

MAISTRALI



Уважаемые гости!

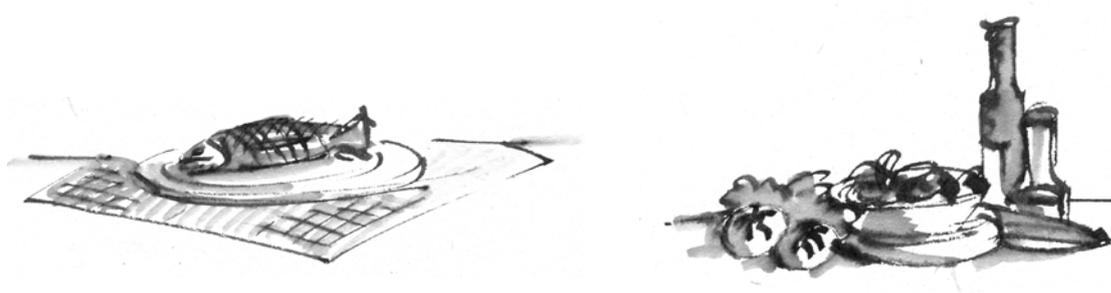
Добро пожаловать в наш ресторан.

При приготовлении блюд мы уделяем особое внимание качеству и свежести ингредиентов.

Любителей греческой и мировой кухни приятно удивят наши изысканные блюда.

Мы с радостью поможем советом при заказе.

Приятного аппетита!



Часы работы: понедельник-воскресенье, с 9 часов

*Ресторан-кафе «Маистрали»
Сарти / Халкидики / Ситония 63072 Греция
Тел: 0030 - 23 750 94 571*

Аперитивы и закуски

ЕВРО

- | | | |
|------------|--|--------------------|
| 1. | <i>Цацики</i>
<i>Сливочный йогурт, огурец, чеснок</i> | <i>2,90</i> |
| 2. | <i>Хтипити</i>
<i>Творожный сыр со специями</i> | <i>3,20</i> |
| 3. | <i>Мелидзано</i>
<i>Икра из баклажанов с чесноком</i> | <i>3,20</i> |
| 4. | <i>Оливки и чили</i> | <i>3,50</i> |
| 5. | <i>Белая тарاما</i>
<i>Закуска из копченой икры</i> | <i>3,50</i> |
| 6. | <i>Октопус</i>
<i>Холодная закуска из кальмара</i> | <i>5,50</i> |
| 7. | <i>Жареные сардины</i>
<i>Горячая закуска с чесноком</i> | <i>6,50</i> |
| 8. | <i>Мидии в остром томатном соусе</i>
<i>Горячая закуска с чесноком</i> | <i>5,90</i> |
| 9. | <i>Мидии в белом винном соусе</i>
<i>Подаются в раковинах</i> | <i>6,50</i> |
| 10. | <i>Каламари</i>
<i>Горячая закуска с чесноком</i> | <i>5,90</i> |
| 11. | <i>Креветки в чесночном масле</i>
<i>Горячая закуска</i> | <i>7,90</i> |
| 12. | <i>Скубри</i>
<i>Копченая макрель на гриле</i> | <i>6,50</i> |

Вегетарианские закуски

- 13. Аперитив от шеф-повара** 7,50
цацки, хтипити, мелидзано, тарама, фета «Саганаки» и цуккини
- 14. Печеные баклажаны** 3,90
С сыром фета и чесночным маслом
- 15. Жареные перчики** 2,50
Острая закуска
- 16. Перчики «Флорина»** 3,90
Красные перцы, фаршированные сыром фета
- 17. Долмадакья** 3,90
Фаршированные виноградные листья с соусом цацки
- 18. Гигантес** 4,90
Фасоль, запеченная в томатном соусе, с чесноком и сыром фета
- 19. Цуккини на сковороде** 6,50
С сыром фета и цацки
- 20. Овоци на гриле** 6,90
Баклажаны, цуккини и перчики с бальзамическим уксусом

