

TAVERNA NIKOS

MENU



Vítáme Vás v rodinné restauraci, Taverně NIKO´S.

Co je taverna? Taverna se dá z řečtiny přeložit jako hospůdka, tedy místo, kde se budete cítit jako doma. Místo, kam si přijdete odpočinout po práci, nebo jen tak posedět s přáteli při sklence dobrého řeckého vína. Můžete zde také strávit pracovní oběd, nebo uspořádat rodinnou oslavu.

V jídelním lístku najdete spousty řeckých specialit podle originálních řeckých receptů, tak jak jsem se je sám učil od mých rodičů či prarodičů.

Vše pro vás připravujeme z čerstvých surovin, nejlepšího olivového oleje a koření tak jak je v Řecku zvykem, proto může příprava některých jídel trvat déle než je obvyklé. Myslím, že kvalita a čerstvost jídel, vám vynahradí strávený čas čekání. Pro zachování čerstvosti a kvality pokrmů se může stát, že některé jídlo bude daný den vyprodáno.

Přejeme si, abyste se u nás cítili opravdu příjemně. Přineste nám proto nějakou zajímavou fotografii z vaší dovolené u moře a my ji rádi vystavíme na zeď v taverně. Budete tak moci při dobrém jídle a pití zavzpomínat na hezké chvíle odpočinku.

Ted' už mi zbývá jen popřát vám dobrou chuť, nebo chcete li řecky....

“KALI OREXI“

Sledujte nás na internetu a také na sociálních sítích, kde se dozvíte o našich akcích, novinkách, nebo o plánované dovolené.



MEZEDES – ŘECKÉ POCHOUTKY

„Meze jsou pokrmy, které najdete na každém řeckém stole v domácnosti, nebo restauraci. Stolování bez těchto pokrmů je pro řeka až nepředstavitelné a najdete jich na stolech i několik najednou. Jedí se zpravidla před, nebo během hlavního chodu.“

- 1. Tzatziki (7)** **45,-**
tradiční krémová omáčka z pravého řeckého jogurtu s okurkou, česnekem a olivovým olejem, vhodná nejen jako předkrm, ale také jako příloha k masu
- 2. Feta tyří (7)** **45,-**
plátek řeckého sýru Feta přelitý panenským olivovým olejem s řeckými bylinkami
- 3. Řecké černé olivy** **45,-**
pravé řecké olivy nejlepších odrůd Kalamata Gigantes s peckou
- 4. Salata mikri** **49,-**
malý zeleninový salátek s vinným octem a panenským olivovým olejem, vhodný nejen jako předkrm, ale také jako příloha k hlavním chodům
- 5. Meltzано** **45,-**
domácí pasta z pečeného lilku s česnekem, šťávou z citronu a olivovým olejem
- 6. Fasolia gigantes** **45,-**
velké bílé fazole pečené v tomatové omáčce s řeckým kořením
- 7. Pita me skordolado** **55,-**
panenský olivový olej ochucený česnekem a řeckým kořením, podávaný s domácím pita chlebem
- 8. Haloumi sto grill (7)** **65,-**
3 kousky speciálního grilovaného sýru přelitý olivovým olejem s bylinkami, oblíbená pochoutka z Kypru
- 9. Gavros tyganites (1,4)** **99,-**
100g obalených smažených sardulek s citrónem
- 10. Fetaournou (7)** **95,-**
plátek řeckého sýru Feta zapékaný v alobalu společně s rajčetem, paprikou, červenou cibulkou a panenským olivovým olejem s řeckými bylinkami

POLÉVKY

„I našim polévkám věnujeme zvláštní péči a čas, proto u nás nepořídíte polévku z bujónu, nebo jiné “krabičky“. Naše polévky připravujeme z poctivých vývarů, které vaříme až pět hodin. Může se proto stát, že v některých dnech polévku mít nebudeme.“

Polévka dle denní nabídky

35,-

SALÁTY

„Čerstvá zelenina, nebo zeleninové saláty nechybí na žádném řeckém stole, ať se jedná o oběd či večeři. Řekové jedí zeleninu neustále a zpravidla všichni z jednoho talíře. To dělá řecké stolování zajímavým. Proto jsou také Řekové přátelští a družní. Jen se rozhlédněte kolem sebe v řecké restauraci.....“

