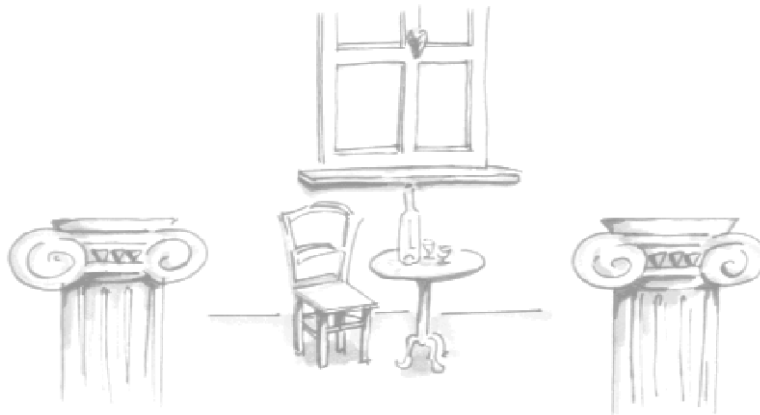


MAISTRALI



*Kedves Vendégeink!
Örömmel üdvözljük Önöket Maistrali Éttermünkben.*

Ételeink elkészítésénél nagy figyelmet fordítunk a felhasznált összetevők minőségére és frissességére.

A görög és nemzetközi konyha barátait el fogják varázsolni ízletes ételeink.

Figyelmükbe ajánljuk étel és italkínálatunkat.

Kívánunk Önöknek jó étvágyat!



Nyitva hétfőtől szombatig 9 órától.

*Maistrali Étterem-Kávézó
Sarti / Chalkidiki / Sithonia 63072 Görögország
Telefon: 0030 - 23 750 94 571*

Előételek és ínyencségek

	<i>EURO</i>
1. <i>Caciki</i> <i>Tejszínes joghurt, uborka, fokhagyma</i>	2,90
2. <i>Htipiti</i> <i>Csípős túrókrém</i>	3,20
3. <i>Melizana saláta</i> <i>Padlizsán – fokhagymás szószban</i>	3,20
4. <i>Olajbogyó és cseresznyepaprika</i>	3,50
5. <i>Fehér Tarama (halikra)</i> <i>Kaviárkrém</i>	3,50
6. <i>Polip</i> <i>Tintahal hidegen</i>	5,50
7. <i>Sült szardínia</i> <i>melegen, fokhagymásan</i>	6,50
8. <i>Feketekagyló csípős paradicsommártásban</i> <i>melegen, fokhagymásan</i>	5,90
9. <i>Kagyló fehérboros mártásban</i> <i>kagylóhéjban szolgáljuk fel</i>	6,50
10. <i>Kalmár</i> <i>tintahal forrón, fokhagymásan</i>	5,90
11. <i>Norvég homár (garnélarák) fokhagymás vajjal</i> <i>meleg előétel</i>	7,90
12. <i>Szkubri</i> <i>grillezett füstölt makréla</i>	6,50

Zöldség előételek

13. **a "Konyhafőnök" előétele** 7,50
caciki, htípiti, melizanosaláta, taramaikra, "Szaganaki" feta-sajt és cukkini
14. **Sült padlizsán** 3,90
feta sajttal, fokhagymás olajban
15. **Pirított paprika** 2,50
zöld és csípős
16. **Kaliforniai paprika** 3,90
pirosra érlelt paprika feta sajttal töltve
17. **Dolmadakia -Töltike** 3,90
cacikivel töltött szőlőlevelek
18. **Öregszemű bab (Lóbab)** 4,90
kemencében sült bab paradicsommártásban, fokhagymával és feta sajttal burkolva
19. **Serpenyős cukkini** 6,50
feta sajttal és caciki mártással
20. **Grillezett zöldségek** 6,90
padlizsán, cukkini és paprika balzsamecettel



