

halassa





Ouzeri (griechisch ουζερί) ist in Griechenland ein kleines Restaurant, in dem Spirituosen (insbesondere Ouzo) angeboten werden, begleitet von einer Vielzahl von heißen oder kalten Mezedes- kleinen Gerichten.

Traditionell werden diese Gerichte in die Mitte des Tisches gestellt und alle greifen zu. Sie brauchen nichts zu bestellen. Alle Speisen der Menükarte werden automatisch serviert. Sollt Ihnen ein Gericht nicht zusagen, dann informieren Sie bitte das Servicepersonal. Lassen Sie sich dieses besondere griechische Essen gut schmecken. Guten Appetit (kali orexi - καλή όρεξη).

Ouzeri (греч. ουζερί) в Греции - это небольшой ресторан, где предлагаются спиртные напитки (особенно узо) в сопровождении разнообразных горячих или холодных мезедов - небольших блюд.

Традиционно эти блюда ставят на середину стола, и все поглощают их. Вам не нужно ничего заказывать. Все блюда, представленные в меню, подаются автоматически. Если вам не нравится какое-то блюдо, пожалуйста, сообщите об этом обслуживающему персоналу. Насладитесь этим особенным греческим блюдом. Приятного аппетита (kali orexi - καλή όρεξη).

Ouzeri (Greek ουζερί) in Greece is a small restaurant where spirits (especially ouzo) are offered, accompanied by a variety of hot or cold mezedes- small dishes.

Traditionally, these dishes are placed in the middle of the table and everyone digs in. You do not need to order anything. All the dishes on the menu are served automatically. If you do not like a dish, please inform the service staff. Enjoy this special Greek meal. (kali orexi - καλή όρεξη).

Ouzeri (en grec ουζερί) est, en Grèce, un petit restaurant où l'on propose des spiritueux (notamment de l'ouzo), accompagnés d'une variété de mezedes chauds ou froids- petits plats.

Traditionnellement, ces plats sont placés au centre de la table et tout le monde s'en sert. Il n'est pas nécessaire de commander quoi que ce soit. Tous les plats de la carte sont servis automatiquement. Si un plat ne vous convient pas, veuillez en informer le personnel de service. Savourez bien ce repas grec spécial. Bon appétit (kali orexi - καλή όρεξη).

Ouzeri (greco ουζερί) in Grecia è un piccolo ristorante dove vengono offerti alcolici (specialmente ouzo), accompagnati da una varietà di mezedes caldi o freddi, piccoli piatti.

Tradizionalmente, questi piatti vengono messi al centro del tavolo e tutti si mettono a scavare. Non c'è bisogno di ordinare nulla. Tutti i piatti del menu sono serviti automaticamente. Se non vi piace un piatto, informate il personale di servizio. Godetevi questo speciale pasto greco. Buon appetito (kali orexi - καλή όρεξη).

GRILL

SOUP

Cream of tomato soup
with basil and tomato crackers

STARTERS

Grilled octopus

Calamari Fritti
with tartar sauce

Bruschetta
with white Tarama salad (fish roe),
seafood and marinated anchovies

SALADS

Quinoa salad
with roasted prawns and citrus fruits

Summer green salad
with green apple, oranges, strawberries,
cereals and honey dressing

MAIN COURSES

Orzo
(durum wheat semolina noodles in rice form)
with seafood, lobster bisque (sauce),
chili and salmon eggs

Fried cod
with Skordalia (garlic dip)

Grilled sea bream
with Aioli

Grilled sea bass

DESSERTS

Kataifi
(puff pastry with nuts and honey),
lemon ice cream and chocolate leaves

Orange cake
with Kaimaiki (cream ice)