- | | |
|---|--------------|
| 12. Domato anguro salata 350g | 89,- |
| řecký vesnický zeleninový salát (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 13. Choriatiki salata 400g (7) | 119,- |
| salát z čerstvé zeleniny s olivami a sýrem Feta (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 14. Gyros salata 400g | 139,- |
| salát z čerstvé zeleniny s olivami a domácím Gyrosem (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 15. Kotopulo salata 400g | 139,- |
| salát z čerstvé zeleniny s olivami a grilovanými kuřecími kousky (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 16. Psaro salata 400g (4) | 165,- |
| grilovaný filet z Mořské štiky na listovém salátu s rajčaty a domácí citronovou zálivkou Ladolemono | |
| 17. Haloumi salata 400g (7) | 155,- |
| grilovaný sýr Haloumi na listovém salátu s rajčaty a domácím jogurtovým dresinkem | |
| 18. Koto jaurti salata 400g (7) | 155,- |
| grilované kuřecí kousky na listovém salátu s rajčaty a domácím jogurtovým dresinkem | |
| 19. Bulgur salata 400g (1) | 135,- |
| teplý míchaný salát z čerstvé zeleniny a bulguru sypaný sýrem (bulgur, listový salát, rajčata, sýr Feta) | |

K salátům doporučujeme také náš domácí pita chléb.

ŘECKÉ SPECIALITY Z GRILU

- 20. Souvlaki chirino 200g (1,7) 125,-**
kousky vepřové kýty grilované na jehle, marinované v řeckých bylinkách, podáváme na listu salátu a Tzatziki omáčkou
- 21. Souvlaki kotopulo 200g (1,7) 135,-**
kuřecí kousky grilované na jehle, marinované v řeckých bylinkách, podáváme na listu salátu a Tzatziki omáčkou
- 22. Bifteki jemisto 250g (1,7) 125,-**
smažené kuličky z mletého vepřového a hovězího masa s rýží, plněné sýrem Feta sypané smaženou cibulkou, přílohový salát
- 23. Fileto kotopulo 200g (1,7) 135,-**
200 gramový grilovaný kuřecí steak marinovaný v řeckých bylinkách, podáváme s Tzatziki omáčkou
- 24. Steak chirino 250g (7) 139,-**
250 gramová grilovaná vepřová krkovice marinovaná v řeckých bylinkách, podáváme s Tzatziki omáčkou
- 25. Pita Gyros (1,7,10) 119,-**
jídlo, které dostanete v Řecku téměř na každém rohu – Gyros maso zabalené společně s Tzatziki omáčkou, rajčetem, hranolkami a cibulkou do naší domácí chlebové placky
- 26. GYROS sto Piatto 250g (1,7) 139,-**
250 gramů domácího Gyrosu sypaného červenou cibulkou, rajče, Tzatziki omáčka
- 27. Gyros Pilafi 400g (1) 109,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti připravovaná s čerstvými rajčaty a grilovaným domácím Gyrosem
- 28. Kotopulo Pilafi 400g (1) 125,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti připravovaná s čerstvými rajčaty a grilovanými kuřecími kousky
- 29. Biftékia scháras (1,7,10) 179,-**
200 gramový řecký burger v bulce s Tzatziki omáčkou a zeleninou, obsypaný hranolkami

BEZMASÁ JÍDLA

- 40. Smažený sýr Feta (125g) – hranolky, Tzatziki omáčka (1,3,7) 119,-**
- 41. Bujurdi (7) 125,-**
zapékaná rajčata na grilu v alobalu se sýrem Feta, feferonkami, červenou cibulkou, česnekem a řeckými bylinkami
(doba přípravy tohoto pokrmu je přibližně 35 minut)
- 42. Domato pilaf (1) 99,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti s grilovanými rajčaty
- 43. Smažený sýr Haloumi (120g) – hranolky, Tzatziki omáčka (1,3,7) 149,-**
- 44. Makaronia me tyri (1,7) 99,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti připravovaná s čerstvými rajčaty, sypaná sýrem Feta a přelitá přepuštěným máslem

