

STUZZICHINI

Bugiurdi

(Feta pomodoro, kasseri, peperoni picanti)

-Feta cheese, tomatoes, kasseri cheese, hot peppers

Pita vuota

-Empty pita

Feta e olive di Kalamata

-Feta cheese and olives of Kalamata

Dolmadakia

(involtini con foglie di vite ripiene di riso ed erbe aromatiche)

-Grape leaves stuffed with rice and herbs

Burekacia

(Pasta di filo con kasseri e prosciutto)

-Filo pastry filled with kasseri cheese and ham

Polpettine di manzo fritte

-fried beef meat balls

Polpettine di ceci

(con ceci, spezie e feta)

-Fried chickpea balls with spices and feta cheese.

Polpettine di formaggio caprino

-Fried goat cheese balls

Melanzane ripiene

(con feta kefalotiri in salsa di pomodoro)

-Stuffed eggplant with feta cheese, kefalotiri in tomato sauce

Saganaki

(formaggio fritto)

-Fried chees

Polpettine di zuccina e menta

(con zucchine, menta, spezie e feta)

-Zucchini and mint balls with zuchine, mint, spices and feta cheese

Feta piccante alla griglia

(con olive, peperoncino e origano)

-Grilled spicy feta cheese with olives, hot peper and oregano.

Feta fritta con miele e sesamo e mandorle

(in pasta di filo)

-Fried feta cheese with honey and sesame and almonds in filo pastry

Suvlaki di pollo o maiale alla griglia semplici

-Grilled skewers of chicken or pork

Tiropita

(pasta filo ripiena di feta)

-Filo pastry stuffed with feta cheese

Spanakopita

(pasta filo ripiena di spinaci, feta e aneto)

Baked filo pastry stuffed with spinach, feta cheese and dill

Halumi

(formaggio caprino di Cipro)

-Cyprus goat cheese grilled or fried

SALSE GRECHE

Zaziki

(yogurt, cetrioli ed aglio)

-Yogurt, cucumbers and garlic

Kafteri

(formaggi greci con peperoncino)

-Grek cheese with hotpepper

Pantzarosalata

(barbe rosse, yogurt)

-Red beet sauce

Skordalia

(aglio e patate)

-Sauce with garlic and potatoes

Melintzanosalata

(melanzane e mollica di pane)

-Eggplant and breadcrums

Taramosalata

(uova di merluzzo)

-Fish eggs of merluzzo

Salse miste

-Mix souce

PIATTI UNICI DI CARNE

*** *Ghiros special di maiale***

(con insalata greca, patatine e zaziki)

-Pork ghiros meat with greek salad, fries and zaziki

Suvlaki special di maiale o pollo

(con insalata greca, patatine e zaziki)

-Pork or chicken grilles skewers with greek salad, fries and zaziki

*** *Pita ghiros di maiale***

(con patatine, zaziki, pomodoro e cipolla)

-Pita ghiros of pork with fries, zaziki, tomatoes and onion

Pita keftedes

(polpettine di manzo fritte, patatine, zaziki, insalata greca e cipolla).

-Pita with fried beef meatballs, fries, zaziki, greek greek salad and onion.

Pita Souvlaki di maiale o pollo alla griglia

(con patatine, zaziki, pomodoro e Cipolla).

-Pita with grilled skewers of pork or chicken with fries, zaziki, tomatoes and onion

Keftedes special

(polpettine di manzo con insalata greca patatine e zaziki)

-Beef meatballs, with greek salad, fries and zaziki.

Salsiscie alla griglia special

ZORBA

(con insalata greca, patatine e zaziki)

-Grilled sausage with greek salad, fries and zaziki.

MOuSsakà

(sformato di melanzane e patate con ragù di carne e besciamella)

-Baked layers of eggplant and potatoes with ragù and besciamel.

Suzukakia

(polpettine di manzo con erbe aromatiche in salsa di pomodoro)

Servito con riso bianco o patate fritte)

-Large meatballs with herbs in tomatoes sauce; served with white rice or fries.

Dolmades

(involtini di cavolo ripieni con carne e riso in salsa di uovo e limone.)

-Cabbage stuffed rolled with meat and rice in egg and lemon sauce.

*** *Paidakia***

ZORBA

(costolette di agnello special con insalata greca, patatine e zaziki)

-Grilled lamb chops served with greek salad, fries and zaziki.

Carne mista per una persona

(con patatine fritte e zaziki)

-Meat mixed for one with fries and zaziki.

Giaurtlù

(pita, yogurt, suzukakia in salsa di pomodoro e paprika dolce)

PIATTI UNICI DI PESCE

*** *Souvlaki special di polpo***

(con salsa greca, patatine e taramosalata)

-Octopus skewers served with greek salad, fries and taramosalata

*** *Bakalà con salsa di skordalià***

-Codfish in sauce with garlic and potatoes.

