

Fritti

FRITTO MISTO

Due alette di pollo, anelli di cipolla, quattro crocchette di ceci, due crocchette di zucchine, due crocchette ai 4 formaggi e due pezzi leggermente piccanti. (1, 3, 7, 11)

Prezzo: 8,50€



FRITTO VEGETARIANO

Anelli di cipolla, quattro polpette di ceci, due polpette di zucchine e due crocchette ai formaggi. (1, 3, 7)

Prezzo: 7,00€



ALETTE DI POLLO

Cinque pezzi leggermente piccanti.

Prezzo: 5,00€



CROCCHETTE AI 4 FORMAGGI

Quattro pezzi (1, 3, 7)

Prezzo: 4,00€



CROCCHETTE DI ZUCCHINE

Quattro pezzi dorati e saporiti. (1, 3, 7)

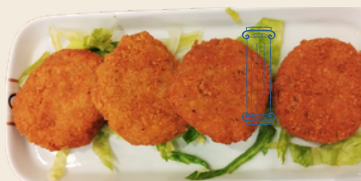
Prezzo: 4,00€



CROCCHETTE DI CECI

Quattro pezzi, croccanti fuori e morbidi dentro. (1, 3, 7)

Prezzo: 4,00€



PATATE FRITTE

PATATE FRITTE (7, 12)

Prezzo: 3,00€



SAGANAKI GRIGLIATO

Formaggio greco grigliato. (7)

Prezzo: 3,50€



CHEESE & BACON

Patatine croccanti con bacon dorato e formaggio filante. (7, 12)

Prezzo: 3,50€



Le Nostre Salse

DEGUSTAZIONE

Assaggio di salse miste (7, 11)

Prezzo: 5,90€



TZATZIKI

Salsa greca con yogurt, cetriolo, aglio e olio extravergine di oliva. (7)

Prezzo: 3,50€



TIROKAFTERI

Salsa greca piccante al formaggio (7)

Prezzo: 3,50€



HUMMUS

Crema di sesamo (tahina), ceci, olio e limone. (11)

Prezzo: 3,50€



FETA

Formaggio feta prodotto con latte di capra e pecora, condito con olio extravergine di oliva e origano. (7)

Prezzo: 3,50€



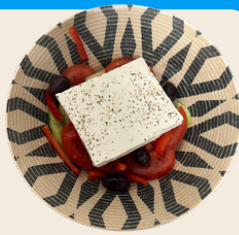
INSALATE



INSALATA GRECA CHORIATIKI

Pomodoro fresco, peperoni, cetrioli, cipolla, olive Kalamata, feta DOP e olio extravergine di oliva. (7)

Prezzo: 8,00€



BAMIES

Okra (bamies) stufata in salsa di pomodoro con cipolla e aglio, servita con feta greca, pomodorini freschi, olive, cipolla rossa e pita a spicchi. (1, 7)

Prezzo: 8,50€



MELENZANE IMAM

Melanzane stufate, fondo di porro e cipolla, concentrato di pomodoro, pomodorini confit, feta greca, olio EVO, servite con insalata, feta, pomodorini e pita a spicchi. (1, 7)

Prezzo: 10,00€



VERDURE GRIGLIATE

Un classico e leggero mix di verdure di stagione: melanzane, zucchine e peperoni rossi grigliati.

Prezzo: 3,00€



DOLMATAKIA

Involtili di foglie di vite ripieni di riso con erbe aromatiche. (12)

Prezzo: 5,00€



PAKOS

Frisella integrale rustica cretese con pomodorini rossi e gialli, feta, olive, olio extravergine di oliva e origano. (1, 7)

Prezzo: 5,00€



INSALATA DI POLLO

Pollo grigliato tagliato finemente, insalata iceberg, rucola, pomodorini rossi e gialli, Grana Padano, olive, maionese e origano. (1, 3, 7)

Prezzo: 9,00€



INSALATA TONNO

Tonno, olive Kalamata, insalata iceberg, carote, pomodorini rossi e gialli, mozzarelline e rucola. (4, 7)

Prezzo: 8,50€



LA DORICA

Filettini di pollo croccante, insalata iceberg, pomodorini rossi e gialli, mozzarelline, carote, mais e aceto balsamico. (1, 3, 7)

Prezzo: 8,50€



Pite

PITA GYROS MAIALE

Pita, carne di maiale grigliata e tagliata finemente, insalata, pomodoro, cipolla e salsa tzatziki. Accompagnato da patatine fritte e salsa tzatziki. (1, 7)

