

GREEKIE MENU SYLWESTRÓWE

Lunch

Zupa – krem z kukurydzy z dodatkami

Bufet deserowy z tradycyjnymi greckimi świątecznymi przysmakami takimi jak MELOMAKARONA (ręcznie robione chrupiące ciasteczka z orzechami włoskimi moczone w miodzie) czy KOURABIEDES (ręcznie robione ciasteczka z migdałami, orzechami włoskimi, cukrem pudrem z syropem czekoladowym)

Przystawki

Salatka grecka z greckimi oliwkami, oryginalną Fetą i oregano

Ogniste Tzatziki z macerowanych ogórków, świeżego czosnku i oryginalnego greckiego jogurtu

Dakos czyli aromatyczne sucharki z pomidorami, serem feta, oliwkami, oregano oraz oliwą z oliwek

Dania na ciepło

Spanakopita czyli chrupiące paszteciki z ciasta z filo faszerowane szpinakiem, serem feta i ziołami

Curu czyli kruche paszteciki z ręcznie robionego ciasta faszerowane pieczarkami, serem żółtym i boczkiem

Krewetkowe saganaki ze świeżym pomidorem, uzo i serem feta

Mpifteki czyli greckie burgery nadziewane z suszonymi pomidorami i oliwkami

Souvlaki drobiowe, czyli szaszłyki z macerowanej w musztardzie, oliwie i ziołach piersi kurczaka w towarzystwie cebuli i papryki

Gyros czyli grecki kebab wieprzowy – drobno siekane mięso z dużą ilością ziół, smażone na aromatycznej oliwie podane z chlebkiem pita

Stifado czyli gulasz z królikiem z karmelizowanymi szalotkami w sosie z czerwonego wina

Łosoś pieczony pod kruszonką na bazie migdałów i świeżych ziół

Grillowane Haloumi

Pieczone ziemniaki w cytrynowo – musztardowej marynacie

Ryż z warzywami

Zielona fasolka szparagowa podsmażona na oliwie z oliwek ze świeżym czosnkiem

Desery

Profiteroles czyli mini eklerki z gorącym sosem czekoladowym

Black forest czyli czekoladowy biszkopt z musem waniliowym z wiśniami w syropie

Mini GALAKTOBOUREKO – czyli mini wersja tradycyjnego greckiego deseru – ciasto filo ze słodkim nadzieniem na bazie kaszy mannej zanurzone w syropie o aromacie cytrusów i cynamonu

PO PÓŁNOCY

AVGOLEMONO czyli Grecka zupa z kurczakiem oraz warzywami