

Гриль Grill



Кальмары / Calamari

Цена по сезону и подлежит оплате для гостей класса S

Креветки / Shrimp

Цена по сезону и подлежит оплате для гостей класса S

Омар / Lobster

Цена по сезону и подлежит оплате для гостей класса S

Осьминог / Octopus

Цена по сезону и подлежит оплате для гостей класса S

Выбор свежей рыбы / Selection of fresh fish

Цена по сезону и подлежит оплате для гостей класса S

Десерты Desserts

Медовый греческий йогурт / Yiaourti me meli kai karidia

Йогурт с медом и орехами.

EGP

USD

Пахлава / Baklava

Многослойное греческое тесто с измельченными фисташками.

EGP

USD

Галактобуреко / Galaktoboureko

Радиционное греческое фило тесто с начинкой из сливок.

EGP

USD

Катаиф / Kataifi

улетики в сиропе из теста, наполненные орехами.

EGP

USD

Лукумадес / Loukoumades

Пышные греческие арахисовые слойки с шоколадным соусом или медом.

EGP

USD

Все блюда из меню включены для гостей S-класса

Пожалуйста, сообщите нам о любых предпочтениях в еде или пищевой аллергии, о которых мы должны знать при приготовлении пищи.

Цены включают плату за услуги и государственные налоги.