



MAKEDONIA

MENU

A N T I P A S T I

Antipasto misto di assaggi greci €12

Porzione di 1 salsa € 5
(tzatziki/melitzanosalata/tirokafteri) *(C)

Olive greche *(O) €5

Feta mista *(C) €6
(capra e pecora)

Tris di salse e olive *(C), (O) €10

Tris di formaggi € 13
(accompagnati da composte e miele) *(B), (C), (O)

Spanakopitakia € 8
(involtini di pasta filo, spinaci e feta) *(C), (I)

Tiropitakia € 8
(involtini di pasta filo, feta e ricotta) *(C), (I)

Dolmadakia € 8
(foglie di vite ripiene di riso)
*(I), (O)

Pita *(I) €2

P I A T T I P R I N C I P A L I

Moussakà € 13

(lasagne di melanzane e patate con ragù e besciamella) *(C)

Pita gyros merida € 12

(straccetti di carne di pollo o di maiale, serviti con patate e pita) *(C), (I)

Kebab jaourtliou € 12

(polpette di manzo e agnello, servite con salsa yogurt e patate) *(C), (I)

Keftedes ghiùlbasi € 12

(polpette ripiene di feta nel cocchio con verdure e formaggi) *(C), (P), (M)

Soutzoukakia anatolici € 12

(polpettine di manzo al cumino ripiene di graviera, servite con purè di fave) *(C), (P), (M)

Pollo bejendì € 13

(stufato con zafferano, curcuma, uvetta e pinoli, servito con yogurt e purè di fave) *(B), (C)

Eksohikò € 16

(maiale in pasta filo con verdure e haloumi) *(B),
(I)

V E G E T A R I A N I

Imam baildì € 10

(melanzana ripiena di verdure e formaggio greco)

*(C)

Insalata greca € 9

*(C), (O)

Saganaki di feta € 12

(al forno con pomodori e peperoni) *(C)

Haloumi al forno € 12

(con origano, pepe e paprica) *(C)

Revithokeftedes € 10

(polpette di ceci) *(I)

Coperto € 2

Si prega di chiedere il conto al tavolo.

D E S S E R T

Yogurt greco con miele e noci €5

*(C), (B),

Galaktoboureko € 5

(pasta filo sciroppata ripiena di crema) * (C),(I)

Tris di yogurt greco € 5

(con frutta in sciroppo di zucchero greca) * (C)

Halvàs € 5

(mattonella di semi di sesamo servita con salsa al cioccolato e noci) * (B), (F), (I)

Kataifi € 5

(involtini di pasta filo ripieni di frutta secca) *(B),
(I)

Bougatsakia € 5

(pasta filo ripiena di crema e cotta al forno) *(C),
(I)

I N O S T R I V I N I

B I A N C H I

Paros - Moraitis 2020 € 20
(Monemvassia, Cicladi)

Vitigno: Monemvassia 100%

Tipo: Bianco secco

Note di degustazione: Colore giallo bianco pallido con riflessi verdi. Aromi di ananas e agrumi con note di pepe bianco. Corpo ricco con acidità croccante e finale persistente.

Limnia Ghi - Chatzigeorgiou € 20
(Moscato di Alessandria, Lemno)

Vitigno: Moscato di Alessandria 100%

Tipo: Bianco aromatico

Note di degustazione: Colore giallo paglierino brillante, agrumato, con note di cereali tipici della varietà e una leggera mineralità. In bocca è fresco, leggermente sapido e dalla lunga persistenza.

Mega Spileo III Cuvée € 22
(Chardonnay-Malagousia, Peloponneso)

Vitigno: Malagousia 60%, Assyrtiko 20%, Chardonnay 20%.

Tipo: Bianco secco.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Fiori bianchi, basilico, nettarina bianca e burro di cocco al naso.

Atelier - Cavino € 20
(Riesling-Lagorthi, Peloponneso)

Vitigno: Lagorthi 45% - Riesling 55%

Tipo: Bianco secco.

Note di degustazione: Carattere aromatico intenso di frutti esotici con lieve mineralità. Il retrogusto lascia un senso di frutta tropicale fresca.

Lagopati - Chatzigeorgiou 2022 € 22
(Moscato di Alessandria, Lemno)

Vitigno: Moscato di Alessandria 100%

Tipo: Bianco fruttato.

