

SYLWESTER 2015/2016

MENU
degustacyjne

OUZO MEZE Na zimno

TZATZIKI – grecki jogurt naturalny z ogórkiem i czosnkiem

HORIATIKI – tradycyjna sałatka rodem ze słonecznej Grecji

KALAMATA ELIES – najprzedniejsze greckie oliwki

TAPENADAS – greckie specjalty: taramas, tahini,
papryczki i pomidorki faszerowane fetą

OKTAPODI OMO – carpaccio z ośmiornicy

DAKOS – mini chlebki pomidorami i serem fetą

PSOMI – pieczywo własnego wypieku

OUZO MEZE Na ciepło

SPANAKOTRIOPITAKIA – fetą ze szpinakiem w cieście filo

MANOURI TYRI – ser manouri z konfitem z buraka

GARIDES KADAIFI – krewetki w cieście Kadaifi

KEFTEDES – mini kotleciki w ostrym sosie pomidorowym



DANIA GŁÓWNE

Pikilia

ACHTARMA – polędwica wołowa z krewetkami w pelatti

PILAFI – risotto z medalionami z polędwiczki

SOUFLAKI HIRINO – szaszłyki z szynki wieprzowej przekładane papryką

DANIE SPECJALNE

ARNI OLOKLIRO PSITO

Jagnięcina z pieca w całości serwowana przez szefa kuchni

Psaropiatella

KALAMARIA TIGANITA – chrupiące krążki kalmarów

SOLOMOS – łosoś z grilla

BAKALIAROS LA SPECIATA – filet z dorsza duszony w pomidorach

GARIDES ME OUZO – krewetki tygrysie w pomidorach z fetą
karmelizowane w ouzo

Deser

FROUTA SALATA ME ZABAJONE – sałatka owocowa z sosem zabajone

SOUFLE SOKOLATAS – ciastko z czekoladą na ciepło

KADAIFI – ciasto figowe

Napoje

- Napoje bezalkoholowe wliczone w cenę Menu
- Toast o północy z kieliszkiem Szampana w dłoni

Cena 250,-/ osoba

Rezerwacja stolików 71/ 343 14 13

restauracjaakropolis@wp.pl

www.akropolis.wroc.pl

