



AUTÊNTICO RESTAURANTE GREGO

**grego**

**MENU**

UM PEDACINHO DA GRÉCIA EM COPACABANA



## OREHTIKA / ENTRADAS

1 – **Tarama** (Pasta da culinária Grega) R\$ 46  
Ovas de bacalhau, miolo de pão, azeite, sumo de limão e cebola ralada servido com pita (típico pão Grego)

2 – **Tzatziki** (Pasta da culinária Grega) R\$ 36  
logurte coado, pepino ralado, alho, aneto (endro), azeite Grego servido com pita (típico pão Grego)

3 – **Melitzanosalata** (Pasta da culinária Grega) R\$ 38  
Miolo de berinjela defumada, miolo de pimentão defumado, maionese, azeite, alho e nozes, levemente apimentado, servido no pão caseiro

4 – **Homus** R\$ 36  
Pasta de grão de bico e Tahine, servido com pita (típico pão Grego)

5 – **Tetralogia de entradas com pães Gregos** R\$ 79  
Tarama, Tzatziki, Melitzanosalata, Homus

6 – **Haloumi (queijo Grego) na grelha** R\$ 69  
Haloumi e tomate grelhados em aromas e manjeriço

7 – **Spanakotipita** R\$ 42  
Folheado de espinafre com feta (queijo coalhado Grego), cebola e aneto (endro)

8 – **Feta me Meli** R\$ 59  
Folheado de queijo feta (queijo coalhado Grego), com mel polvilhado no gergelim

9 – **Keftedakia** R\$ 59  
Bolinhos de carne bovina moída, cebola, alho, salsinha, hortelã, miolo de pão, molho de Tzatziki e tomate

10 – **Melintzana Gemisti** R\$ 44  
Berinjela recheada com cebola, tomate, feta (queijo coalhado Grego), alho e louro

11 – **Htapodi Salada** R\$ 69  
Polvo cozido, pimentão, aipo, alho, azeite, vinagre e ervas

12 – **Ceviche Aginares** R\$ 75  
Ceviche de robalo com pasta de alcachofra, cebola, aneto (endro) e limão

13 – **Solomos Tartare** R\$ 79  
Tartar de salmão ao creme de abacate, azeite, limão e coentro fresco

14 – **Kalamarakhi Tiganito** R\$ 77  
Lula à dorê frita, servido com molho de azeite e limão

15 – **Garides Saganaki Flambe no Ouzo** R\$ 84  
Três camarões cozidos (VM), pedaços de feta (queijo coalhado Grego), pimentão, alho, molho de tomate flambado no Ouzo (bebida típica Grega)

16 – **Htapodi Fava** R\$ 79  
Polvo grelhado com purê de ervilhas

17 – **Pikíliá Thalassina** R\$ 149  
Tarama, Htapodi salada, lula frita, lula grelhada, dois camarões (VG) com batatas fritas e pita (típico pão Grego)



## SALÁTA / SALADAS

18 – **Salada Grega** R\$ 59  
Queijo feta (queijo coalhado Grego), tomate, pepino, cebola, pimentão, azeitonas verdes e pretas, orégano, azeite Grego e vinagre

19 – **Salada Mista de Folhas e Garides** R\$ 79  
Três camarões cozidos (VM) com salada de folhas mistas, aneto (endro) e azeite

20 – **Salada de rúcula, haloumi e cogumelos** R\$ 66  
Folhas de rúcula com Haloumi (queijo Grego) grelhado, cogumelos, cenoura no molho de vinagre balsâmico

21 – **Kritiko Paximadi** R\$ 49  
Bruscheta Grega com tomate cereja, alcachofras, feta (queijo coalhado Grego), cebola, manjeriço, alho e molho de tomate seco

22 – **Psomiá / Cesta de pães da casa** R\$ 22  
Pão de azeitonas pretas, orégano e azeite; Pita (típico pão Grego); Pão branco de farinha de trigo premium; e pão de farinha integral



## VODINO/BOVINO

50 – **Mousaka** R\$ 79  
Tradicional prato Grego de carne bovina moída com ervas, camadas de beringela, abobrinhas e batatas, coberta com creme béchamel e molho fresco de tomate

51 – **Souvlaki Vodino** R\$ 69  
Espeto de carne bovina Angus, preparado com cebolas, pimentão, alho, tomilho e servido acompanhado de batatas fritas, tomate e feta ralado (queijo coalhado Grego)

52 – **Biftekia** R\$ 59  
Carne bovina moída grelhada com ervas, cebola, miolo de pão, orégano, salsinha, mostarda, acompanhado de batatas fritas e salada

53 – **Entrecôte na Grelha** R\$ 99  
Carne bovina nobre grelhada, corte talhado no sal grosso, acompanhado de batatas fritas