Sajtok

21. **Feta** 3,90
sajt olívaolajjal
22. **Szaganaki feta sajt** 4,50
serpenyőben sült rántott sajt
23. **Szaganaki feta sajt mézzel és szezámmal** 5,50
Serpenyőben sült rántott sajt
24. **Grillen sült feta sajt** 4,90
paradicsommal, hagymával, paprikával.
25. **Bugurdi** 4,90
tál - válogatott sajtokból, paprikával és paradicsommal kiegészítve

Saláták



26. **Coleslaw (káposztasaláta)** 3,50
olívaolajban, - ecettel, sárgarépával és paprikával
27. **Uborka-paradicsom saláta** 4,50
olívaolajjal
28. **Vegyes saláta** 4,50
olívaolajjal és balzsamecettel
29. **Görög saláta** 6,50
paradicsom, uborka, olajbogyó, paprika, feta sajt - olívaolajjal
30. **“Maistrali” saláta** 7,90
vegyes saláta, caciki, girosz (forgótengelyen süített hús) és öntet
31. **Tonhal saláta** 7,90
tonhal, sajt, tojás, csemegekukorica, balzsamecet,
32. **Cézár saláta** 7,90
grillen sült csirkemell csíkokkal, salátaöntet és parmezán sajt

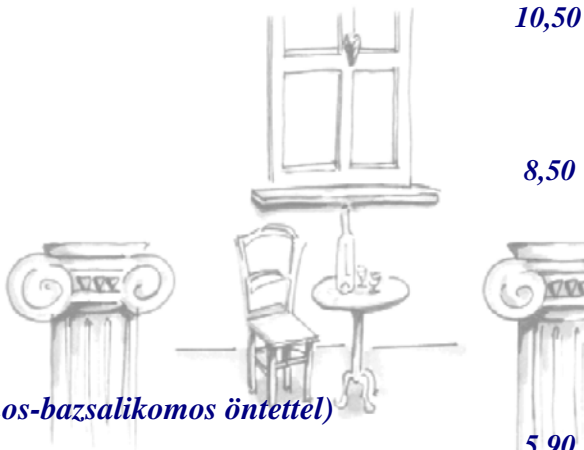


Levesek

33. **Paradicsompüré-leves** 3,50
pirított zsemlekockákkal és tejszínnel
34. **Burgonyapüré- leves** 3,50
hagymával, bacon szalonnával és pirított zsemlekockákkal

Főételek

Az alábbi ételeket sült hasáburgonyával és rizzsel szolgáljuk fel.

- | | | |
|---|--|--------------|
| 35. Csirke szelet | | 9,50 |
| 36. Sertés szűzermék, tejszínes mártás
<i>friss gombával</i> | | 10,50 |
| 37. Csirke nyárson | | 8,50 |
| Tészták | | |
| 38. Linguin (olaszos csőtészta tészta paradicsomos-bazsalikomos öntettel)
<i>és parmezánnal</i> |  | 5,90 |
| 39. Linguin tészta darált marhahússal
<i>és parmezánnal</i> | | 6,90 |
| 40. Linguin tészta csirke szeletekkel
<i>gombával és paprikával</i> | | 8,90 |
| 41. Linguin tészta garnéla rákkal | | 14,90 |

Rántott hús

- | | | |
|---|--|-------------|
| 42. Rántott szelet bécsi módra
<i>salátával és sült krumplival kínáljuk</i> | | 7,90 |
| 43. Rántott szelet krémesen
<i>frissen készült gombakrém mártással, salátával és sült krumplival kínáljuk</i> | | 8,90 |
| 44. Rántott csirke
<i>salátával és sült krumplival kínáljuk</i> | | 8,90 |

