



SIRTAKIS
ANIMA GRECA

MENÙ

OREKTIKÀ ANTIPASTI

-  **ZAZIKI** 5 €
salsa con yogurt greco, cetriolo, aglio e olio e.v.o.
-  **ZAZIKI ROSA** 5 €
salsa con yogurt greco, barbabietola, aglio e olio e.v.o.
-  **HUMMUS** 5 €
salsa con ceci, tahini, aglio, limone e olio e.v.o.
-  **KOPANISTÌ** 5 €
salsa con feta e peperone, saporita non piccante
-  **TIROSALÀTA** 5 €
salsa con feta e ricotta, sesamo e miele
-  **MELIZANOSALÀTA** 5 €
polpa di melanzana affumicata, peperone arrosto, aglio e olio e.v.o.
-  **ELLINIKI PITA** 2 €
pane* greco con farina di grano duro, lievito, acqua, sale e sesamo
-  **PITA ME SALZES** 8 €
due salse a scelta con pita* calda, origano, olio e.v.o. e sesamo
-  **PITA ME SALZES vegan** 8 €
hummus e melizanosalata con pita calda, origano e olio e.v.o.
-  **PATATA ME ZAZIKI** 8 €
patate* rosti al forno con zaziki, origano e olio e.v.o.
-  **ELIES KALAMÀTAS** 6 €
olive greche nere tipiche di Kalamata d.o.p. in olio e.v.o.
-  **ELIES PRASSINES ME AMÌGDALO** 7 €
olive greche verdi ripiene di mandorla in olio e.v.o.
-  **DOLMADÀKIA** 10 €
involtini di foglia di vite ripieni di riso, basilico, menta, limone con zaziki (con hummus piatto vegan) 
-  **TIRÒPITA** 9 €
pasta filo* con ripieno di feta e ricotta greca, con tirosalata, sesamo e miele
-  **SPANAKÒPITA** 9 €
pasta filo* con ripieno di spinaci e feta greca
- FLOYÈRES** 9 €
pasta filo* a cannolo con ripieno di formaggio kasseri e prosciutto cotto, cotta al forno e sesamo
-  **TYLIKTÌ** 10 €
feta avvolta da melanzana, pan grattato e salsa di pomodoro
-  **MELIZÀNA IMAM** 11 €
melanzana intera al forno con pomodoro, cipolle, e feta (senza feta piatto vegan) 
-  **HALLUMI ME DOMATÀKIA** 9 €
formaggio cipriota di mucca e pecora con pomodorini confit, balsamico e origano
-  **FETA ME FILO** 9 €
feta avvolta da pasta filo, cotta al forno con petimesi e sesamo
-  **FETA SAGANAKI** 9 €
feta impanata* al tegamino con petimesi, limone e yogurt affumicato
-  **TIRI SAGANAKI** 9 €
kefalotiri (pecorino stagionato) al tegamino con miele, sesamo, limone e origano
- KEFTEDÀKIA** 12 €
polpettine di carne mista al sugo di pomodoro e menta con pita e feta

PARÀDOSI TRADIZIONE

GHIROS CHIRINOS 15€

carne di suino* cotta allo spiedo tagliata a coltello con pita*, patate, pomodoro, cipolla e zaziki

GHIROS KOTÒPULO 15€

carne di pollo* cotta allo spiedo tagliata a coltello con pita*, patate, pomodoro, cipolla e zaziki

BIFTEKI 15€

hamburger lungo di vitello e agnello cotto alla griglia, con pita, pomodoro, cipolla, patate e zaziki

YAURTLÙ 15€

spiedi di carne trita di vitello e suino con pita, patate, ragù fine di vitello e yogurt affumicato, pomodoro e cipolla

SUVLAKI KOTOBACON 17€

spiedini di filetto di pollo avvolti da bacon con pita, patate, pomodoro, cipolla e zaziki

SUVLAKI 17€

spiedini di suino marinati con olio, limone e origano con pita, patate, e zaziki

KOTÒPULO 14€

tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con pita*, pomodoro, patate, cipolla e zaziki

FESTÒS 13€

hamburger greco saporito di manzo con pita*, pomodoro, cipolla, patate e french (salsa rosa)

KÒTO SPECIAL 16€

filetti di pollo cotti a bassa temperatura saltati in salsa sirtakis con pita*, pomodoro e patate

SUZUKÀKIA 14€

polpette greche con cumino, sugo di pomodoro e riso pilaf

MUSSAKÀS 16€

sformato tipico greco con melanzane, patate, ragù di carne mista e besciamella greca, servito con feta

BUIURDÌ 14€

feta cotta con pomodori, peperoni, cipolle e olive servita con pita*

HALLÙMI BACON 14€

formaggio cipriota di mucca e pecora avvolto da bacon, pita* patate, insalata e zaziki (vegetariano senza bacon) 

YEMISTÒ BIFTEKI 15€

hamburger lungo di carne mista vitello e suino ripieno di formaggio dolce accompagnato da riso pilaf e ragù greco

YEMISTÀ 15€

pomodoro e peperone ripieni di riso e aromi cotti al forno con pita* patate

DISKOS TIRÌ 15€

formaggio manuri (caprino e pecorino) pesto e granella di pistacchio con pita*, insalata, pomodoro, patate e hummus