Prezzo: 7,50€



PITA GYROS POLLO

Pita, carne di pollo grigliata e tagliata finemente, insalata, pomodoro, cipolla e salsa tzatziki. Accompagnato da patatine fritte e salsa tzatziki. (1, 7)

Prezzo: 7,50€



PITA GYROS MANZO

Pita, salsa BBQ, cipolla caramellata, carne di manzo grigliata e tagliata finemente, cipolla frita. Accompagnato da patatine fritte e salsa BBQ. (1, 7)

Prezzo: 7,50€



PITA BBQ

Pita, salsa BBQ, insalata, pomodoro, carne di manzo, bacon grigliato, anelli di cipolla. Accompagnato da patatine fritte e salsa BBQ. (1, 7, 12)

Prezzo: 7,50€



PITA KRONOS

Pita, pollo grigliato e tagliato finemente, bacon grigliato, insalata, pomodoro e salsa rosa. Accompagnato da patatine fritte e salsa rosa. (1, 3, 7, 12)

Prezzo: 7,50€



PITA CHREYSI

Pita, fettine di pollo croccante, anelli di cipolla, bacon grigliato, maionese all'aneto, insalata, pomodoro. Accompagnato da patatine fritte e maionese all'aneto. (1, 3, 7, 12)

Prezzo: 7,50€



PITA ANGEA

Pita, pollo grigliato e tagliato finemente, salsa di yogurt greco, insalata e pomodoro. Accompagnato da patatine fritte e maionese all'aneto. (1, 3, 7)

Prezzo: 7,50€



PITA VEGETARIANA

Pita, verdure grigliate (zucchine, peperoni, melanzane), hummus e crocchette di ceci. Accompagnato da patatine fritte e salsa hummus. (1, 11)

Prezzo: 7,50€



Piatti

GRIGLIATA MISTA

Due fette di maiale, due fette di pollo, due salsicce, due spiedini di maiale, due spiedini di pollo, due arrostitini, otto fette di bacon grigliato, verdure grigliate, patate fritte, salsa tzatziki, salsa tirokafteri e due pite a spicchi, *per due persone*. (1, 7, 12)

Prezzo: 30,00€



ARROSTICINI

Arrostitini di agnello grigliati, serviti con insalata, patatine fritte e maionese all'aneto. (1, 3, 7)

Prezzo: 12,00€



SOUVLAKI DI MAIALE

Spiedini di maiale grigliati, serviti con insalata, pomodoro, carote, patatine fritte e salsa tzatziki. (1, 7)

Prezzo: 11,00€



SOUVLAKI DI POLLO

Spiedini di pollo grigliati, serviti con insalata, carote, pomodoro, patatine fritte e salsa tzatziki. (1, 7, 12)

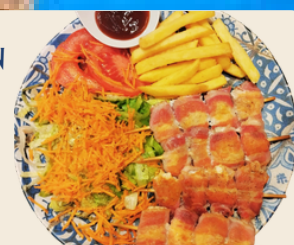
Prezzo: 11,00€



SOUVLAKI DI POLLO E BACON

Spiedini di pollo e bacon grigliati, serviti con insalata, carote, pomodoro, patatine fritte e salsa BBQ. (1, 7, 12)

Prezzo: 11,00€



PAME GRECIA MAIALE

Carne di maiale grigliata e tagliata finemente, con insalata, pomodoro, cipolla di Tropea, pita a spicchi, salsa tzatziki e carote. Accompagnato da patatine fritte e salsa tzatziki. (1, 7)

Prezzo: 11,00€



PAME GRECIA POLLO

Carne di pollo grigliata e tagliata finemente, con insalata, pomodoro, cipolla di Tropea, pita a spicchi, salsa tzatziki e carote. Accompagnato da patatine fritte e salsa tzatziki. (1, 7)

Prezzo: 10,00€



POLLO E BACON

Pollo grigliato con formaggio Cheddar, bacon grigliato, insalata, pomodoro, patatine fritte e salsa BBQ. (1, 7, 12)

Prezzo: 10,00€



Piu Piatti

MOUSSAKA

Sformato tradizionale greco a base di melanzane, patate, ragù speziato e besciamella gratinata. (1, 7)

Prezzo: 7,00€



MÉRIDA DIKOMAS

Carne di pollo tagliata finemente con bacon, insalata, pomodoro, patatine fritte, pita a spicchi e maionese all'origano. (1, 3, 7)

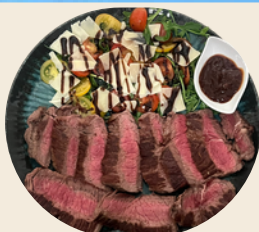
Prezzo: 10,90€



TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo (300 g) con contorno di rucola, pomodorini rossi e gialli, Grana Padano, aceto balsamico e salsa BBQ. (1, 3, 7)

Prezzo: 11,00€



TAGLIATA DI POLLO

Fette di pollo grigliato con rucola, pomodorini rossi e gialli, Grana Padano, aceto balsamico, patatine fritte e salsa BBQ. (1, 3, 7)

Prezzo: 11,00€



BABY MENÙ

Nuggets, patatine, ketchup.

