

Antipasti



TAVERNA
SAPORI
GRECI



Tirokafteri

Crema di formaggio con peperoni piccanti.

7,00



Taramàs



Crema a base di uova di pesce e pane.

7,50



Tzatziki

Salsa allo yogurt greco, aglio e cetrioli.

6,50



Melitzanosalàta

Purea di melanzane arrostate alla griglia,
servite con pomodoro fresco,
aglio, prezzemolo e piccoli pezzi di formaggio Feta.

6,50



Patzarosalàta

Barbabietole con yogurt greco e maionese.

7,00

Fava

Purea di fava con limone e cipolla

6,50



Sarmadàchia

Involtini ricoperti da foglie di vite,
ripieni di riso ed erbe aromatiche, accompagnati
da una salsa a base di yogurt.

7,50



Il costo del coperto è di 2,50€ a persona.
La Pita va richiesta separatamente

Antipasti



Feta

Formaggio Feta, olive, origano.

7,00



Feta psitì

Formaggio Feta con pomodoro fresco e origano, grigliati.

7,50



Saganàki

Formaggio fritto, generalmente accompagnato dal miele.

7,50



Haloùmi

Formaggio alla griglia, importato direttamente da Cipro.

7,00



Kolokithokeptèdes

Polpette fritte di zucchine, insaporite da erbe aromatiche, accompagnati da una salsa a base di yogurt.

7,00



Revithokeptèdes

Polpette fritte di ceci, insaporite con erbe aromatiche, accompagnati da una salsa a base di yogurt.

7,00



Tutti i piatti sono tradizionali e preparati dai nostri cuochi artigianalmente.

*La Pita va richiesta separatamente

Antipasti



TAVERNA
SAPORI
GRECI



Insalata di seppie
Seppie servite con
pomodori secchi e olive Kalamon.

7,50



Bougiourdì
Feta con pomodoro, peperoni, cipolla,
olio e origano, cotti al forno.

7,50

Briàm

Melanzane, zucchine, peperoni,
cipolla con salsa di pomodoro, cotti al forno.

7,00

*Patatine Fritte
French fries.

4,00

Bamies

Verdura(conosciuta anche come Okra,
dal gusto particolare e delicato) con cipolla
cotta al forno in salsa di pomodoro.

6,50



Patata Gemistì
Patata al forno ripiena di
formaggio Haloumi e pancetta

7,00



Tutti i piatti sono tradizionali e preparati dai
nostri cuochi artigianalmente.

*Alimento surgelato

Antipasti e Insalate



TAVERNA
SAPORI
GRECI

 Pita
Pane greco alla griglia. 1,50

Fasòlia
Fagioli al forno con cipolla peperoni
e salsa di pomodoro. 6,00

  Spanakopita
Pasta fillo con un ripieno di spinaci,
cipolla e formaggio feta 7,50

 Insalata Greca
Pomodori, cetrioli, cipolla, peperoni,
olive Kalamon, formaggio Feta, origano. 11,00

  Misticanza
Servita con pomodoro, Feta,
crema di aceto balsamico e noci sminuzzate. 8,50

Olive Kalamon 3,00



Tutti i piatti sono tradizionali e preparati dai
nostri cuochi artigianalmente.

*Alimento surgelato

Specialità greche



TAVERNA
SAPORI
GRECI



Moussakàs
Timballo di melanzane con patate,
carne macinata e besciamella.

12,50



Moussakà vegetariana
Timballo di melanzane con patate,
funghi e besciamella.

12,50



Pastìsio
Pasta lunga (Ziti) con carne macinata
speziata e besciamella.

13,00



Smirnèika
Polpette speziate al pomodoro,
servite con purè di patate o riso al vapore.

14,50



Si avvisa la gentile clientela affetta da celiachia che non possiamo garantire la non contaminazione del glutine

Specialità greche



TAVERNA
SAPORI
GRECI

Moschàri kokkinistò

14,50

Spezzatino di manzo alla greca servito
con patatine fritte o riso
al vapore o purè di patate.



Ghiuvètsi

14,50

Spezzatino di manzo servito
con risoni e formaggio Mizithra,
grattugiato o cotto al forno.



Terracotta

13,50

Un letto di carote, patate, peperoni, Feta, cipolla
ricoperto con impasto di pane al forno,
servito in un piatto di terracotta.



Tiganià

16,00

Bocconincini di maiale cotte con burro, peperoni
sfumato con vino bianco e servito dentro una
pagnotta con patatine fritte



Tutti i piatti sono tradizionali e preparati dai
nostri cuochi artigianalmente.

Specialità greche



TAVERNA
SAPORI
GRECI

Melanzana ripiena

13,00

Barchette di melanzane ripiene di patate, peperoni, zucchine e carote, servite su una salsa di pomodoro.

Gemistà

13,00

Peperoni al forno con ripieno di riso e spezie, accompagnati da patate al forno.