RYBY A PLODY MOŘE

- 60. Gavros tyganites (1,4) 149,-**
150g obalených smažených sardelek s citrónem
- 61. Thalassino Pestrofa 250g (1,4) 179,-**
Mořský pstruh grilovaný v celku s bylinkami a citrónem
- 62. Bakaliaros scháras 250g (1,4) 179,-**
grilovaný filet z Mořské štiky na listovém salátu
- 63. Kalamarákia tyganita 150g (1,4,7) 179,-**
150g obalených smažených kroužků z kalamárů na listovém salátu s citronem a Tzatziki omáčkou
- 64. Tsipoura scháras (1,4) 249,-**
350g. nejznámější řecká mořská ryba Pražma královská grilovaná v celku na řeckých bylinkách
- 65. Bujurdi me psari (4,7) 175,-**
150g. filet z Mořské štiky zapékaný na grilu v alobalu se sýrem Feta, rajčaty, feferonkami, červenou cibulkou, česnekem a řeckými bylinkami
(doba přípravy tohoto pokrmu je přibližně 35 minut)
- 66. Garides sto grill (4) 249,-**
200g. špízy z grilovaných tygřích krevet na listovém salátu, citron

PŘÍLOHY

70. Pita – domácí řecká chlebová placka (1)	25,-
71. Řecká těstovinová rýže (1)	29,-
72. Bulgur (1)	29,-
72. Hranolky	35,-
73. Steakové hranolky	45,-

DEZERTY

80. Meli jaurti (7,8) Pravý řecký jogurt s medem, sypaný vlašskými ořechy	55,-
81. Chalva (5,8,11) plátek sladkého tradičního řeckého dezertu z mletých semínek sezamu sypaný skořicí, zdobený šlehačkou a vlašskými ořechy	55,-

TRAPÉZI – ŘECKÉ STOLY

„Jak jsem již popisoval dříve v našem jídelníčku, řecké stolování je trochu odlišné od toho našeho. Řekové si na stůl objednají mnoho pochoutek, zeleniny, masa a jí vše společně z „jednoho talíře“. Je zajímavé, že to samé jídlo mohou jíst v podstatě každý den. Osobně si myslím, že je to z důvodu rozmanitosti jídel, které si objednají na stůl.

Dovolil jsem si tedy, připravit Vám takový řecký stůl, abyste mohli zažít tu pravou atmosféru stolování“.

Souvlaki menu – pro 2 osoby (1,7) 399,-

3x pochoutka dle vlastního výběru z položek 1-6, 1x hranolky, 1x zeleninový salát,
4x vepřové souvlaki, domácí pita chléb

Souvlaki menu mix – pro 2 osoby (1,7) 449,-

3x pochoutka dle vlastního výběru z položek 1-6, 1x hranolky, 1x zeleninový salát,
2x kuřecí souvlaki, 2x vepřové souvlaki, domácí pita chléb

Souvlaki menu – pro 4 osoby (1,7) 799,-

4x pochoutka dle vlastního výběru z položek 1-6, 2x hranolky, 1x zeleninový salát,
8x vepřové souvlaki, domácí pita chléb

Souvlaki menu mix – pro 4 osoby (1,7) 849,-

4x pochoutka dle vlastního výběru z položek 1-6, 2x hranolky, 1x zeleninový salát,
4x vepřové souvlaki, 4x kuřecí souvlaki, domácí pita chléb

Došla vám některá z pochoutek, maso, nebo chléb? Danou pochoutku, či cokoliv jiného z našeho jídelníčku si můžete samostatně přiojednat.

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU – PÁRTY MENU

„Chcete uspořádat narozeninovou oslavu, firemní večírek, nebo jinou párty? Rádi Vám připravíme raut kombinující pochoutky a pokrmy z našeho stálého jídelníčku, nebo po dohodě připravíme speciální menu z řeckých jídel, které v našem stálém jídelníčku nenajdete. Tato jídla je nutné si objednat minimálně 24 hodin před plánovanou oslavou.“

Z našeho párty menu vybíráme...