Сыры



- 21. Фета** 3,90
Сыр в оливковом масле
- 22. Фета Саганаки** 4,50
Сыр в панировке
- 23. Фета Саганаки с медом и кунжутом** 5,50
Сыр в панировке
- 24. Фета на гриле** 4,90
Подается с помидорами, луком, перцами
- 25. Бугурди** 4,90
Сырное ассорти с помидорами и перцами

Салаты



- | | |
|---|-------------|
| 26. Капустный
<i>С помидорами, перцами и уксусно-масляной заправкой</i> | 3,50 |
| 27. Огуречно-помидорный
<i>С оливковым маслом</i> | 4,50 |
| 28. Смешанный
<i>С уксусно-масляной заправкой</i> | 4,50 |
| 29. Греческий
<i>С помидорами, огурцами, оливками, перцами, сыром фета и оливковым маслом</i> | 6,50 |
| 30. Маистрали
<i>Салат-ассорти, цацики, гирос и заправка</i> | 7,90 |
| 31. С тунцом
<i>Тунец, сыр, яйца, кукуруза и бальзамический уксус</i> | 7,90 |
| 32. Цезарь
<i>С куриной грудкой на гриле, пармезаном и заправкой</i> | 7,90 |



Супы

- | | |
|--|-------------|
| 33. Томатный суп-пюре
<i>С гренками и сливками</i> | 3,50 |
| 34. Картофельный суп-пюре
<i>С луком, беконом и гренками</i> | 3,50 |

Основные блюда

Подаются с картофелем-фри или рисом.

- | | | |
|---|---|-------|
| 35. | Филе цыпленка | 9,50 |
| 36. | Свинные медальоны в сливочном соусе
<i>Со свежими грибами</i> | 10,50 |
| 37. | Цыпленок на шпажках | 8,50 |
| 
Паста | | |
| 38. | Лингвини с томатом и базиликом
<i>С пармезаном</i> | 5,90 |
| 39. | Лингвини с говяжьим фаршем
<i>С пармезаном</i> | 6,90 |
| 40. | Лингвини с филе цыпленка
<i>С грибами и перцами</i> | 8,90 |
| 41. | Лингвини с креветками | 14,90 |

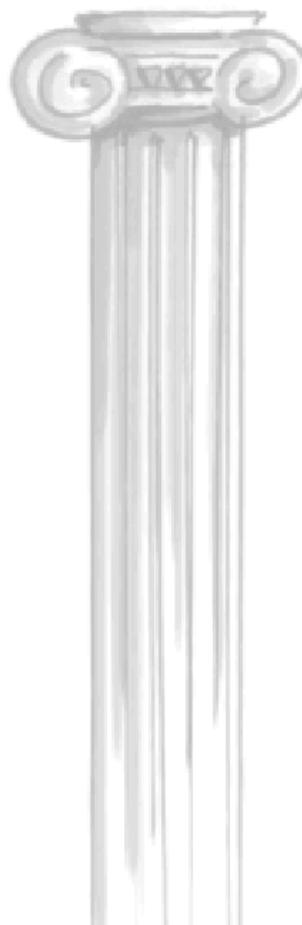
Шницели

- | | | |
|-----|---|------|
| 42. | Шницель «Вгнер-Арт»
<i>С салатом и картофелем-фри</i> | 7,90 |
| 43. | Шницель «а ля крем»
<i>Со сливочно-грибным соусом, салатом и картофелем-фри</i> | 8,90 |
| 44. | Шницель из цыпленка
<i>С салатом и картофелем-фри</i> | 8,90 |

