

# REBETIKO

ΤΑΒΕΡΝΑ ΓΡΕΣΑ

## ANTIPASTI | STARTERS

### TSATZIKI

Crema di yogurt con aglio, cetriolo e aneto.  
Greek yogurt sauce with garlic, cucumber and dill.

### TARAMOSALATA

Crema di uova di pesce.  
Fish eggs sauce.

### MELIZANOSALATA

Crema di melanzane grigliate con aglio, cipolla e prezzemolo.  
Grilled aubergines sauce with garlic, onion and parsley.

### TYROKAFTERÌ

Crema di feta, yogurt e peperoncino.  
Sauce made with feta cheese, yogurt and chill pepper.

### FAVA

Crema di fava delle Isole dell'Egeo servita con capperi e limone.  
Broad bean sauce with capers and lemon.

### KOKINOJULOSALÀTA

Crema a base di barbabietole, yogurt, aglio e noci.  
Sauce made with beets, yogurt, garlic and nuts.

### REVITHIA

Crema di ceci, olive di Kalamata e limone.  
Sauce made with chickpeas, Kalamata olives and lemon

### FETA SAGANAKI



## MESÈDES

Assortimento di salse / Assortment of different starters:

PER DUE (for two)

PER QUATTRO (for four)

### OLIVE MISTE

Misto di olive di diverse regioni della Grecia.  
Mixed of olives from different part of Greece.

### OLIVE RIPIENE DI MANDORLE

### FAGIOLI al FORNO (JIJANTES STO FOURNO)

Fagioli al forno con pomodoro, sedano, cipolle, carote e prezzemolo.  
Beans cooked in the oven with tomato, celery, onions, carrots and parsley.

### HALÙMI STI SHÀRA

Formaggio cipriota stagionato di latte vaccino, di capra e di pecora.  
Aged cypriote cheese.

### FÈTA CON SESAMO E MIELE

Feta cheese with sesame and honey.



Via L. Cagnola 6 - Milano

Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148

# REBETIKO

## ΤΑΒΕΡΝΑ ΓΡΕΣΑ

### FÈTA GHIDINI

Formaggio di capra servito con semi di papavero, rosmarino e miele.  
Goat cheese with Poppy seeds, rosemary and honey.

### FÈTA CON OLIO E ORIGANO

Feta cheese with oil and oregano.

### MPOUGHIOURTÌ (STO FOURNO)

Feta al forno con pomodori e peperoni servita in ciotola di terracotta.  
Feta cheese with peppers wait on terracotta's bowl.

## KYRÌOS PIATA

### SPANAKÒPITA

Sfoglia a base di spinaci, feta, ricotta e aneto.  
Flaky greek pastry with spinach, feta cheese, ricotta and dill.

### PRASSÒPITA

Sfoglia a base di porri e feta.  
Flaky greek pastry with leeks and feta cheese.

### MOUSSAKÀS

Sformato di melanzane con carne di manzo, patate e besciamella (con farina di mais).  
Aubergines pie with beef, potatoes and béchamel (made with corn flour).

### NDOLMÀDAKIA

Foglie di vite ripieni di carne e riso serviti con yogurt.  
Leaves wine stuffed with beef and rise best served with yogurt.

### IMAM

Melanzane ripiene di verdure: peperoni grigliati e cipolle.  
Aubergines stuffed with vegetables: grilled peppers and onions.

### FAKES

Zuppa di lenticchie servita con feta, olive e acciughe.  
Lentils soup with feta cheese, olives and anchovies.

### KEFTEDAKIA

Polpettine di carne servite con riso pilaf.  
Meat balls with pilaf rice.

### KOLOKYTHOKEFTEDES

Polpettine di zucchine con feta servite con yogurt.  
Courgette balls with yogurt.

### POLPO ALLA GRIGLIA SERVITO CON CREMA DI FAVE

## CARNE | MEAT

### SOUVLÀKI DI FILETTO DI MAIALE

Servito con pita, patatine fritte e tsatziki.  
Pork tenderloin with pita bread, french fries and tsatziki.

### SOUVLÀKI DI POLLO

Servito con pita, patatine fritte e tsatziki.  
Chicken skewer with pita bread, french fries and tsatziki.



Via L. Cagnola 6 - Milano

Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148

# REBETIKO

## TAVERNA GRECA

### SOUVLÀKI DI AGNELLO

Sevito con pita, patatine fritte e tsatziki.  
Lamb skewer with pita bread, french fries and tsatziki.

### SOUVLÀKI DI FILETTO DI MANZO

Servito con pita, patatine fritte e tsatziki.  
Filet skewer with pita bread, french fries and tsatziki.

### PAIDÀKIA ARNISSIA

Costine di agnello servite con patatine fritte e tsatziki.  
Lamb rib meat with french fries and tsatziki.

### KOTSI ARNISIO

Stinco di agnello al forno servito con riso Pilaf.  
Lamb shank cooked in oven with pilaf rice.

