

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 našem 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)** 55,-
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)** 65,-
plátek řeckého sýru Feta přelitý panenským olivovým olejem s řeckými bylinkami
3. **Řecké černé olivy** 55,-
pravé řecké olivy nejlepších odrůd Kalamata Gigantes s pečkou
4. **Salata mikri** 65,-
malý zeleninový salátek s vinným octem a panenským olivovým olejem, vhodný nejen jako předkrm, ale také jako příloha k hlavním chodům
5. **Meltzано** 65,-
domácí pasta z pečeného lilku s česnekem, šťávou z citronu a olivovým olejem
6. **Fasolia gigantes** 55,-
velké bílé fazole pečené v tomatové omáčce s řeckým kořením
7. **Pita me skordolado (1)** 79,-
panenský olivový olej ochucený česnekem a řeckým kořením, podávaný s domácím pita chlebem
8. **Haloumi sto grill (7)** 75,-
3 kousky speciálního grilovaného sýru přelitý olivovým olejem s bylinkami, oblíbená pochoutka z Kypru
9. **Gavros tyganites (1,4)** 99,-
100g obalených smažených sardelek 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
(na požádání možno doplnit o feferonky)
11. **Pásta Eliás (7,10)** 79,-
domácí pyré z černých oliv, semínek sezamu, kaparů a panenského olivového oleje
- 11A. **Dolmádes (7,8)** 79,-
vinné listy plněné rýží s Tzatziky omáčkou

K některým pochoutkám, doporučujeme také náš domácí Pita chléb.

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 400g | 99,- |
| řecký vesnický zeleninový salát (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 13. Choriatiki salata 450g (7) | 135,- |
| nejznámější řecký salát z čerstvé zeleniny s olivami a sýrem Feta
(rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 14. Gyros salata 450g | 155,- |
| řecký salát z čerstvé zeleniny s olivami a domácím Gyrosem
(rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 15. Kotopulo salata 450g | 155,- |
| řecký salát z čerstvé zeleniny s olivami a grilovanými kuřecími kousky
(rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej a vinný ocet) | |
| 16. Haloumi salata 450g (7) | 165,- |
| salát z čerstvé zeleniny s grilovaným sýrem Haloumi a domácím jogurtovo-česnekovým dresinkem (rajčata, okurky, listové saláty, červená cibulka) | |
| 17. Koto jaurti salata 450g (7) | 165,- |
| salát z čerstvé zeleniny s grilovanými kuřecími kousky a domácím jogurtovo-česnekovým dresinkem (rajčata, okurky, listové saláty, červená cibulka) | |
| 18. Pantzári salata 400g (7) | 145,- |
| Salát z červené řepy, rukoly, sýrem Feta a balsamikovým krémem, sypaný vlašskými ořechy | |

K salátům doporučujeme také náš domácí Pita chléb.

ŘECKÉ SPECIALITY Z GRILU

- 20. Souvlaki chirino 240g (7)** **155,-**
kousky vepřové kýty grilované na jehle, marinované v řeckých bylinkách, podáváme s rajčaty, malým listovým salátkem, červenou cibulkou a Tzatziki
- 21. Souvlaki kotopulo 240g (7)** **155,-**
kuřecí kousky grilované na jehle, marinované v řeckých bylinkách, podáváme s rajčaty, malým listovým salátkem, červenou cibulkou a Tzatziki omáčkou
- 22. Bifteki jemisto 300g (1,7)** **155,-**
smažené rýžovo-masové kuličky plněné sýrem Feta, podáváme na listu salátu se smaženou cibulkou, rajčaty a Tzatziki omáčkou
- 23. Fileto kotopulo 250g (7)** **159,-**
250g. grilovaných kuřecích prsíček marinovaných v řeckých bylinkách, přelitých metaxovou omáčkou, podáváme s rajčaty a malým listovým salátkem
- 24. Steak chirino 250g (7)** **159,-**
250g. grilovaná vepřová krkovice marinovaná v řeckých bylinkách, přelitá metaxovou omáčkou, podáváme s rajčaty a malým listovým salátkem
- 26. GYROS sto Piatto 250g (7)** **149,-**
250 gramů domácího Gyrosu sypaného červenou cibulkou, podáváme s rajčaty, malým listovým salátkem a Tzatziki omáčkou. Nejznámější řecké jídlo, které v Řecku naleznete téměř na každém rohu.
- 27. Gyros Pilafi 450g (1,7)** **155,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti připravovaná s čerstvými rajčaty a grilovaným domácím Gyrosem, sypaná sýrem Feta s přepuštěným máslem
- 28. Kotopulo Pilafi 450g (1,7)** **155,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti připravovaná s čerstvými rajčaty a grilovanými kuřecími kousky, sypaná sýrem Feta s přepuštěným máslem
- 29. Biftékia scháras 250g (1,7,11)** **199,-**
200 gramový řecký burger v XXL bulce s Tzatziki omáčkou, zeleninou a smaženou cibulkou, obsypaný hranolkami (300g)