Note di degustazione: Aroma burroso di pesca, buccia di limone e gelsomino.

Retsina Malamatina (0,5l) € 8

Tipo: Bianco aromatico.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, sentori agrumati di limone ed erbacei di resina di pino.

Restina Papajannakos € 16

Note di degustazione: Colore giallo paglierino. Al naso si apre con un fragrante aroma di pino con accenni di limone. Al palato risulta fine ed elegante, piacevolmente equilibrato.

R O S S I

Paros -Moraitis 2020 € 20 (Miscela, Paros)

Vitigno: 75% Mandilaria - 25% Monemvassia

Tipo: Rosso secco.

Note di degustazione: Colore rosso intenso con riflessi violacei. Aromi di spezie e prugna con note di frutti di bosco. Ricco e robusto, con tannini concentrati e un ottimo retrogusto.

Mega Spileo III Cuvée € 25 (Agiorgitiko-Mavrodafni, Peloponneso)

Tipo: Rosso secco

Note di degustazione: Colore rosso intenso con riflessi bluastri. Aroma di frutti rossi e neri sciroppati, grafite, spezie dolci e vaniglia. Lungo retrogusto di spezie dolci.

Atelier - Cavino € 20 (Kalavritino-Sauvignon, Peloponneso)

Tipo: Rosso secco

Vitigno: Mavro Kalavritino 60%, Cabernet Sauvignon 40%.

Note di degustazione: Colore rosso intenso, con riflessi violacei. Note aromatiche di frutti rossi, cioccolato, vaniglia. Corposo, equilibrato con tannini ben lavorati.

Limnia Ghi - Chatzigeorgiou € 20 (Moscato di Alessandria, Lemno)

Tipo: Rosso secco.

Note di degustazione: Aroma di ciliegia e cannella, retrogusto di spezie dolci e timo.

Nemea Reserve - Cavino 2017 € 20 (Argiorgitiko, Poloponneso)

Tipo: Rosso secco.

Vitigno: Argiorgitiko 100%.

Note di degustazione: Colore viola intenso con sfumature rosse. Note aromatiche di sciroppo di frutta rossa, lavanda, cioccolato fondente. Retrogusto di frutta tostata.

Kotsifali € 20 (Creta)

Vitigno: 100% Kotsifali.

Note di degustazione: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Aroma di frutti rossi e di prugna. In bocca è morbido, vellutato, carnoso, con tannini eleganti e giusta acidità.

LE NOSTRE BIRRE

Birra greca chiara 0,33

€ 4

FIX (gusto morbido, bouquet di aromi dominato da frutta e malto appena sfornato)

MYTHOS (biondo brillante, aromi distinti gusto piacevole e rinfrescante)

VERGINA LAGER (aspetto biondo dorato, gusto leggero, morbido e rinfrescante)

Birra greca chiara 0,50

€ 5

ALPHA (fresca e leggera, lieve aroma di malto e lievito)

Vergina Lager (aspetto biondo dorato, gusto leggero, morbido e rinfrescante)

Vergina Weiss (gusto ricco e aromatico, aroma fruttato, con note di chiodi di garofano e banana)

Birra greca scura o rossa 0,33

€ 5

Fix Dark (aroma di liquirizia con leggere note di caramello, amarezza moderata)

Odyssey (malto aromatico con un aroma di arancia e spezie esotiche piccanti)

Vergina Red (eccellente equilibrio di note amare e dolci, aroma di frutta esotica, mora e miele)

I N O S T R I D I S T I L L A T I

Mastiha	€ 5
Tentura	€ 5
Rakomelo	€ 5
Raki	€ 5
Tsipouro	€ 5
Ouzo 0,05	€ 8
Ouzo 0,20	€ 15
Metaxa 5 stelle	€ 6
1/4 l di vino della casa	€ 5
1/2 l di vino della casa	€ 7
Acqua minerale	€ 2
Caffè	€ 2

*Elenco allergeni alimentari:

Arachidi e derivati (A) Frutta a guscio (B) Latte e derivati (C) Pesce (D)
Molluschi (E) Sesamo (F) Soia (G) Crostacei (H) Glutine (I) Lupini (L)
Senape (M) Sedano (N) Solfiti (O) Uova e derivati (P)