*** *Frittura di pesce***

(totani e gamberetti con patatine, insalata greca, taramosalata)

-Fried fish and shrimp with potatoes, greek salad, taramosalata

Garida saganaki

(gamberetti in salsa di pomodoro con formaggi o kefalotiri)

-Shrimp in tomatoes sauce with chees orkefalotiri

PIATTI UNICI VEGETARIANI

Yemista

(pomodoro e peperoni ripieni di riso con yougurt e patate arrosto)

-Baked tomatoes and peppers stuffed with rice served with yogurt and roast potatoes.

Pita vegetariana.

(con zaziki, pomodoro, cetrioli, patatine, cipolla e feta)

ZORBA

-Vegetarian pita with zaziki, tomatoes, cucumbers, fries, onion and feta cheese.

Imam

(melanzane ripiene con verdure, pomodori e feta)

-Stuffed eggplant with vegetables, tomatoes and feta cheese

Briam

(verdure cotte al forno all'aneto)

-Baked mixed vegetables with dill

CONTORNI E INSALATE

*** *Patatine fritte o patate arrosto***

-Fries or roast potatoes

Riso bianco o in salsa di pomodoro

-With rice or in tomatoes sauce

Insalata Politiki

ZORBA

(verza, carota, sedano in aceto)

-Salad of cabbage, carrot and celery in vinegar

Melanzane e zucchine fritte

-Fried eggplant and zucchini

Insalata Greca

(Pomodori, cetrioli, peperoni, olive, cipolla e feta)

-Greek Salad with tomatoes, cucumbers, peppers, olives, onion and feta cheese

DOLCI

Baklavà

(sfoglie ripiene di noci e miele)

-Filo pastry filled with nuts and honey

Baklavà al cioccolato (solo invernale)

(sfogliatine ripiene di noci e miele ricoperte al cioccolato)

ZORBA

-Filo pastry filled with nuts, honey and chocolate (only in winter)

Kataifi

(pasta di filo con miele e noci)

-Filo pastry filled with honey and nuts

Melomakarono

(pasta morbida con miele, noci e cannella)

-Soft biscuits with honey, nuts and cinnamon

Melomakarono al cioccolato (solo invernale)

(pasta morbida con miele, noci e cannella ricoperti al cioccolato)

-Soft biscuits with honey, nuts, cinnamon and chocolate (only in winter)

Caridopita

(torta di noci, cannella e miele)

-Nuts and cinnamon cake and honey

Coppa di limone e yogurt con latte condensato

**-Cup greek yogurt with a choice honey and nuts or
caramel lied figs**

Coppa di yogurt con miele e noci o ficchi caramellati

**-Cup greek yogurt with a choice honey and nuts or
caramel lied figs**

Portokalopita

**(torta all'arancio con pasta filo e sciroppo di
zucchero)**

-Orange cake with filo pastry and sugar syrup

Galaktobureko

(pasta di filo dolce con crema di latte e semolino)

-Filo pastry filled sweet with milk cream and semolina

Torta al cioccolato (solo invernale)

-Chocolate cake (only winter)

***Kutaliu: Kerassi, Vissino, Pergamoto, Kidoni, Siko, Uva
biologica***

Ravani accompagnato con gelato di crema.

ZORBA

(farina, zucchero, semolino e sciroppo al gusto di limone)

-Cake with flour, sugar, semolina, lemon syrup

VINI DA DESSERT

Samos

(passito bianco)

Mavrodaphne

(passito rosso)

VINI DELLA CASA

Bianco o Retsina

Rosso

BEVANDE

Acqua filtrata Gassata / Naturale

Acqua minerale in bottiglia di plastica naturale o gassata

Lattine (Coca cola, Coca cola Light, Fanta)

BIRRE IN BOTTIGLIA

Mithos

(Birra greca 33cl e 50cl)

-Greek beer

Verghina

(Birra greca rossa o bionda 33cl)

-Greek beer, red od blonde

Fix

(Birra greca rossa o bionda 33cl)

-Greek beer, blonde or dark

VINI ROSSI IN BOTIGLIA

Skalani

Grande Reserve Naoussa Boutari

Odè Lt. 0,75

Kava Lt. 0,75

Rapsani Lt. 0,75

Katoghi Lt. 0,75

Goumenissa Lt. 0,75

Nemea Lafkioti Lt. 0,75

Kretikos

Naoussa Boutari

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Fantaxometochos Lt. 0,75

Moscofilero Lt. 0,75

Santorini Lt. 0,75

Retsina Malamatina Lt. 0,50

Retsina Lafkioti Lt. 0,75

ZORBA

Rosè

LIQUORI

Ouzo Lt. 0,75

(liquori all'anice)

Tsiporo

(Grappa Greca)

Amaro Greco

Mastixa

Tentura

Metaxà Brandy

Rakomelo

(Grappa al miele)

CAFFE

Espresso

Decaffeinato

Caffè d'Orzo

Caffè Greco

* **PRODOTTO CONGELATO**

ZORBA

Cappuccino

Frappè Greco

Tè

Camomilla

Kali òrexì

Buon appetito