BEZMASÁ JÍDLA

- 40. Smažený obalovaný sýr Feta (200g), Tzatziki omáčka (1,3,7) 129,-**
- 41. Smažený obalovaný sýr Haloumi (125g), Tzatziki omáčka (1,3,7) 139,-**
- 42. Bujurdi 450g (7) 145,-**
zapékaná rajčata na grilu v alobalu se sýrem Feta, feferonkami, červenou cibulkou, česnekem a řeckými bylinkami
(doba přípravy tohoto pokrmu je přibližně 35 – 40 minut)
- 43. Domato pilaf (1) 119,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti s grilovanými rajčaty a sýrem Feta
- 44. Makaronia me tyri (1,7) 119,-**
řecká těstovinová rýže netradiční chuti sypaná sýrem Feta a přelitá přepuštěným máslem

RYBY A PLODY MOŘE

- 60. Gavros tyganites (1,4) 149,-**
150g obalených smažených sardelek s citrónem
- 61. Kalamarákia tyganita 250g (1,7,14) 189,-**
250g obalených smažených kroužků z kalamárů na listu salátu s citrónem a Tzatziki omáčkou
- 62. Bujurdi me psari (4,7) 199,-**
200g. 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 - 40 minut)

PŘÍLOHY

70. Pita - domácí řecká chlebová placka (1)	38,-
71. Řecká těstovinová rýže (1)	38,-
72. Hranolky	38,-
73. Steakové hranolky	49,-
74. Dolmádes - vinné listy plněné rýží	55,-
75. Salata mikri malý zeleninový salátek s vinným octem a panenským olivovým olejem, vhodný nejen jako předkrm, ale také jako příloha k hlavním chodům	65,-

DEZERTY

80. Jaurti me meli (7,8) Pravý řecký jogurt s medem a skořicí, sypaný sekanými ořechy	65,-
81. Chalva (5,8,11) plátek sladkého tradičního řeckého dezertu z mletých semínek sezamu sypaný skořicí, zdobený šlehačkou a sekanými ořechy	55,-

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU
článek 21 a Vyhl. 113/2005 Sb., § 8 odstavec 10 je na vyžádání u obsluhy.

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) 479,-

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) 499,-

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

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 3 dny 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

Biftekiournou

řecká sekaná z vepřového a hovězího masa (upozorňujeme, že tato sekaná je bez lepku, čili bez strouhanky či jiných obilných přísad)

Kótsi chirino

Pomalou pečené vepřové koleno podle starých řeckých receptů

Kótsi arnisio

Pomalou pečené jehněčí kolínko na rozmarýnu s dalšími řeckými bylinkami

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	20,-
Coca Cola 0,33l	30,-
Coca Cola - ZERO 0,33l	30,-
Fanta 0,33l	30,-
Sprite 0,33l	30,-
Tonic 0,25l	30,-
Tonic Ginger 0,25l	30,-
Kofola 0,3l	20,-
RedBull 0,25l	55,-
Džus 0,3l pomeranč / jablko / hruška / jahoda / černý rybíz	30,-
Lažanské mošty 0,25l jablko / jahoda / višň / černý rybíz	36,-
Přírodní mošty a šťávy bez chemické konzervace	
Voda s citrónem 0,3l	15,-
Voda do konvičky	25,-
Lemonáda me meli 0,4l - pravá řecká domácí citronáda	55,-
Citronový fresh nápoj s medem, a čerstvou mátou, který vás příjemně osvěží nejen v horkých letních dnech.	