Prezzo: 5,00€



Dolci

YOGURT E NOCI

Yogurt greco con noci e miele. (7, 8)

Prezzo: 3,50€



BAKLAVA / KATAIFI

Dolce di pasta fillo con latte, vaniglia e sciroppo dolce, pasta kataifi, burro, miele, mandorle, noci e cannella. (1, 7, 8)

Prezzo: 4,00€



BOUGATSA GRECA

Sfoglia di pasta fillo dorata e croccante con un cuore morbido di crema di semolino. Servita tiepida con panna montata, un filo di miele e una spolverata di cannella. (1, 3, 7)

Prezzo: 4,00€



TORTA DI ARANCIA

Farina, zucchero, yogurt, olio di semi di girasole, uova, acqua, amido di mais, polpa di arancia, lievito e vanillina. (1, 3, 7)

Prezzo: 4,00€



TORTA DI NOCI

Farina, zucchero, latte, olio di semi di girasole, noci, uova e cannella. (1, 3, 7, 8)

Prezzo: 4,00€



PITA ALLA NUTELLA

Pita calda farcita con Nutella e una spolverata di zucchero a velo. (1, 6, 7, 8)

Prezzo: 3,50€



TRANSLATION





LE NOSTRE BIRRE



MullerBrau Kellerbier

50 <L

Birra non filtrata morbida e avvolgente. Il gusto è pieno e rotondo, con delicate note mielate.

Stile: Keller

Fermentazione: Alta

Colore: Giallo Opalescente

Gradazione: 5,2%

5€

MullerBrau Weisse

50 <L

Weissbier chiara, morbida e fruttata, con note di banana e spezie, corpo pieno e finale rinfrescante.

Stile: Weissbier

Fermentazione: Alta

Colore: Ambrato

Gradazione: 5,0%

5€

Theresianer IPA non filtrata

50 <L

Sorprende con sentori di fiori e agrumi. L'amarrezza decisa lascia spazio a una gradevole impressione di equilibrata corposità.

Stile: IPA Non Filtrata

Fermentazione: Alta

Colore: Ambrato

Gradazione: 5,0%

5€

Theresianer WIT Non Filtrata

50 <L

Profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata e piacevole

Stile: Blanche Non Filtrata

Fermentazione: Alta

Colore: Chiaro

Gradazione: 5,1%

5€

MYTHOS Lager

33 <L

Come suggerisce il nome, Mythos (che in greco significa "leggenda") è un prodotto greco conosciuto in tutto il mondo come rimedio ideale per una calda giornata estiva

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Alcohol: 5,0%

3,50€

Septem Mylos

50 <L

Lager greca dal carattere autentico e bilanciato. Il gusto è fresco e leggermente maltato, con delicate note erbacee e un finale pulito e scorrevole.

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Gradazione: 5,0%

5€

ALFA Lager

33 <L

La birra Alfa nasce nel 1961, dopo un duro periodo di guerre e povertà in Grecia, come rimedio a tutti i brutti ricordi.

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Gradazione: 5,0%

3,50€

FIX HELLAS

Premium Lager

33 <L

La birra greca con la storia più lunga e il patrimonio più ricco, dal 1864, indissolubilmente legata a valori stabili e senza tempo.

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Gradazione: 5,0%

3,50€

ODYSSEAS Red Ale

33 <L

La visita di Ulisse all'isola di Circe, celebre per le sue pozioni ammalianti, ha ispirato la creazione di Odyssey Red Circe's Spell: una birra unica, capace di rendere magico ogni momento.

