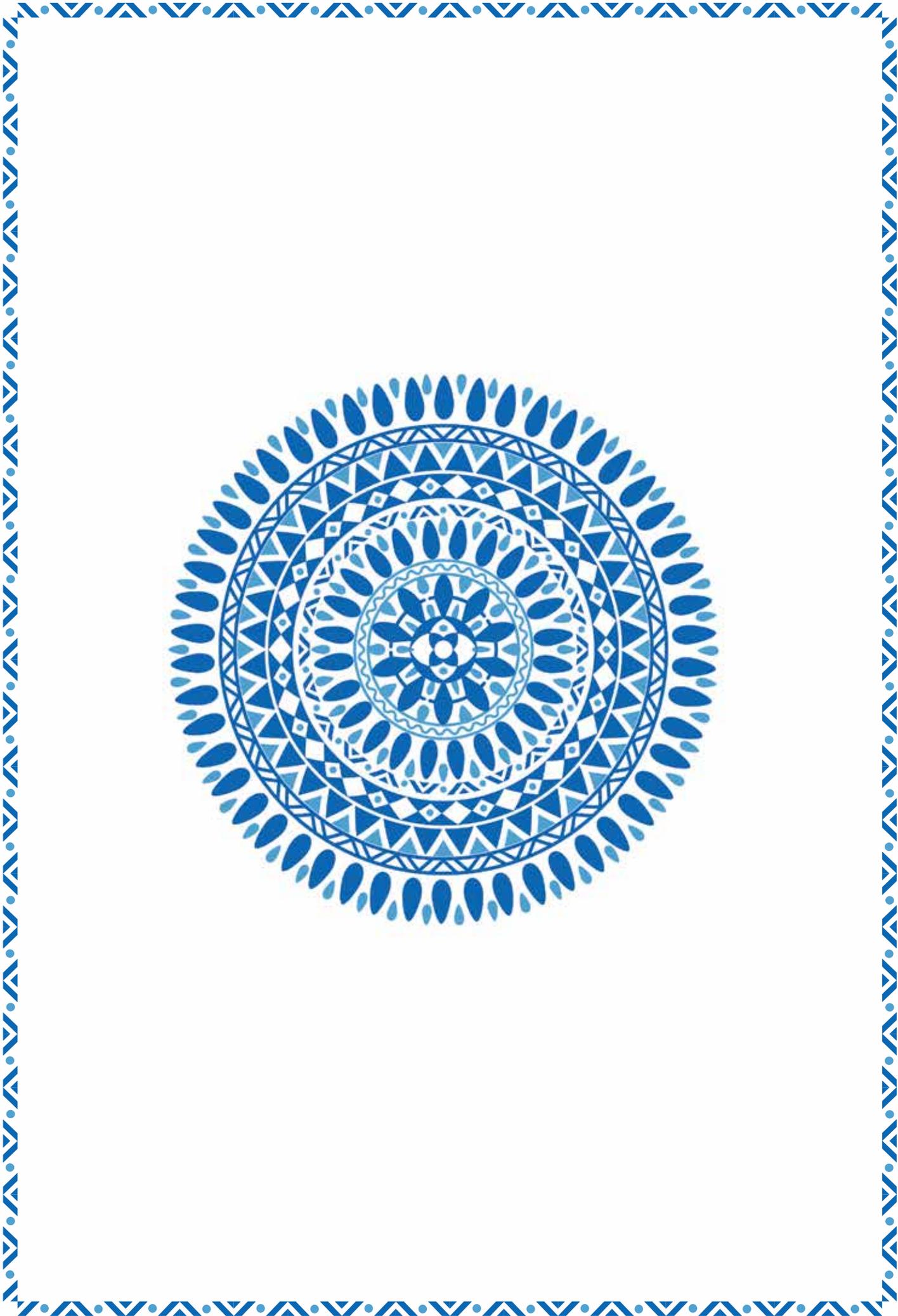




# PORTO MYKONOS

АУТЕНТИЧНАЯ ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ





## ДОРОГОЙ ГОСТЬ,

Добро пожаловать в таверну «ПОРТО МИКОНОС» - остров греческого гостеприимства в центре Москвы!

Порто Миконос в переводе означает “Порт острова Миконос”. Это греческий остров, расположенный в центральной части бассейна Эгейского моря, и он является частью Кикладского архипелага.

По легенде остров получил своё название в честь античного героя Миконоса - одного из потомков Аполлона, Бога солнца и музыки.

У нас в Греции принято пробовать жизнь на вкус - трапезничать здоровыми и вкусными блюдами, приготовленными с душой и любовью, пить изысканное вино и ароматный кофе, чувствовать неповторимую и уютную атмосферу, впитывать счастье всеми органами чувств и наслаждаться жизнью каждый день. У нас говорят: “Мы работаем, чтобы жить, а не живем, чтобы работать”.