Görög főételek

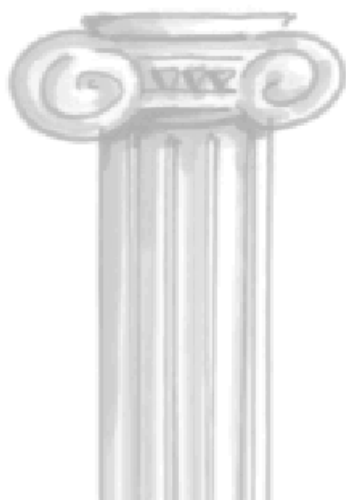
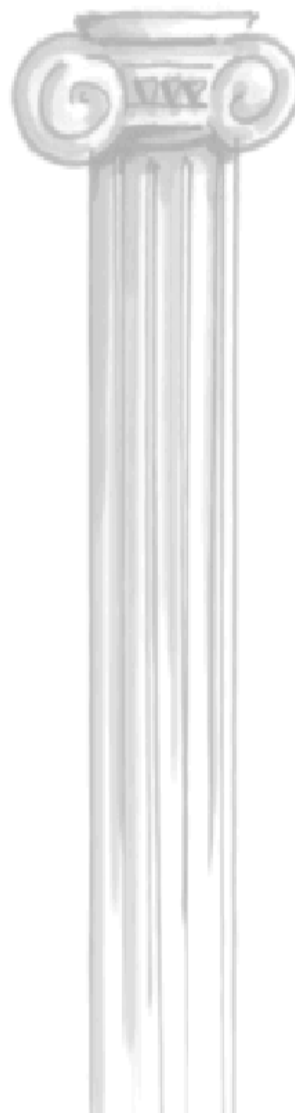
Az alábbi ételeket sült hasáburgonyával és rizzsel szolgáljuk fel.

- | | |
|--|--------------|
| 45. Girosz
<i>sertéshúsból</i> | 6,90 |
| 46. Bifsztek
<i>húspogácsák Salisbury módra</i> | 8,50 |
| 47. Bifteki
<i>Salisbury bifsztek Gouda sajttal töltve</i> | 8,50 |
| 48. Loukaniko
<i>csípős görög kolbászkák</i> | 8,50 |
| 49. Szudzukakia
<i>darált húsos rudacskák</i> | 7,50 |
| 50. Szuflaki
<i>két nyárs, sertéshússal</i> | 7,90 |
| 51. Báránycsiga | 10,50 |
| 52. Vegyes grill
<i>szuflaki - nyárson sült báránycsiga, darált húsos rudacskák</i> | 12,50 |
| 53. Vegyes grill -2 személyre
<i>Szuflaki - nyárson sült báránycsiga, darált húsos rudacskák</i> | 25,00 |



Hagyományos halételeinket rizzzsel vagy burgonyával szolgáljuk fel.

- | | | |
|--|--|--------------|
| 54. Polip
<i>olajjal és ecettel</i> |  | 12,90 |
| 55. Tintahal
<i>sült tintahal (kalmár)</i> | | 8,90 |
| 56. Tintahal
<i>fetával és paprikával töltve</i> | | 10,50 |
| 57. Aranydubrincs (Dorada hal)
<i>fokhagyma olajban</i> | | 13,50 |
| 58. Tengeri sügér
<i>tengeri sügér fokhagyma olajban</i> | | 13,50 |
| 59. Óriás garnéla rák
<i>fokhagyma olajban</i> | | 14,50 |
| 60. Norvég homár nyárson
<i>két homárnyárs - fokhagyma olajjal</i> | | 12,50 |
| 61. Vegyes “tenger gyümölcsei” tál
<i>garnélarák, polip, kagyló és bébi tintahal – fokhagyma olajban</i> | | 14,90 |
| 62. Vegyes “tenger gyümölcsei” tál 2 személyre
<i>garnélarák, polip, kagyló és bébi tintahal – fokhagyma olajban</i> | | 28,50 |