Stile: Red Ale

Fermentazione: Bassa

Colore: Ambrato

Gradazione: 7,0%

3,50€



I NOSTRI VINI

BOLLICINE



Masottina Prosecco Treviso Brut Doc Calmaggione

Vintage: s.a.
Regione: Veneto
Uve: Glera 100%
Maturazione: Acciaio



Masottina Prosecco Treviso Brut Rosé Doc Via Venti

Vintage: 2024
Regione: Veneto
Uve: Glera 90%, Pinot Nero 10%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Rivolgersi al personale per
il calice del giorno

Calice 3,50€



BIANCHI



Le Vigne di Clementina Fabi Passerina Marche Igt Fabi

Vintage: 2026
Regione: Marche
Uve: Passerina 100%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Le Vigne di Clementina Fabi Offida Pecorino Dcog Fabi

Vintage: 2022
Regione: Marche
Uve: Pecorino 100%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Filodivino Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Doc Matto

Vintage: 2023
Regione: Marche
Uve: Verdicchio 100%
Maturazione: Acciaio 12 Mesi



St. Pauls Vigneti delle Dolomiti Igt Cuvée Brut

Vintage: 2024
Regione: Alto Adige
Uve: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Bambinuto Greco di Tufo Dcog

Vintage: 2023
Regione: Campania
Uve: Greco 100%
Maturazione: Acciaio 15 mesi



Retsina Malamatina Bottiglia di Vino Bianco 250ml

Vintage: NV
Regione: Grecia
Uve: Blend di uve bianche
Maturazione: Acciaio



ROSATI & ROSSI



Produttori di Manduria Negroamaro Rosato Salento Igt

Vintage: 2024
Regione: Puglia
Uve: Negroamaro 100%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Libenzi Rosso Conero Doc Zizzero

Vintage: 2023
Regione: Marche
Uve: Montepulciano 100%
Maturazione: Acciaio 6 mesi



Filodivino Lacrima di Morro d'Alba Doc Diana

Vintage: 2022
Regione: Marche
Uve: Lacrima 100%
Maturazione: Acciaio 6 mesi
Legno 6 mesi



Graffeta Nero D'avola Doc

Vintage: 2021
Regione: Sicilia
Uve: Nero D'avola doc 100%
Maturazione: 50% legno -
50% Acciaio 6 mesi



Rocca di Castagnoli Chianti Dcog Fattoria di Scannano

Vintage: 2024
Regione: Toscana
Uve: Sangiovese 90%, Cilieggiolo 10%
Maturazione: Legno 4 mesi
Bottiglia 3 mesi



Produttori di Manduria Primitivo Salento Igt Electric Bee

Vintage: 2023
Regione: Puglia
Uve: Primitivo 100%
Maturazione: Acciaio





I NOSTRI COCKTAIL



Campari Spritz



Bitter
Campari,
Prosecco Doc,
Soda Water



Aperol Spritz



Aperol,
Prosecco Doc,
Soda Water



Gin & Tonic



Votanikon Dry
Gin, London
Essence.
Pompelmo e
rosmarino
Tonic Water.



Americano



Bitter
Campari,
Vermouth
Rosso, Soda
Water



Negroni



Bitter
Campari,
Vermouth
Rosso, Soda
Water



Spritz Analcolico



Roots divino
Rosso/ Bianco



Acqua	1,00€
Campari Soda	3,50€
Crodino	3,50€
ESTATHE PESCA/LIMON	1,30€
Coca-Cola	2,00€
Cola Zero	2,00€

Succo Ace	2,50€
Lemon Soda	2,50€
Aranciata	2,50€
Cedrata	2,50€
Chinotto	2,50€
Gazzosa	2,50€
Acqua Tonica	3,00€



ELENCO ALLERGENI

Gli allergeni vengono indicati nel menù con il numero di riferimento

- 01 Cereali · Gluten contenenti Glutine.
- 02 Crostacei · Crustacean e prodotti a base di crostacei.
- 03 Uova · Eggs e prodotti a base di uova.
- 04 Pesce · Fish e prodotti a base di pesce.
- 05 Arachidi · Peanuts e prodotti a base di arachidi.
- 06 Soia · Soya e prodotti a base di soia.
- 07 Latte · Milk e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 08 Frutta a guscio · Nuts mandorle, nocciole, noci.
- 09 Sedano · Celery e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape · Mustard e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo · Sesame e prodotti a base di sesamo.
- 12 Anidride solforosa · Sulphites e solfiti > 10 mg/kg·10 mg/lit.
- 13 Lupini · Lupine e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi · Molluscs e prodotti a base di molluschi.

ATTENZIONE:

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il nostro personale è sempre a disposizione per ulteriori informazioni.

*In assenza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto congelato di prima qualità.

Gli alimenti ittici che vengono acquistati freschi, o che vengono serviti crudi, marinati e affumicati, vengono sottoposti alla procedura di abbattimento di temperatura preventiva a -20° come da regolamento UE



DA DORI

