



Areti

DINNER MENU



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS | ЗАКУСКИ

Σούπα τραχανά με ανθότυρο
“Trahana” soup (traditional Greek pasta) with farmer’s cheese
Суп трахана с сыром анфотиρο


6,50€

Σούπα “Κακαβιά” με πετρόψαρα και λαχανικά
Fisherman’s soup (“kakavia”) with stonefish and vegetables
Туха “Какавья” из каменных рыб с овощами

7,50€

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με φέτα, ελιές και παρθένο
ελαιόλαδο
Traditional Greek salad, with feta cheese, olives and virgin olive oil
Традиционный греческий салат с сыром фета,
оливками и оливковым маслом


7,50€

Ελληνική “σαλάτα του Καίσαρα”
με μαρούλι, τοματίνια, κοτόπουλο, γραβιέρα Κρήτης, chips πίτας
και σάλτσα γιαουρτιού
Greek “Caesar’s salad”
with lettuce, cherry tomatoes, chicken, Cretan gruyere,
pita chips and yogurt dressing
Греческий салат «Цезарь» с латуком, помидорами
черри, курицей, критским сыром гравьера, чипсами из
питы под йогуртовым соусом

8,00€

Κρητικός Ντάκος
με φρέσκους κύβους τομάτας, φρέσκα μυρωδικά και φύλλα ρόκας
Cretan Dakos (barley rusk)
with fresh diced tomato, fresh herbs and rocket leaves
Критский дакос
со свежими кубиками помидора, свежими травами и листьями рукколы


7,50€



Τοματοκεφτέδες
με κρέμα από φάβα Σαντορίνης και σάλτσα γιαουρτιού με δυόσμο
Tomato fritters
with Santorini fava beans cream and yoghurt sauce with spearmint
Котлетки из помидор
с кремом из фавы Санторини и йогуртовым соусом с мято


7,50€

Λευκό τυρί σαγανάκι με μέλι και σουσάμι
White cheese saganaki with honey and sesame
Белый сыр саганаки с мёдом и кунжутом


7,50€

Τραγανός γαύρος
με σάλτσα αγιολί αρωματισμένη με σαφράν
Crispy anchovies with aioli sauce
scented with saffron
Хрустящий анчоус с соусом айоли,
приправленный шафраном
8,00€

Χωριάτικα σπανακοπιτάκια
με φρέσκα μυρωδικά σε τραγανό φύλλο κρούστας
Traditional spinach turnovers with
fresh herbs in crispy filo pastry
Деревенские пироги со шпинатом со
свежими травами в хрустящем листе теста


7,50€

Γαρίδες σαγανάκι πάνω σε φρυγανισμένο
ψωμί με σάλτσα τομάτας και τυρί φέτα
Shrimps saganaki on toasted bread
with tomato sauce and feta cheese
Креветки саганаки на поджаренном хлебе
с томатным соусом и сыром фета
8,50€

Ψητό καλαμάρι με ταραμά και φρέσκα μυρωδικά
Grilled calamari with herbed fish roe
Жареный кальмар с закуской тарама и приправами
9,00€



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Χειροποίητο χοιρινό σουβλάκι, πάνω σε πίτα,
με τομάτα, πατάτες και τζατζίκι

Homemade pork souvlaki, on pita bread
with tomato, French fries and tzatziki
Домашние сувлаки из свинины в лепешке
с помидором, картофелем и дзадзики

13,00€

“Κλέφτικο” αρνί και χοιρινό στην λαδόκολλα με κεφαλοτύρι, πιπεριές,
πατατούλες φούρνου και φρέσκα μυρωδικά

Lamb and pork “kleftiko” in parchment
with kefalotyri cheese, peppers, roasted potatoes and fresh herbs

Баранина «Клефтико» и свинина, приготовленная на листе
пергаментной бумаги с сыром кефалотири, болгарским перцем,
картофелем, запеченным в духовке и свежими травами