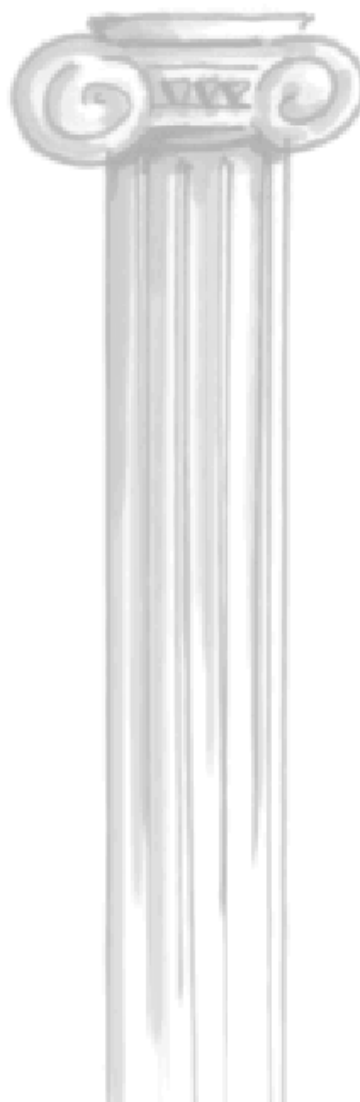


Hagyományos ételek

- 64. Muszaka** 7,50
padlizsán, burgonya, darált marhahús
- 65. Pasztíció (görög tésztafelfújt)** 7,50
darált marhahús – tésztában sültve, besamelmártással leöntve, kis vegyes salátával kínáljuk
- 66. Kokkiniszto - vörösboros-paradicsomos marhahús** 8,90
burgonyával és salátával

Pizza

- 67. Margarita pizza** 5,90
oregánóval
- 68. Gombás pizza**
friss gombával
- 69. Szalámis pizza** 7,90
szalámmal és erős paprikával
- 70. Tonhalas pizza** 8,50
tonhallal és hagymával
- 71. Sarti pizza** 9,50
szalámmal, sonkával, paprikával, gombával és olajbogyóval



Alkoholmentes italok, üdítők

<i>Szódavíz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00</i>
<i>Szódavíz</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Palackozott víz</i>	<i>1 L</i>	<i>2,00</i>
<i>Coca Cola – Fanta – Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00</i>
<i>Fröccs</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Narancs – Alma – Cseresznye – Banán - Ananász</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Frissen préselt narancslé</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,00</i>

Forró italok

<i>Tea</i>	<i>2,00</i>
<i>Friss menta</i>	<i>2,50</i>
<i>Presszókávé</i>	<i>2,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,50</i>
<i>Tejeskávé</i>	<i>3,20</i>
<i>Kávé - Nescafé – Frappé</i>	<i>2,50</i>
<i>Forró csokoládé</i>	<i>4,00</i>

Tejes turmixok

<i>Vanília - Csokoládé- Eper- Banán...</i>	<i>4,00</i>
<i>Frissítők! TIP Jégkása</i>	<i>4,00</i>
<i>Citrom - Eper</i>	<i>4,00</i>
<i>Krémjoghurt dióval és mézzel</i>	<i>4,50</i>
<i>Krémjoghurt feketecseresznyével</i>	<i>4,50</i>

Desszert



<i>Gombóc</i>	<i>Jégkrém</i>	<i>1,00</i>
<i>Vanília – Csokoládé – Eper - Banán...</i>		

Biológiai minőségű, házilagos készítésű bor

<i>Fehérbor, száraz</i>		<i>0,2 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Rosé, száraz</i>		<i>0,2 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Vörösbor, száraz</i>		<i>0,2 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Kancsó házilagos készítésű bor</i>		<i>0,2 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Palackozott bor, száraz</i>		<i>0,75 l</i>	<i>10,00</i>
<i>Fenyőgyantás érlelésű fehérbor, kancsó vagy üveg</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>

Úzo

<i>Úzo</i>		<i>2 cl</i>	<i>1,50</i>
<i>Úzo</i>		<i>4 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Úzo jégágyon</i>		<i>4 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Úzo, kis üveg</i>		<i>250 ml</i>	<i>6,00</i>
<i>Házi készítésű cipuro, bontott</i>		<i>250 ml</i>	<i>6,00</i>

Beer - Sör

<i>Csapolt Mythos sör</i>		<i>0,5 l</i>	<i>1,50</i>
<i>Üveges Mythos sör</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Üveges Amstel sör</i>		<i>0,3 l</i>	<i>2,00</i>
<i>Üveges Amstel Radler</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Üveges Heineken</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Üveges Fix Hellas sör</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,00</i>