### GYROS DI CARNE DI MAIALE

Servito con pita, pomodorini, cipolle, patatine fritte e tsatziki.  
Pork meat gyros with pita bread, onions, tomatoes, french fries and tsatziki.

### GYROS DI POLLO

Servito con pita, pomodorini, cipolla, patatine fritte e tsatziki.  
Chicken meat gyros with pita bread, onions, tomatoes, french fries and tsatziki.

### GYROS MISTO

Carne di maiale e di pollo con pita, pomodorini, cipolla, patatine fritte e tsatziki.  
Pork and chicken meat gyros with pita bread, onions, tomatoes, french fries and tsatziki

### LOUKANIKO MISTO

(uno con formaggio ed uno con i porri)  
(one stuffed with cheese and the other with leeks)  
Serviti con limone, patatine fritte e tsatziki.  
Sausage with lemon, french fries and tsatziki.

### MISTO CARNE REBETIKO

Spiedino di carne di maiale, spiedino di carne di pollo, spiedino di agnello e un loukaniko, servito con patatine fritte e tsatziki.  
Pork skewer, chicken skewer, lamb skewer and one loukaniko with french fries and tsatziki

### PORZIONE DI PATATINE FRITTE

French fries.

## INSALATE | SALADS

### HORIÀTIKI

Insalata di pomodorini, cetrioli, peperoni, feta, olive e origano.  
Greek salad with tomatoes, cucumbers, peppers, feta cheese, olives and oregano.

### TACOS CRETESE

insalata di pomodorini, cetrioli, peperoni, feta, olive, origano, capperi e tacos cretese  
Salad with tomatoes, cucumbers, peppers, feta cheese, olives, capers and oregano with cretese taco.

### HORTA

Servita con olio e limone  
Served with oil and lemon



Via L. Cagnola 6 - Milano

Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148

# REBETIKO

ΤΑΒΕΡΝΑ ΓΡΕΣΑ

## DOLCI | DESSERTS

**JAÛRTI ME MÈLI KAI KARIDÌA**  
Yogurt greco con miele e noci.  
Greek yogurt with honey and nuts.

**JAÛRTI ME VISSINO**  
Yogurt greco con visciole.  
Greek yogurt with black cherry.

**JAÛRTI ME KIDÒNI**  
Yogurt greco con mela cotogna.  
Greek yogurt with quince.

**JAÛRTI ME SIKÀ KARAMELOMENA**  
Yogurt greco con fichi caramellati,  
Greek yogurt with caramelise figs.

**JAÛRTI ME STAFILI**  
Yogurt greco con uva scioppata.  
Greek yogurt with grapes.

**KURABIÈDES**  
Dolcetti con mandorle.  
Greek Dessert with almonds.

**MELOMAKÀRONA**  
Dolcetti con mandorle serviti con polvere di noci e miele.  
Greek dessert with almonds, honey and nuts.

**HALVÀS ME JAÛRTI**  
Dolcetti con il sesamo.  
Greek dessert with sesame.

**KATAÏFI KAI BAKLAVÀ ME PAJOTÒ**  
Dolcetti con mandorle e noci, serviti con gelato.  
Greek dessert with almonds and nuts best served with ice cream.

**KATAIFI EKMEK**  
Semifreddo a base di pasta fillo, crema pasticcera, farina di frumento e Mastika  
Semifreddo with phyllo dough, custard, wheat flour and Mastika

**RISOGALLO**  
Budino di riso con cannella  
Cinnamon rice pudding

**YORTOGLIKO**  
Yogurt al limone  
Lemon yogurt



Via L. Cagnola 6 - Milano  
Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148

# REBETIKO

ΤΑΒΕΡΝΑ ΓΡΕΣΑ

## OINOI (KPASIÀ) – VINI

### VINI RESINATI:

RETZINA LAFKIOTIS SPECIAL (0,75 cl)  
RETZINA MALAMATINA (0,50 cl)  
RETZINA DELL'ATTICA KOURTAKIS (0.75 cl)  
RETZINA TSANTALIS (0,75 cl)

### VINI SFUSI:

BIANCO, ROSSO E RESINATO (0.50 lt)  
BIANCO, ROSSO E RESINATO (0.25 lt)

## VINI BIANCHI | ASPRA KPASIÀ

### KATOGEI AVEROFF

Vino bianco secco. Accompagna bene carni bianche e antipasti.

### MOSCHOFILERO DOP BOUTARI

(Peloponneso - Mantinea) Vino bianco fruttato della varietà Moschofilero. Particolarmente versatile, si abbina ottimamente con carni rosse, bianche e pesce.

### SANTORINI ASSYRTIKO DOP

Varietà Assirtiko. L'isola vulcanica con il suo particolare microclima dona a questo vino un gusto forte ed equilibrato.

### ROBOLA DI CEFALONIA CLASSICO DOP

Il terreno montagnoso e calcareo della zona di Robola ha dato vita ad un vino dal gusto sottile e dall'aroma fruttato.

### KRETIKOS IGP

Varietà Vilana e altre varietà autoctone dell'isola di Creta. Si accompagna a carni bianche, pesce e salse.