54 – **Lahanodolmades** R\$ 59  
Folhas de repolho recheadas com carne bovina moída, arroz e molho de limão

103 – **Dolmadakia/Koupepia** R\$ 59  
Charuto de folha de uva recheado de arroz e carne bovina moída, molho de tomate, sumo de limão e ervas

## ARNAKI/CORDEIRO

44 – **Kleftiko** R\$ 149  
Pernil de cordeiro cozido com feta (queijo Grego) e batatas, pedaços de alho e ervas. Servido em uma tigela de porcelana

45 – **Pidakia** R\$ 149  
Costelas de cordeiro grelhadas, acompanhado de batatas fritas e salada

46 – **Arnaki no Forno** R\$ 149  
Carne de cordeiro no forno com ervas e batatas, a la grega no forno

47 – **Arnaki Youvetsi** R\$ 129  
Carne de cordeiro cozida com molho fresco de tomate e kritharaki (massa Grega)

## KOTOPOULO/FRANGO

38 – **Kerkiraiki Pastitsada** R\$ 69  
Coxa e sobrecoxa de frango, tomates cereja cozidos ao forno no vinho tinto com ervas, servido com rigatone

39 – **Souvlaki Kotopoulo** R\$ 55  
Filé de coxa de frango marinado na mostarda e alecrim, acompanhado de fritas, tomate, feta ralado (queijo coalhado Grego) e pita (pão típico Grego)

40 – **Kotopoulo Stithos Lemonato** R\$ 49  
Filé de peito de frango ao molho de limão e ervas acompanhado de arroz branco do chef

## PSARIA/PEIXES

30 – **Robalo Frikase** R\$ 129  
Filé de robalo ao molho de espumante, alho poró, aipo e arroz

31 – **Psari Olokliro na Grelha** R\$ 159  
Pargo inteiro grelhado ao azeite e limão, acompanhado de legumes ao vapor, salada de folhas e arroz

32 – **Garides na Grelha** R\$ 149  
Quatro camarões (VG) grelhados ao azeite e limão com salada

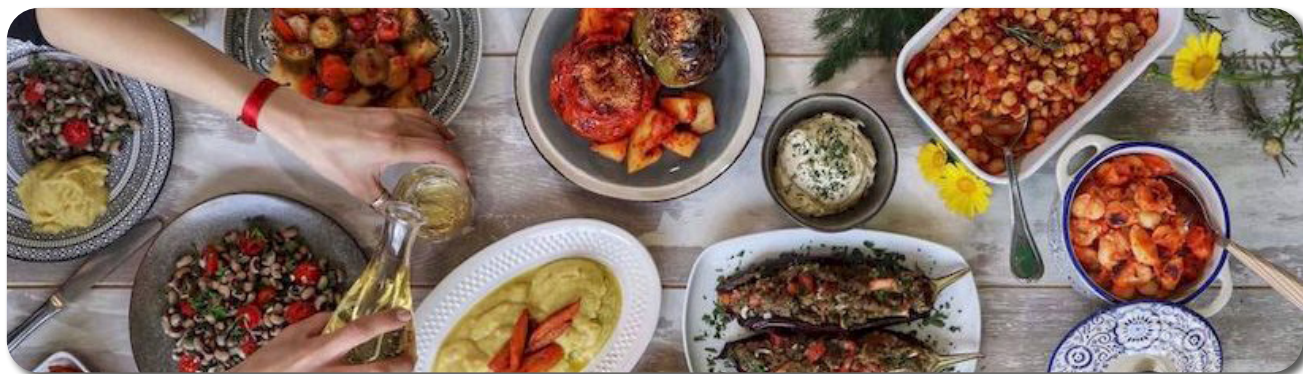
33 – **Bacalhau me Meli** R\$ 129  
Bacalhau frito na farinha de trigo, cebola, alho, mel, caldo de peixe, acompanhado de batatas gregas ao forno

34 – **Solomos no Forno** R\$ 129  
Salmão no forno com crosta de ervas frescas, cúrcuma, molho holandês, pequenas batatas ao manjericão, legumes e arroz

35 – **Psari a La Spetsiota** R\$ 129  
Namorado no vinho branco, molho de tomate fresco, manjericão, alho, acompanhado de legumes e arroz

36 – **Duo de Htapodi e Lula Grelhados** R\$ 139  
Htapodi (polvo) e lula grelhados aromatizados com alho e salsa no molho de azeite, limão servido com purê de couve-flor

37 – **Namorado na Grelha** R\$ 135  
Filé de namorado na grelha com legumes e arroz



## MAKARONADES/MASSAS

55 – **Makaronada Me Astako (\*)** R\$ 319  
Lagosta acompanhada de linguine ao molho de tomate fresco e ervas no perfume de Ouzo (bebida típica Grega)