V - Vegetarian





SOUPE

Soupe à la crème
de tomate au basilic et crackers à la tomate

ENTRÉES

Poulpe grillé

Frites de calamars
avec sauce tartare

Bruschetta

avec salade de Tarama blanc (œufs de poisson),
fruits de mer et Anchois marinés

SALADES

Salade de quinoa
aux crevettes rôties et aux agrumes

Salade verte estivale
avec pomme verte, orange, fraises,
muesli et vinaigrette au miel

PLATS PRINCIPAUX

Orzo
(Nouilles de semoule de blé dur en forme de riz)
avec fruits de mer, bisque de homard (sauce),
chili et œufs de saumon

Morue frite
avec Skordalia (trempe à l'ail)

Dorade de mer grillée
avec Aioli

Bar grillé

DESSERTS

Kataifi
(pâtisserie feuilletée aux noix et au miel),
glace au citron et feuilles de chocolat

Gâteau à l'orange
avec Kaimaiki (glace à la crème)

V - Végétarien



ZUPPA

Crema di pomodoro
con basilico e cracker al pomodoro

ANTIPASTI

Polpo alla griglia

Calamari Fritti
con salsa tartara

Bruschetta

con insalata di Tarama bianca (uova di pesce),
frutti di mare e acciughe marinate

INSALATE

Insalata di quinoa
con gamberi arrostiti e agrumi

Insalata verde estiva
con mela verde, arance, fragole,
céréales et salsa au miel

PIATTI PRINCIPALI

Orzo
(pasta di semola di grano duro in forma di riso)
con frutti di mare, bisque di aragosta (salsa),
peperoncino e uova di salmone

Merluzzo fritto
con Skordalia (salsa all'aglio)

Orata alla griglia
con Aioli

Branzino alla griglia

DESSERT

Kataifi
(pasta sfoglia con noci e miele),
gelato al limone e foglie di cioccolato

Torta all'arancia
con Kaimaiki (gelato alla crema)

V - Vegetariano



SUPPE

Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Tomatencracker

VORSPEISEN

Gegrillter Oktopus

Calamari Fritti
mit SauceTartar

Bruschetta
mit weißem Taramasalat (Fischrogen),
Meeresfrüchten und marinierten Sardellen

SALATE

Quinoa-Salat
mit geratenen Krabben und Zitrusfrüchten

Sommerlicher grüner Salat
mit grünem Apfel, Orangen, Erdbeeren,
Müsli und HonigDressing

HAUPTSPEISEN

Orzo (Hartweizengriesnudeln in Reisform)
mit Meeresfrüchten, Hummerbisque (Sauce),
Chili und Lachseiern

Frittierter Kabeljau
mit Skordalia (Knoblauch Dip)

Gegrillte Seebrasse
mit Aioli

Gegrillter Wolfsbarsch

NACHSPEISEN

Kataifi
(Blätterteiggebäck mit Nüssen und Honig),
Zitroneneis und Schokoladenblätter

Orangenkuchen
mit Kaimaiki (Sahneeis)

V - Vegetarier



СУП

Crema di pomodoro
с базиликом и томатнымисухариками

СТАРТЕРЫ

Осьминогнагриле

Кальмарыфритти
с соусомтартар

Брускетта
с салатомизбелойтарамы (рыбьейикры),
морепродуктов и маринованныханчоусов

САЛАТЫ

Салатизкиноа
с креветками и цитрусовымифруктами

Летнийзеленыйсалат
с зеленымяблоком, апельсинами, клубникой,
мюсли и медовойзаправкой

ОСНОВНЫЕБЛЮДА

Орзо
(лапшаизманкитвердыхсортовпшеницы в
видериса)
с морепродуктами, биском (соусом)
излобстера, чили и яйцамилосося

Жаренаятрескасоскордалией
(чесночнымсоусом)

Морскойлещнагриле
с айоли

Морскойокуньнагриле

ДЕСЕРТЫ

Катаифи
(слоеное тесто с орехами и медом),
лимонное мороженое и шоколадные листья

Апельсиновый торт
с каймаики (сливочное мороженое)

V - вегетарианец



NANA GOLDEN BEACH