Основные блюда греческой кухни

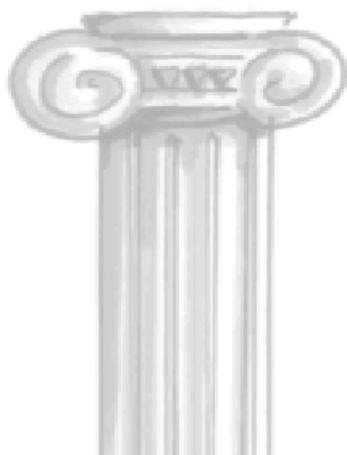
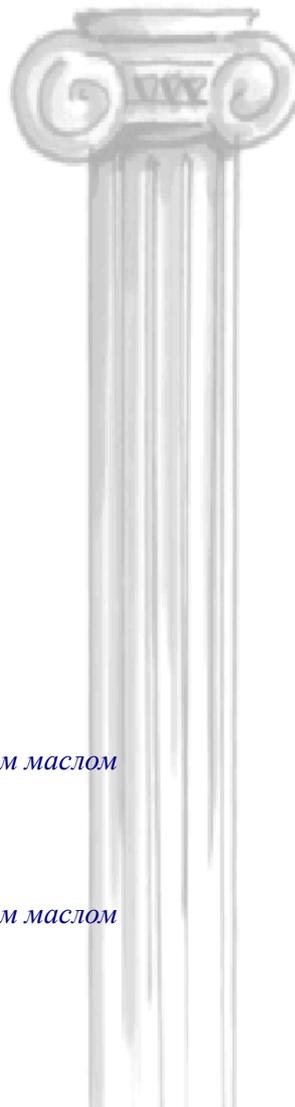
Подаются с картофелем-фри или рисом.

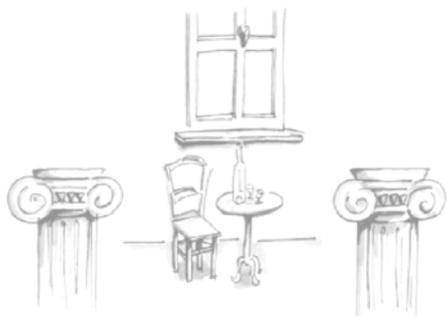
45. Гирос <i>Свинина</i>	6,90
46. Биштекс»Солсбери» <i>Рубленые котлетки «Солсбери»</i>	8,50
47. Биштекс «Гауда» <i>Рубленые котлетки «Солсбери»с сыром гауда</i>	8,50
48. Луканико <i>Острые греческие колбаски</i>	8,50
49. Сузукаки <i>Тефтели по-гречески</i>	7,50
50. Сувлаки <i>Свинина на шпажках</i>	7,90
51. Ягненок	10,50
52. Гриль-микс <i>Сувлаки, отбивные из барашка, сузукаки</i>	12,50
53. Гриль-микс на двоих <i>Сувлаки, отбивные из барашка, сузукаки</i>	25,00



Традиционные блюда из морепродуктов подаются с рисом или картофелем.

- | | | |
|--|--|--------------|
| 54. осьминог
<i>С маслом и уксусом</i> |  | 12,90 |
| 55. кальмары
<i>Жареные кальмары</i> | | 8,90 |
| 56. Фаршированные кальмары
<i>Фаршированы сыром фета и перцами</i> | | 10,50 |
| 57. Дорада
<i>С чесночным маслом</i> | | 13,50 |
| 58. Морской волк
<i>Сибас с чесночным маслом</i> | | 13,50 |
| 59. Королевские креветки
<i>С чесночным маслом</i> | | 14,50 |
| 60. Креветки на шпажках
<i>Две шпажки, с чесночным маслом</i> | | 12,50 |
| 61. Ассорти из морепродуктов
<i>Креветки, осьминог, мидии и молодые кальмары с чесночным маслом</i> | | 14,90 |
| 62. Ассорти из морепродуктов на двоих
<i>Креветки, осьминог, мидии и молодые кальмары с чесночным маслом</i> | | 28,50 |