13,50€

Κριθαρότο θαλασσινών

με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και σάλτσα τομάτας

Seafood orzo

with shrimps, mussels, squid and tomato sauce

Мелкая вермишель

с морепродуктами, креветками, мидиями, кальмаром и томатным
соусом

14,00€

Χορτοφαγικό “σουβλάκι” με γύρο μανιταριών και χαλούμι πάνω σε
πίτα με τομάτα, πατάτες και τζατζίκι

Vegetarian “souvlaki” with mushroom gyros and haloumi cheese on pita
bread with tomato, French fries and tzatziki

Вегетарианский “сувлаки” с гиромом из грибов и сыром халуми на
пите с помидорами, картофелем и дзадзики



12,50€



“Χουνκιάρ Μπεγεντί”

σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ραγού σε σάλτσα τομάτας
σερβιρισμένο με καπνιστό πουρέ μελιτζάνας

“Hunkar Begendi”

slow cooked veal ragout in tomato sauce

served with smoked eggplant puree

«Хюнкар бегенди»

тушеное мясо говядины под томатным соусом. Подается с копченым
пюре из баклажан

16,50€

Παραδοσιακός μουσακάς

με μοσχарίσιο και χοιρινό κρέας, μελιτζάνα, κολοκύθι και πατάτες

Traditional moussaka

with veal and pork meat, eggplant, zucchini and potatoes

Традиционный мусака

с говядиной и свиной, баклажанами, тыквой и картофелем

13,50€

Κοτόπουλο “παστιτσάδα” σερβιρισμένο με

ζυμαρικά και γραβιέρα Κρήτης

Chicken “pastitsada” served with pasta and Cretan gruyere

Куриная «пастичада». Подается с пастой и критской гравьерой

13,00€

“Ψάρι ημέρας” φιλέτο λεμονάτο με ταμπουλέ από κουνουπίδι

και μπρόκολο με σάλτσα από μάραθο και άνηθο

Lemony “fish fillet of the day”

with tabbouleh from cauliflower and broccoli with fennel and dill sauce

Филе «рыбы дня», приправленное лимоном, с табуле из цветной
капусты и брокколи. Подается под соусом из фенхеля и укропа

15,00€

Τομάτες και πιπεριές γεμιστές

με αρωματικό κους κους και πατάτες φούρνου

Stuffed tomatoes and peppers

with aromatic couscous and potatoes cooked in the oven

Фаршированный перец и помидоры с ароматным кус-кус и
картофелем, запеченным в духовке



11,00€



ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ | DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα σε ελαφρύ
σιρόπι εσπεριδοειδών με παγωτό
Traditional orange pie with light citrus
fruit syrup and ice cream
Традиционный пирог из апельсина в нежном цитрусовом
сиропе с мороженым
7,00€

Εκμέκ
με λεπτή βάση από κανταΐφι, κρέμα βανίλια,
σαντιγί και άρωμα κανέλας
Ekmek
with thin kataifi base, vanilla cream, whipped cream
and cinnamon aroma
Экмек
с тонкой основой из кадаифи, ванильным кремом,
взбитыми сливками и ароматом корицы
7,00€

Τάρτα σοκολάτας
με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς
Chocolate tart
with caramelised nuts
Шоколадный десерт с
карамелизированными орехами
7,00€

Μους γιαούρτι με γλυκιά σάλτσα φρούτων
Yoghurt mousse with sweet fruit sauce
Μυсс из йогурта со сладким фруктовым соусом
6,00€



Ποικιλία φρούτων εποχής
Variety of seasonal fruits
Ассорти сезонных фруктов
5,00€

Ποικιλία παγωτού
Ice cream selection
Мороженое ассорти
6,00€



 VEGETERIAN |  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

*We kindly ask the guests with allergies to certain food or ingredients, to contact the staff
before consuming any food provided

*All prices include services, all taxes & VAT

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

*Person in charge in case of market inspection: Papayannis Yannis





Mayor La Grotta Verde
www.mayorhotels.com