### PAROS DOC

Vino bianco secco proveniente dall'isola di Paros. Prodotto con uva proveniente da vitigni autoctoni (Monemvasia).

### ATHIRI

Vino proveniente dalla regione della Macedonia (Calcidica). Accompagnamento ideale per carni bianche e salse.

### METOXI CHROMITSA

Una varietà di Assyrtiko e Sauvignon Blanc. Coltivato sul Monte Athos, attorno al Monastero Agios Pandeileimonas. Invecchiato nelle botti di quercia per otto-dieci mesi. Ottimo vino bianco da abbinare a carne alla piastra, salse e insalate.

### KANENAS IGP

Vino bianco secco. Coltivato in vitigni della Tracia. Una varietà di Moscato di Alessandria e Chardonnay. Prodotto dalla casa vinicola Tsantali.



Via L. Cagnola 6 - Milano

Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148

# REBETIKO

## ΤΑΒΕΡΝΑ ΓΡΕΣΑ

### VINI ROSSI | KOKKINA KPASIÀ

#### KATOGHI AVEROFF

Varietà Cabernet Sauvignon e Agiorgitiko (zona Epiro) maturato in botti di quercia. Si accompagna bene a carni rosse, agnello alla griglia e salsicce.

#### GRANDE RESERVE

Varietà Xinomavro. Invecchiato quattro anni di cui due in botti di rovere e due in bottiglia. Si accompagna a carni rosse e formaggi saporiti.

#### AGIORGITIKO DOP LAFKIOTIS

Invecchiato in botti di rovere francese da vitigni selezionati di Nemea (Peloponneso). Accompagnamento ideale per carni rosse.

#### KRETIKOS I.G.P

Vino rosso dell'isola di Creta invecchiato di sedici mesi.

#### PAROS DOP

Una varietà di Mandilaria e Monemvasia. Invecchiato dodici mesi in botti di quercia.

#### NEMEA RESERVE

Vitigno Agiorgitiko puro delle colline di Nemea (Peloponneso) invecchiato in botti di rovere francese per circa quattordici mesi. Si accompagna a carni rosse.

#### MEGA SPILEO MERLOT

Vitigno Mavro Kalavrytino 65% e Merlot al 35%. Coltivato nelle alte colline dell'Achaia (Axaia).

#### NAOUSA

Vino rosso secco Athinà Naousa uvaggio 100% Xinomavro, vitigno autoctono della Macedonia. Invecchiato per quattordici mesi in botti di rovere francese.

#### RAPSANI

Rapsani, vino rosso secco DOP della casa vinicola Tsantali. I vigneti di Rapsani si trovano sulle pendici meridionali del Monte Olimpo (la montagna degli Dei). Una varietà di Xinomavro, Krassato e Stavroto.

#### RAPSANI RESERVE

Originario del monte Olimpo e della Tessaglia. Una varietà di Xinomavro, Krassato, Stavroto. Invecchiato per almeno 36 mesi dapprima in botti di rovere e poi in bottiglia. Accompagna bene carni rosse e pollame.

#### KANENAS

Prodotto della casa vinicola Tsantali. Mavrodi 50% e Syrah 50%



Via L. Cagnola 6 - Milano

Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148

# REBETIKO

ΤΑΒΕΡΝΑ ΓΡΕΣΑ

## VINI ROSÉ

VINO ROSÉ PAPAGIANNAKOS  
Cabernet Sauvignon /Agiorgitiko.

VINO ROSÉ MELTEMI  
Prodotto dalla casa vinicola Moraiti nell'isola di Paros.

## VINI PASSITI

MAVRODÀFNI  
LIMNOS  
PROSECCO

## LIQUORI

LIQUORI GRECI:  
Greek liqueur  
TSIPURO  
METAXA  
MASTÌHA  
TENTURA  
OUZO  
RAKOMELO

LIQUORI NAZIONALI  
National liqueur

## BEVANDE

ACQUA – NEPÒ  
Water  
0.75 litro  
1 litro

BIRRA MITHOS, FIX, VERGINA (33 cl)  
BIRRA ARTIGIANALE ODYSSEY (33 cl)  
BIRRA ROSSA ARTIGIANALE ODYSSEY (33 cl)

COCA COLA (25cl)  
CAFÈ ITALIANO  
CAFÈ GRECO



Via L. Cagnola 6 - Milano  
Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148

# REBETIKO

## ΤΑΒΕΡΝΑ ΓΡΕΣΑ

ELENCO DEI 14 ELEMENTI/PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

### ALLERGENI

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI).
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO).
- FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS L), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI PECAN (CAYA ILLINOIESISWANGENH K KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI.
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- SEMI DI SESANO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



Via L. Cagnola 6 - Milano

Telefono: 02 3954 2148

[www.tavernagrecaebetiko.it](http://www.tavernagrecaebetiko.it) | [info@tavernagrecaebetiko.it](mailto:info@tavernagrecaebetiko.it)

Aperto dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 23.30 | Prenotazioni: Telefono: 02 3954 2148