Поэтому мы делаем все, чтобы в гостях у нас вы наслаждались аутентичной греческой кухней, заряжались теплом и улыбками! Ведь согласно нашим традициям Гость - посланник Бога, и ему отдается всё самое лучшее!

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ПОРТО МИКОНОС,  
ΚΑΛῶΣ ΟΡΙΣΑΤΕ!



ΣΑΛΑΤΕΣ

# САЛАТЫ



## ХОРЯТИКИ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Греческий салат с сочными помидорами, огурцами, свежим перцем, луком, оливками «Каламата» и сыром «Фета», заправленный оливковым маслом и ароматным орегано

200 г **350₽** mini

300 г **450₽**



## КРИТСКИЙ САЛАТ

КРΗΤΙΚΗ

Салат из свежих помидоров с критскими сухариками «Паксимади», подается с сыром «Фета» и зеленым луком. Заправлен греческим оливковым маслом

150 г **350 ₺** mini

250 г **450 ₺**



## ХАЛУМИ - РОКА

ΧΑΛΟΥΜΙ - ΡΟΚΑ

Микс из салатов «Руккола» и «Айсберг» с обжаренным кипрским сыром «Халуми». Заправляется бальзамическим кремом и оливковым маслом с кедровыми орешками

135 г **390 ₺**



### МАРУЛОСАЛАТА

#### ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ

Свежий салат из листьев «Романо» с зеленым луком и укропом, заправленный оливковым маслом и лимонным соком

150 г **250 ₺**



### РОКА - ЛИАСТИ ДОМАТА

#### ΡΟΚΑ - ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

Свежий микс зеленых салатов с ароматными вялеными томатами и фетой, заправленный оливковым маслом и бальзамическим кремом с медом

120 г **360 ₺**



## САЛАТА МЕ ДОМАТИНЯ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

Салат с помидорами «Черри» и обжаренными гренками в соусе из оливкового масла и свежего базилика с добавлением «тирокафтери»

120 г **420 Р**



## САЛАТА МЕ ГАРИДЕС

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

Салат из сочных листьев «Романо» с атлантическими креветками на гриле и сыром «Касери», заправленный фирменным соусом

120/150 г **590 Р**



## САЛАТА МЕ КОТОПУЛО

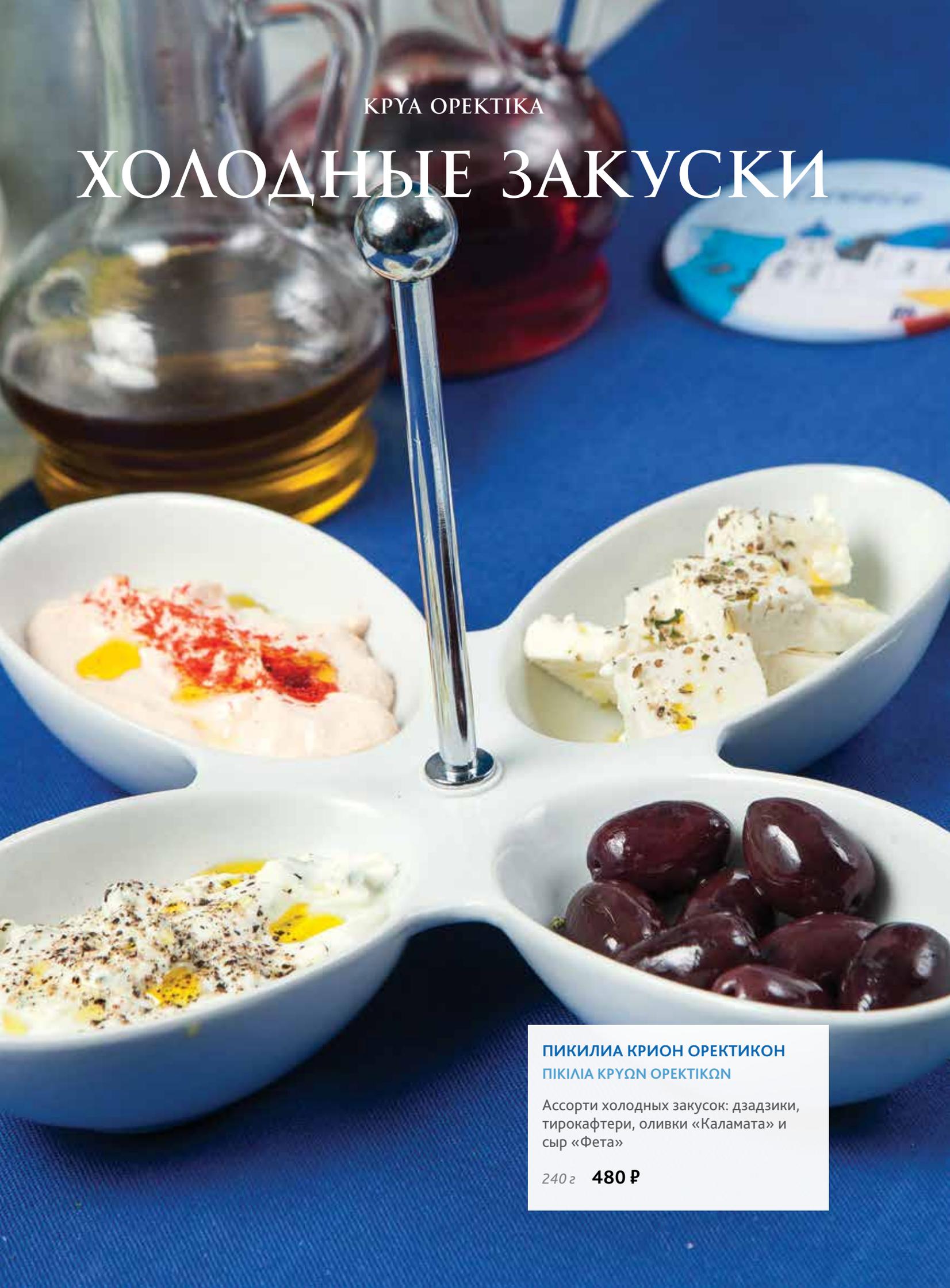
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Салат из сочных листьев «Романо» с куриным филе на гриле и сыром «Касери», заправленный фирменным соусом

