

# TAVERNA NIKOS

## MENU





**Vítáme Vás v řecké 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“**

## 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 s Pita chlebem (1,7)**  
tradiční krémová omáčka z pravého řeckého jogurtu s okurkou, česnekem a olivovým olejem s naším domácím Pita chlebem (domácí chlebová placka)
- 2. Feta tyří (7)**  
plátek řeckého sýru Feta s řeckými bylinkami, přelitý panenským olivovým olejem
- 3. Řecké černé olivy**  
pravé řecké olivy, nejlepších odrůd Kalamata Gigantes s pečkou
- 4. Pásta Eliás s Pita chlebem (1,7,10)**  
domácí pomazánka z černých oliv, semínek sezamu, kaparů a panenského olivového oleje s naším domácím Pita chlebem
- 5. Meltzano s Pita chlebem (1)**  
domácí pomazánka z lilku pečeného na dřevěném uhlí, s česnekem, šťávou z citronu a olivovým olejem s naším domácím Pita chlebem
- 6. Fasolia gigantes**  
velké bílé fazole pečené v tomatové omáčce s řeckým kořením
- 7. Skordolado s Pita chlebem (1)**  
Extra panenský olivový olej z kláštera Agia Triada na Krétě, ochucený česnekem a řeckým kořením s naším domácím Pita chlebem
- 8. Haloumi sto grill (7)**  
3 kousky speciálního grilovaného sýru s řeckými bylinkami, přelité panenským olivovým olejem, oblíbená pochoutka z Kypru
- 9. Gavros tyganites (1,4)**  
100g obalených smažených sardelek s citrónem, vynikající pochoutka k pivu i vínu
- 10. Fetaournou (7)**  
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)

## ŘECKÉ SPECIALITY (NEJEN) Z GRILU

- 20. Souvlaki chirino 240g (7)**  
vepřová kýta grilovaná na jehle, marinovaná v řeckých bylinkách, ozdoba z listového salátku a rajčat, citron, červená cibulka a Tzatziki dressing
- 21. Souvlaki kotopulo 240g (7)**  
kuřecí kousky grilované na jehle, marinované v řeckých bylinkách, ozdoba z listového salátku a rajčat, citron, červená cibulka a Tzatziki dressing
- 22. Bifteki jemisto 300g (1,7)**  
smažené masové kuličky plněné sýrem Feta, sypané smaženou cibulkou, ozdoba z listového salátku a rajčat, Tzatziki dressing
- 23. Fileto kotopulo 250g (7)**  
grilovaný kuřecí stehenní steak marinovaný v řeckých bylinkách, podáváme s **Metaxovou omáčkou**, ozdoba z listového salátku a rajčat, smažená cibulka
- 24. Steak chirino 250g (7)**  
grilovaná vepřová krkovice marinovaná v řeckých bylinkách, podáváme s **Metaxovou omáčkou**, ozdoba z listového salátku a rajčat, smažená cibulka
- 26. GYROS sto Piatto 250g (7)**  
250 gramů domácího grilovaného vepřového Gyrosu sypaného červenou cibulkou, ozdoba z listového salátku a rajčat, červená cibulka a Tzatziki dressing.  
Nejznámější řecké jídlo, které v Řecku naleznete téměř na každém rohu.
- 27. Gyros Pilafi 450g (1,7)**  
řecká těstovinová rýže netradiční chuti se sušenými rajčaty a domácím **Gyrosem**, zdobená sýrem Feta s přepuštěným máslem
- 28. Kotopulo Pilafi 450g (1,7)**  
řecká těstovinová rýže netradiční chuti se sušenými rajčaty a grilovanými **kuřecími kousky**, zdobená sýrem Feta s přepuštěným máslem
- 29. Feta tyganita 200g (1,3,7)**  
smažený obalovaný řecký sýr Feta s Tzatziki dressingem
- 30. Bujurdi 450g (7)**  
zapékaná zelenina na grilu v alobalu se sýrem Feta a řeckými bylinkami (rajčata, cuketa, feferonky, červená cibulka, česnek)  
**dobu přípravy tohoto pokrmu je přibližně 35 – 40 minut**
- 31. Bujurdi me psari 450g (4,7)**  
200g. filet z Mořské štiky zapékaný na grilu v alobalu se sýrem Feta, rajčaty, cuketou, feferonkami, červenou cibulkou, česnekem a řeckými bylinkami  
**dobu přípravy tohoto pokrmu je přibližně 35 - 40 minut**

## 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)**

předkrmy:

Tzatziki dressing, sýr Feta, řecké olivy Kalamata, pita chléb

hlavní chod:

4x souvlaki špíz, hranolky, řecký zeleninový salát

## 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.....“*

### **40. Domato anguro salata 450g**

řecký vesnický zeleninový salát (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, olivy panenský olivový olej, vinný ocet a naše vlastnoručně míchané řecké koření, které samozřejmě přidáváme i do dalších salátů a jídel)

### **41. Choriatiki salata 500g (7)**

nejznámější řecký salát z čerstvé zeleniny s olivami a sýrem **Feta** (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej, vinný ocet, řecké koření)

### **42. Gyros salata 450g**

řecký salát z čerstvé zeleniny s olivami a domácím **Gyrosem** (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej, řecké koření a vinný ocet)

### **43. Kotopulo salata 450g**

řecký salát z čerstvé zeleniny s olivami a **grilovanými kuřecími kousky** (rajčata, okurky, papriky, červená cibulka, panenský olivový olej, řecké koření a vinný ocet)

## PŘÍLOHY

**50. Pita** - domácí řecká chlebová placka (1)

**51. Řecká těstovinová rýže** (1)

**52. Hranolky**

**53. Steakové hranolky**

**54. Salata mikri**

malý zeleninový salátek s vinným octem a panenským olivovým olejem, vhodný nejen jako předkrm, ale také jako příloha k hlavním chodům

**55. Tzatziki mikri** (7)

tradiční krémová omáčka z pravého řeckého jogurtu s okurkou, česnekem a olivovým olejem, vhodná nejen jako předkrm, ale také jako příloha k masu

## DEZERTY

**60. Jaurti me meli** (7,8)

Pravý řecký jogurt s medem, zdobený sekanými vlašskými ořechy

**61. Chalva** (5,8,11)

plátek sladkého tradičního řeckého dezertu z mletých semínek sezamu s medem sypaný skořicí, zdobený šlehačkou a sekanými vlašskými ořechy