Kotopula tyganita (1)

fritovaná kuřecí křídla / stehna v pikantním těstíčku

Brizolesournou

grilovaná vepřová krkovice v celku s řeckými bylinkami a mořskou solí

Biftekiaournou

řecká sekaná z vepřového a hovězího masa

Patato salata

lehký řecký bramborový salát s červenou cibulkou olivovým olejem a vinným octem

Manti

řecký těstovinový salát s řeckým jogurtem, česnekem a čerstvou petrželkou

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

Minerální voda 0,25l - neperlivá / jemně perlivá / perlivá	18,-
Coca cola 0,33l	25,-
Fanta 0,33l	25,-
Sprite 0,33l	25,-
Tonic 0,25l	26,-
Tonic Ginger 0,25l	28,-
Kofola 0,3l	20,-
Monster energy 0,5l	55,-
Džus 0,3l pomeranč / jablko / banán	25,-
Džus 0,3l hruška / jahoda	30,-
Voda s citrónem 0,3l	15,-
Voda do konvičky 0,5l	15,-

ČAJE

Řecký horský čaj – 0,5l	45,-
Podáváme jej v půllitrové čajové konvičce. Pravý řecký čaj z Hojníku horského. Vědci se domnívají, že Hojník může být všelék. Moderní testy ukázaly, že čaj pomáhá v prevenci osteoporózy, zatímco jeho antioxidační vlastnosti pomáhají v prevenci rakoviny. Studie rovněž naznačují pozitivní vliv na téměř všechny nemoci. Výzkum potvrdil že Sideritis působí preventivně proti nachlazení, chřipce a alergiím. Čaj není vhodný pro děti, těhotné a kojící ženy.	
Čaje Rioba	22,-
Porcované čaje – různé druhy. Ovocný, lesní plody, Ceylon, Earl grey, zelený, mátový.	
Pangea zelený čaj – sypaný 0,5l	45,-
Podáváme jej v půllitrové čajové konvičce. Povzbuzující zelený čaj s chutí a vůní bergamotové silice. Snižuje hladinu cholesterolu a cukru v krvi, upravuje vysoký tlak a oddaluje stárnutí.	
Čaj z čerstvé máty	45,-
Podáváme jej v půllitrové čajové konvičce.	

KÁVY

Řecká káva – pravá řecká jemně mletá káva připravovaná v džezvě	35,-
Frappé – řecká osvěžující studená káva	39,-
Espresso	29,-
Capuccino	35,-
Instantní káva Nescafé Gold	25,-

PIVA

Pivo Konrád – světlý ležák 0,3l	19,-
Pivo Konrád – světlý ležák 0,5l	25,-
Plzeňský Prazdroj – světlý ležák 0,3l	26,-
Plzeňský Prazdroj – světlý ležák 0,5l	37,-
Pivo Kapucín – tmavý ležák 0,5l láhev	35,-
Radegast Birell - nealkoholické pivo 0,5l	25,-
Radegast Birell polotmavý - nealkoholické pivo 0,5l	27,-
Kingswood Apple Cider 0,4l láhev	33,-

VÍNA ROZLÉVANÁ

Víno bílé suché DIONYSOS 0,2l (12)	38,-
Víno bílé polosladké IMIGLYKOS 0,2l (12)	38,-
Víno červené suché DIONYSOS 0,2l (12)	38,-
Víno červené polosladké IMIGLYKOS 0,2l (12)	38,-

TRADIČNÍ ŘECKÉ LIHOVINY

Ouzo	4cl	35,-
Metaxa 5 ^x	4cl	45,-
Metaxa 7 ^x	4cl	55,-
Metaxa 12 ^x	4cl	65,-

LIHOVINY

Griotka Hanácká	4cl	30,-
Zelená- Pepermint Hanácká	4cl	30,-
Božkov Tuzemský	4cl	30,-
Božkov Kávový	4cl	30,-
Fernet	4cl	30,-
Becherovka	4cl	35,-
Slivovice 45%	4cl	35,-
Slivovice zlatá Budík	4cl	45,-
Vodka Finlandia	4cl	40,-
Gin Beefeater	4cl	40,-
Jim Beam	4cl	40,-
Carolans cream	4cl	40,-
Capitan Morgan Spiced	4cl	45,-
Tulamore dew	4cl	55,-
Aperol	4cl	45,-
Jägermeister	4cl	45,-
Berentzen vodka	4cl	30,-