PATATÙ 15€

gnocchetto di patata con crema di feta, ricotta salata, menta e zest di limone

PLAKA SIRTAKIS 26€

tagliere degustazione con assaggi di carne e formaggi 2 salse con pita*, patate, pomodoro e cipolla

CORIÀTIKI 13€

insalata, pomodori, cipolle, cetrioli, peperoni, olive di kalamata e feta

KOS 14€

spinacino, zucca, cous cous, menta, sesamo, uvetta, hummus e salsa di sesamo

ELLINIKES BYRES ☉ BIRRE GRECHE

FIX 6€

bionda lager 5° 33cl schiuma sottile e aroma leggero

MYTHOS 6€

bionda lager 5° 33cl sapore amabile di malto con accenni agrumati

MYLOS 7€

bionda lager 4,6° 33cl malto d'orzo e malto di frumento fermentata a bassa temperatura

SUNDAY'S HONEY GOLDEN ALE 7€

chiara ale 6,5° 33cl birra filtrata fresca non pastorizzata, fermentata con miele di zagara greco

THURSDAY RED ALE 7€

rossa ale 4,5° 33cl non pastorizzata, filtrata, premium

EIGHTH DAY 7€

chiara IPA 7° 33cl non pastorizzata, filtrata, premium

ELLINIKÒ KRASÌ ☉ VINO GRECO

rosso o bianco

Caraffa 1/4 lt 5€ - Caraffa 1/2 lt 7€ - Caraffa 1 lt 12€

ANAPSYKTIKÀ ☉ BIBITE GASSATE

da 450CL 3€

Coca Cola - Coca Cola Zero

METALIKÒ NERÒ ☉ ACQUA MINERALE

Naturale o Frizzante 1lt 2€

GLYKÀ ☉ DOLCI

KARAMELLA 7€

pan di spagna al cacao con mousse di crema e glassa al caramello, mandorle caramellate e panna

SOKOLATINA 7€

torta al cioccolato glassata al fondente con panna e biscotto al cacao

EKMEK 7€

pan di spagna, crema alla vaniglia e pasta kataifi con mandorle caramellate, panna e polvere di cannella

KARIDOPITA 7€

torta alle noci sciroppata servita tiepida con gelato alle noci e cannella

KATAIFI o BAKLAVÀS 7€

nidi di pasta kataifi o pasta filo sciroppata con noci, gelato e polvere di cannella

FRAPPETTINO 7€

dessert con crema soft di latte granella di biscotto caffè caramello baileys e panna

BUGÀZA 7€

pasta filo croccante, crema con semolino e vaniglia, panna, zucchero e polvere di cannella

GALAKTOBÛREKO 7€

dolce con crema e scorza di limone sciroppato, servito tiepido con polvere di cannella

ELLINIKÒ YAÛRTI 6€

☉ crema di yogurt greco scegli la tua guarnizione:
☉ miele e noci ☉ caramello e mandorle ☉ miele e cannella
nutella e biscotto lotus ☉ fichi caramellati e noci
☉ amarena e biscotto cioccolato ☉ nutella e biscotto cioccolato

GLYKÈS PITES 6€

PITA NUT: pita calda con nutella e biscotto lotus
PITA MELI: pita calda con miele e cannella

LIKE'R LIQUORI

OUZO 5€
distillato secco di anice

IRIS 5€
amaro greco alle erbe

RAKOMELO 5€
acquavite di Kreta al miele e cannella

MASTICHA 5€
liquore aromatizzato al mastice di Chios

TENTURA 5€
liquore di Patrasso alla cannella

VÌSSINO 5€
liquore di Patrasso all'amarena

METAXA 8€
brandy Greco invecchiato
servito con tocco di cioccolato fondente

RAKÌ o TSIPURO 6€
distillato d'uva di Kreta

TSIPURO BARRICATO 8€
distillato d'uva invecchiato venticinque anni

MAVRODAFNI 6€
vino liquoroso rosso dolce di Patrasso 15°

LIMNOS 6€
vino passito bianco dell' isola di Limnos 15°

SAMOS 6€
vino dolce liquoroso bianco dell' isola di Samos 15°

SAMOS INVECCHIATO 8€
vino dolce liquoroso dell' isola di Samos 15°



INFO PER POTER SCEGLIERE MEGLIO DAL NOSTRO MENU'

Petimèsi :

Condimento, riduzione di mosto cotto, che dona una nota gradevole in alcuni piatti sostituendo il miele

Salsa Sirtakis :

Salsa creata dallo chef per il piatto Koto Special preparata con ragù fine e salsa di pomodoro, yogurt, senape, aromi e olio e.v.o

Feta Greca :

Usiamo feta D.O.P importata da Ipiro regione Greca famosa per la produzione della migliore feta

Olio :

In tutti i nostri piatti utilizziamo solo olio E.V.O di qualità

Pita :

Quando si ordinano le salse Greche è consigliabile ordinare anche la pita per una perfetta degustazione

Glutine :

Nelle nostre specialità con la carne trita è presente anche il pan grattato, non adatto per gli intolleranti al glutine



VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE
EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE

E'POSSIBILE EFFETTUARE MODIFICHE AI PIATTI



Vegano



Vegetariano



Prodotto surgelato all'origine

Servizio 2

VI AUGURIAMO DI TRASCORRERE UNA PIACEVOLE ESPERIENZA