56 – **Thalassina me Linguine Mare** R\$ 129  
Linguine com frutos do mar (camarão, lula, mexilhão e vôngole), com tomates cerejas cozidos, alho e salsa

57 – **Makaronada me Lahanika** R\$ 55  
Linguine com legumes (abobrinha, cenoura, aipo, cebola e tomate)

58 – **Makaronada me Kima** R\$ 59  
Linguine com carne bovina moída e molho de tomate

(\*) Serve 2 pessoas



## HIRINO/SUÍNO

41 – **Giros** R\$ 77  
Pedaços de carne de porco marinada, acompanhado de batatas fritas, tzatziki (molho Grego), cebola, tomate com pita (pão típico Grego)

42 – **Seftalies** R\$ 84  
Carne de porco moída grelhada, envolto com redanho de porco, acompanhada de batatas fritas, tzatziki (molho Grego) e salada

43 – **Souvlaki Hirino** R\$ 59  
Espeto de carne suína com cebola e pimentão, páprica doce, tomilho e orégano, servido com batatas fritas, tomate e feta ralado (queijo coalhado Grego)

## ESPECIAIS GREGOS

**MEZEDAKIA (\*)** R\$ 399

Uma variedade de entradas Gregas (Tarama, Tzatziki, Melitzanosalata, Homus, Feta, Salada Grega, Keftedakia, Htapodi, Kalamari, Melitzana Gemisti e azeitonas pretas Gregas; acompanhado de uma cesta de pães Gregos

(\*) Serve 2 pessoas

**MESA DO GREGO (\*)** R\$ 599

Monte a sua mesa escolhendo os itens do cardápio da sua preferência.

**Psomakia** (Variedades de pães Gregos)

**Pikilia** (Variedades de 8 entradas e Salada Grega)

**Mousaka** (Porção de lasanha Grega)

**Psari / Peixe** (Um prato de peixe do cardápio ao gosto)

**Kréas / Carnes** (Um prato de carne do cardápio ao gosto)

**Gliko** (Uma sobremesa Grega do cardápio ao gosto)

(\*) Serve 2 pessoas

## MISTOS GREGOS

101 – **Misto de Carnes Grelhadas (\*)** R\$ 229

Giros, Entrecôte (carne nobre de boi), Paidakia (duas costelas de cordeiro), Biftequia (dois pedaços de carne bovina moída grelhadas), Frango, Loukaniko (linguiça) com batatas fritas

(\*) Serve 2 pessoas

102 – **Misto Thalassina (frutos do mar) (\*)** R\$ 229

Tarama (pasta tradicional grega), Htapodi Salada (polvo), Kalamari frito (lula), Garides (dois camarões VG), Solomos grelhado (dois pedaços de salmão) com batatas fritas e pita (típico pão Grego)

(\*) Serve 2 pessoas



## PRATOS INFANTIS

- 23 – **Espeto de Frango (\*)** R\$ 45
- 24 – **Keftedes** (bolinhos fritos de carne moída) (\*) R\$ 45
- 25 – **Macarrão com carne moída** R\$ 45
- 26 – **Bifteki** (hambúrguer Grego) (\*) R\$ 45

(\*) Escolha 1 (um) complemento: batatas fritas, arroz ou salada

## GUARNIÇÕES EXTRAS

- 60 – **Patates Tiganites** (Batatas Fritas) R\$ 33
- 61 – **Lahanika** (Legumes) R\$ 33
- 62 – **Rizi** (Arroz Branco do Chef) R\$ 25

**Todos os nossos pães são caseiros, feitos com base em tradicionais receitas gregas.**

**Nossas sobremesas também são feitas em casa, com um preparo especial.**

**Vários de nossos ingredientes e produtos são importados de Grécia.**

## GLIKA/SOBREMESAS

- 70 – **Baklava** R\$ 42  
Doce folheado com nozes, pistache e xarope
- 71 – **Galaktoboureko** R\$ 39  
Doce folheado com leite semolina e xarope
- 72 – **Giaurti mMe Meli Karidi** R\$ 39  
Sobremesa de iogurte, mel e nozes
- 73 – **Pagoto** R\$ 36  
Sorvete de 3 bolas (baunilha, chocolate e morango)
- 74 – **Chokolata Pita** R\$ 39  
Doce de chocolate 70% de cacau com sorvete de baunilha
- 75 – **Milopita me Pagoto** R\$ 39  
Torta de maçã com sorvete de baunilha
- 76 – **Giaurti Mous** R\$ 39  
Mousse de iogurte com tradicional doce de frutas
- 77 – **Banana Flambe** R\$ 42  
Banana Grega flambada no rum ou Cointreau
- 78 – **Torta Flambe** R\$ 44  
Torta de maçã flambada no rum ou Cointreau

Obs.: nossos pães, pratos e sobremesas são feitos na casa. Vários produtos são importados da Grécia.