Fasolada

10,00

Zuppa di fagioli con carote, sedano e pomodoro.

Imam Baildi

13,00

Barchette di melanzane ripiene di cipolla e aglio, servite con salsa di pomodoro.
(Piatto stagionale)



Tutti i piatti sono tradizionali e preparati dai nostri cuochi artigianalmente.

La nostra griglia



Souvlàki
Spiedini di maiale serviti con pomodoro fresco,
cipolla, salsa Tzatziki, patatine fritte e Pita,
cotti alla griglia.

14,50



Soutzoùkaka
Polpette di carne di bovino
(simil Ćevapcici) grigliate,
accompagnate dal pomodoro, fresco, cipolla,
salsa tzatziki, patatine fritte e Pita.

14,50



Giaurtloù
Sutzukakia serviti con la Pita,
salsa di pomodoro aromatizzata
alla cannella e yogurt greco.

14,50



Paidàkia
Costolette d'agnello, servite con pomodoro fresco,
cipolla, Tzatziki, patatine fritte e Pita cotti alla griglia.

17,50

TAVERNA
SAPORI
GRECI



In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato. Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale.

La nostra griglia



***Kotosouvlàki** 15,00
Spiedini di pollo serviti con
pomodoro fresco,
cipolla, Tzatziki, patatine fritte e Pita.



***Loukànika** 14,50
Salsiccie di suino artigianali, porro
servite con Pita, pomodoro fresco,
cipolla, Tzatziki e patatine fritte.



Galletto 15,00
Galletto grigliato con burro e spezie,
servito con Pita, pomodoro fresco,
cipolla, Tzatziki e patatine fritte.



In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato. Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale.

Un po' di mare



TAVERNA
SAPORI
GRECI



*Mìdia saganàki

14,50

Cozze stufate, servite con salsa di pomodoro e formaggio Feta.



*Garìdes saganàki



17,50

Gamberi stufati, serviti con salsa di pomodoro e formaggio Feta.



*Htapòdi ksidato

22,00

Polpo alla griglia condito con olio e servito con verdure saltate.



*Ksifìas

17,50

Pesce spada cotto al forno con salsa di pomodoro.

*Soupies

17,00

Seppie con cicoria stufati.



In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato. Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale.

Dolci



Yogurt greco
Guarnito con miele e noci.

6,00



Halvàs
Semola tostata e cotta
in un leggero sciroppo e cannella.
(Piatto stagionale)

6,00



Karidòpita 
Torta di noci leggermente sciroppata
servita con glassa di cioccolato.

6,00



Saraglì 
Pasta sottilissima e filiforme arrotolata,
avvolta nel miele e nelle noci.

6,00



Revani
Torta a base di semola tostata sciroppata
al gusto d'arancia

6,00



Il costo del coperto è di 2,50€ a persona.



Taverna Sapor Greci



@Tavernasaporigreciofficial

Bibite, caffè e liquori greci



TAVERNA
SAPORI
GRECI

Coca cola	3,00	Ouzo	3,00
Coca cola zero	3,00	Ouzo 0.25lt	12,00
Fanta	3,00	Tsipouero	3,00
Sprite	3,00	Metaxà	3,00
Tè al limone	3,00	Rakomelo	3,00
Tè alla pesca	3,00	Mastìha	3,00
Acqua minerale frizzante e naturale 75cl	3,00	Tendoùra	3,00
Caffè espresso	1,50	Rosa	3,00
Caffè Greco	2,00	Erbe	3,00
Caffè frappè	3,00		



Il costo del coperto è di 2,50€ a persona.

Birre



Birre greche

Weiss 0,5 6,00

Rossa 0,33 4,00

Mythos 0,33 4,00

Fix bionda 0,33 4,00

Fix dark 0,33 4,00

Birra chiara alla spina

Birra grande 6,00

Birra piccola 3,50

TAVERNA
SAPORI
GRECI



Il costo del coperto è di 2,50€ a persona.

Vini



Vini bianchi

Retsina malamatina	8,00
Vino della casa	16,00/lt
1/2litro	8,00
Calice	3,00
Kretikòs	24,00
Makedonikòs	24,00
Moschòfilero	26,00
Assyrtiko	30,00

Vini rossi

Vino della casa	16,00/lt
1/2litro	8,00
Calice	3,00
Makedonikòs	26,00
Cava Boutàri doc	28,00
Katògi Avèroff	30,00



Il costo del coperto è di 2,50€ a persona.

Alla gentile clientela

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE
LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che,
nei piatti preparati e somministrati in questo
esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti
ingredienti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti
considerati allergeni utilizzati in questo esercizio.



TAVERNA
SAPORI
GRECI



Si avvisa la gentile clientela affetta da celiachia che
non possiamo garantire la non contaminazione del
glutine