ČAJE

Řecký horský čaj – 0,5l	55,-
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	25,-
Porcované čaje – různé druhy. Ovocný, lesní plody, Ceylon, Earl grey, zelený, mátový.	
Pangea zelený čaj – sypaný 0,5l	55,-
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	55,-
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	30,-
Capuccino	35,-
Caffè latte	45,-
Nescafé Gold – instantní káva	25,-

PIVA

Pivo Konrád – světlý ležák 0,3l	19,-
Pivo Konrád – světlý ležák 0,5l	26,-
Plzeňský Prazdroj – světlý ležák 0,3l	26,-
Plzeňský Prazdroj – světlý ležák 0,5l	38,-
Pivo Kapucín – tmavý ležák 0,5l láhev	35,-
Radegast Birell - nealkoholické pivo 0,5l	25,-
Radegast Birell polotmavý - nealkoholické pivo 0,5l	28,-
Frisco – jablko a citrón / brusinka	35,-
Cool pivo s příchutí – citrón / grep / grep nealko	35,-

VÍNA ROZLÉVANÁ

Retsina DIONYSOS 0,2l - bílé suché víno s chutí a vůní piniové pryskyřice 38,- Světle zlatavá barva, nádherná vůně po piniové pryskyřici s nádechem čerstvě posečené trávy a výrazná, charakteristická chuť tohoto řeckého vína.	
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	55,-
Metaxa 7 ^x	4cl	65,-
Metaxa 12 ^x	4cl	75,-

LIHOVINY

Griotka Hanácká	4cl	30,-
Pepermint Hanácká	4cl	30,-
Božkov Tuzemský	4cl	30,-
Božkov Kávový	4cl	30,-
Fernet / Fernet Citrus	4cl	30,-
Becherovka	4cl	35,-
Slivovice 45%	4cl	35,-
Vodka Finlandia	4cl	40,-
Gin Beefeater	4cl	40,-
Jim Beam	4cl	40,-
Capitan Morgan Spiced	4cl	45,-
Tulamore dew	4cl	55,-
Aperol	4cl	45,-
Jägermeister	4cl	45,-
Berentzen vodka	4cl	30,-
Jack Daniels	4cl	55,-
Jack Daniels - Honey	4cl	55,-

MÍCHANÉ NÁPOJE

Aperol Spritz - (4cl Aperolu, 8cl šumivého vína, soda)	69,-
--	------

VINNÝ LÍSTEK

BÍLÁ VÍNA

Retsina DIONYSOS 750ml (12)

190,-

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)

190,-

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 svěžetí a ovocné vůni a lehké a kulaté chuti. Druh vinné révy: Rhoditis, Savvatio, Moschofilero.

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

230,-

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

Bílé suché víno Chardonnay 750ml (12)

230,-

Toto bílé suché víno pochází z Korintu a je zaštitěno chráněným geografickým označením. Klasické francouzské odrůdě Chardonnay, známé po celém světě pro svou bohatou chuť, se daří i na vinicích na hornatém Korintu. Květinový nádech potěší nos, zatímco slámově zlatavá barva vás povznesení do jiných končin. Perfektně si rozumí s rybou, mořskými plody, bílým masem a uzeným sýrem.

Bílé polosladké víno Imiglykos 750ml (12)

190,-

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, Savvatio, Muškát.

Bílé sladké víno Oenomelo 750ml (12)

349,-

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)

230,-

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)

190,-

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)

190,-

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.**