MÍCHANÉ NÁPOJE

Aperol Spritz - (4cl Aperolu, 8cl šumivého vína, soda)	64,-
--	------

VINNÝ LÍSTEK

BÍLÁ VÍNA

Retsina DIONYSOS 750ml (12)

180,-

Tradiční řecké suché bílé víno s chutí a vůní piniové pryskyřice. Světle zlatavá barva, nádherná vůně po piniové pryskyřici s nádechem čerstvě posečené trávy a výrazná, charakteristická chuť z ní dělají nepostradatelnou součást dokonalé degustace řeckých delikates.

Bílé suché víno DIONYSOS 750ml (12)

180,-

Toto suché bílé víno je vyrobeno z vybraných odrůd vína. Hrozny jsou před lisováním odděleny od stonků, následuje výroba moštu pod nízkým tlakem. Víno se fermentuje a dozrává pod kontrolovanou teplotou, což vede k výjimečné kvalitě, elegantní svěžítě a ovocné vůni a lehké a kulaté chuti. Druh vinné révy: Rhoditis, Savvatiano, Moschofilero

Bílé suché víno Rhoditis, Sauvignon Blanc 750ml (12)

210,-

Toto bílé suché víno pochází z Peloponésu z rodinného vinařství Dionysos s více než 80ti letou tradicí. Kupáž odrůd Rhoditis a Sauvignon Blanc.

Bílé polosladké víno Imiglykos 750ml (12)

180,-

Imiglykos znamená v řečtině „přirozeně sladké“ víno a pro jeho oblíbenost na něj narazíte po celém Řecku. Je to ten nejsladší způsob, jak zakončit výtečnou večeři. Je vynikající samotné, ale také se perfektně doplňuje s řeckými meze, zralým ovocem, jemnými sýry a dezerty. Druh vinné révy: Rhoditis, Savvatiano, Muškát

Bílé sladké víno Oenomelo 750ml (12)

299,-

Toto řecké sladké víno bylo vyrobeno podle antických receptur z odrůd Muškát, Moschofilero a Rhoditis na přání historických restaurací v Athénách. Sladké bílé víno se zářivou zlatožlutou barvou. Nejprve objevíme čerstvé aroma Muškátu, které je následováno podtóny medu a sladkého citrónu. Nádherně voní květinovou vůní po broskvích. Víno je baleno v kameninové amfoře a přes zátku opatřeno voskem. Amfora byla speciálně navržena podle historických vykopávek a tuto kameninovou amforu si můžete odnést domů jako dekoraci.

RŮŽOVÁ VÍNA

RŮŽOVÉ suché víno DIONYSOS 750ml (12)

210,-

Na výrobu tohoto vína byly použity vybrané odrůdy řeckých vín z bohatých vinic na Peloponésu. Má silnou růžovou barvu s červeným nádechem a tělnatou chuť. Má jemné aroma s vyváženými podtóny. Jemnost a sladkost doplňuje hřebíček a skořice, které stojí proti ovocnému a květinovému aroma v pozadí. Druh vinné révy: Agiorgitiko, Mantalaria, Mavroudi Corinth

ČERVENÁ VÍNA

ČERVENÉ suché víno DIONYSOS 750ml (12)

180,-

Toto suché červené víno je vyrobeno z tradičních řeckých odrůd červeného vína. Vinice leží v příznivých klimatických podmínkách. Do vinařství Dionysos se dostanou až po velice přísné kontrole kvality. Druh vinné révy: Agiorgitiko, Mantilaria, Mavroudi Corinth

Imiglykos červené polosladké víno 750ml (12)

180,-

Imiglykos znamená v řečtině „přirozeně sladké“ víno a pro jeho oblíbenost na něho narazíte po celém Řecku. Je to klasické řecké víno a náleží k nejdůležitějším řeckým domácím specialitám. Vybrané odrůdy řeckého červeného vína jsou vinifikovány moderní vinifikací pro červené víno. Druh vinné révy: Agiorgitiko, Mantilaria, Mavroudi Corinth

**K vínu můžete zakousnout některou z našich pochoutek.
Doporučujeme například některý z našich sýrů.**