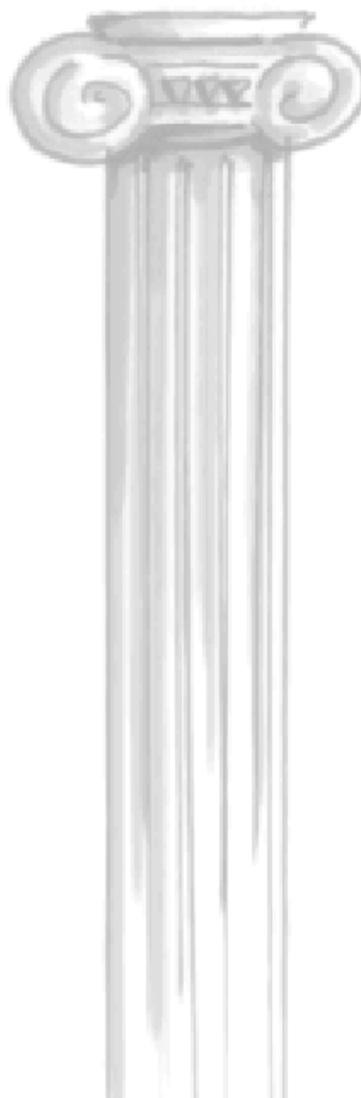


Традиционные блюда

- 64. Мусака** 7,50
Баклажаны, картофель, говяжий фарш
- 65. Пастиччо** 7,50
Макаронная запеканка с фаршем
... в соусе бешамель, подается с салатом-ассорти
- 66. Кокинисто(говядина)** 8,90
С картофелем и салатом

Пицца

- 67. Маргарита** 5,90
С орегано
- 68. Грибная**
Со свежими грибами
- 69. Салями** 7,90
С салями и чили
- 70. С тунцом** 8,50
С тунцом и луком
- 71. Ассорти** 9,50
Салями, ветчина, перцы, грибы и оливки



Безалкогольные напитки

<i>Газировка</i>	<i>0,2 л</i>	<i>2,00</i>
<i>Газировка</i>	<i>0,5 л</i>	<i>3,00</i>
<i>Бутилированная вода</i>	<i>1 л</i>	<i>2,00</i>
<i>Кока-кола – Фанта – Спрайт</i>	<i>0,2 л</i>	<i>2,00</i>
<i>Шорле</i>	<i>0,3 л</i>	<i>3,00</i>
<i>Апельсин - Яблоко - Вишня - Банан - Ананас</i>	<i>0,2 л</i>	<i>2,50</i>
<i>Апельсиновый фреш</i>	<i>0,3 л</i>	<i>4,00</i>

Горячие напитки

<i>Чай</i>	<i>2,00</i>
<i>Свежая мята</i>	<i>2,50</i>
<i>Эспрессо</i>	<i>2,00</i>
<i>Капучино</i>	<i>2,50</i>
<i>Латте</i>	<i>3,20</i>
<i>Кофе – Нескафе - Фраппе</i>	<i>2,50</i>
<i>Горячий шоколад</i>	<i>4,00</i>

Молочные коктейли

<i>Ваниль - Шоколад - Клубника - Банан ...</i>	<i>4,00</i>
<i>Гранита</i>	<i>4,00</i>
<i>Лимон – Клубника</i>	<i>4,00</i>



Десерты

<i>Сливочный йогурт с орехами и медом</i>	<i>4,50</i>
<i>Сливочный йогурт с вишней</i>	<i>4,50</i>

Мороженое

<i>Шарик</i>	<i>1,00</i>
<i>Ваниль - Шоколад - Клубника - Банан ...</i>	

Домашнее вино

<i>Белое, сухое</i>		0,2 л	3,00
<i>Розовое, сухое</i>		0,2 л	3,00
<i>Красно., сухое</i>		0,2 л	3,00
<i>Графин домашнего вина</i>		0,2 л	7,00
<i>Бутылка сухого вина</i>		0,75 л	10,00
<i>Рецина – белое смоляное вино, графин или бутылка</i>		0,5 л	3,50

Узо

<i>Узо</i>	20 мл	1,50
<i>Узо</i>	40 мл	3,00
<i>Узо со льдом</i>	40 мл	3,00
<i>Узо, маленькая бутылка</i>	250 мл	6,00
<i>Домашнее Ципуро</i>	250 мл	6,00

Пиво

<i>«Мифос» на разлив</i>	0,5 л	1,50
<i>«Мифос» бутилированное</i>	0,5 л	3,00
<i>«Амстел», бутилированное</i>	0,3 л	2,00
<i>«Амстел Радлер», бутилированное</i>	0,5 л	3,00
<i>«Хайнекен», бутилированное</i>	0,5 л	3,00
<i>«Фикс», бутилированное</i>	0,5 л	3,00