100/150 г **470 Р**

КРΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**ΠΙΚΙΛΙΑ ΚΡΙΟΝ ΟΡΕΚΤΙΚΟΝ**  
**ΠΙΚΙΛΙΑ ΚΡΥΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ**

Ассорти холодных закусок: дзадзики, тирокафтери, оливки «Каламата» и сыр «Фета»

240g **480 P**



**ТИРОКАФТЕРИ**

**ДЗАДЗИКИ**  
TZATZIKI

**250 Р**

Знаменитая греческая закуска из йогурта «Страгисто» с чесноком, свежими огурцами и оливковым маслом

120 г

**ЭЛЬЕС**  
ELIES

**280 Р**

Греческие оливки «Каламата» в ароматном оливковом масле

90 г

**ТИРОКАФТЕРИ**  
TYROKAUTERI

**280 Р**

Острая закуска из греческого йогурта, сыра «Фета», с добавлением свежего болгарского перца и оливкового масла

120 г

**ФЕТА**  
FETA

**270 Р**

Сыр «Фета», заправленный оливковым маслом и «Орегано»

100 г



**ΠΙΚΙΛΙΑ ΖΕΣΤΟΝ ΟΡΕΚΤΙΚΟΝ**  
**ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΖΕΣΤΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ**

Ассорти теплых закусок: мелидзана агиоритики, фава, скордаля и тарамосалата

240 г **480 Р**

**ΜΕΛΙΔΖΑΝΑ ΑΓΙΟΡΙΤΙΚΙ**  
**ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΑΓΙΟΡΙΤΙΚΗ**

**290 Р**

Традиционная закуска из баклажанов и болгарского перца, запеченных в оливковом масле, с добавлением традиционных греческих специй

120 г

**ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ**  
**ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ**

**210 Р**

Традиционное картофельное пюре с ароматным чесноком, заправленное оливковым маслом

120 г

**ΦΑΒΑ**  
**ΦΑΒΑ**

**210 Р**

Знаменитое греческое пюре из чечевицы с добавлением моркови и заправленное ароматным оливковым маслом. Подается с каперсами и рубленным свежим луком

150 г

**ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ**  
**ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ**

**250 Р**

Ароматная традиционная греческая закуска, приготовленная из икры трески, с добавлением оливкового масла, чеснока и лимонного сока

120 г

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**ХАЛУМИ ПСИТО**  
ΧΑΛΟΥΜΙ ΨΗΤΟ

Теплая пита со свежими томатами  
и жареным сыром «Халуми».  
Приправлен оливковой пастой

190 г **390 Р**



**КАСЕРИ САГАНАКИ**  
**ΚΑΣΕΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ**

Сыр «Касери» в хрустящей корочке

190 г **390 Р**



**ФЕТА БУЮРДИ**  
**ΦΕΤΑ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ**

Нежный сыр «Фета», запеченный со свежими томатами, болгарским перцем с добавлением оливкового масла и ярких греческих специй

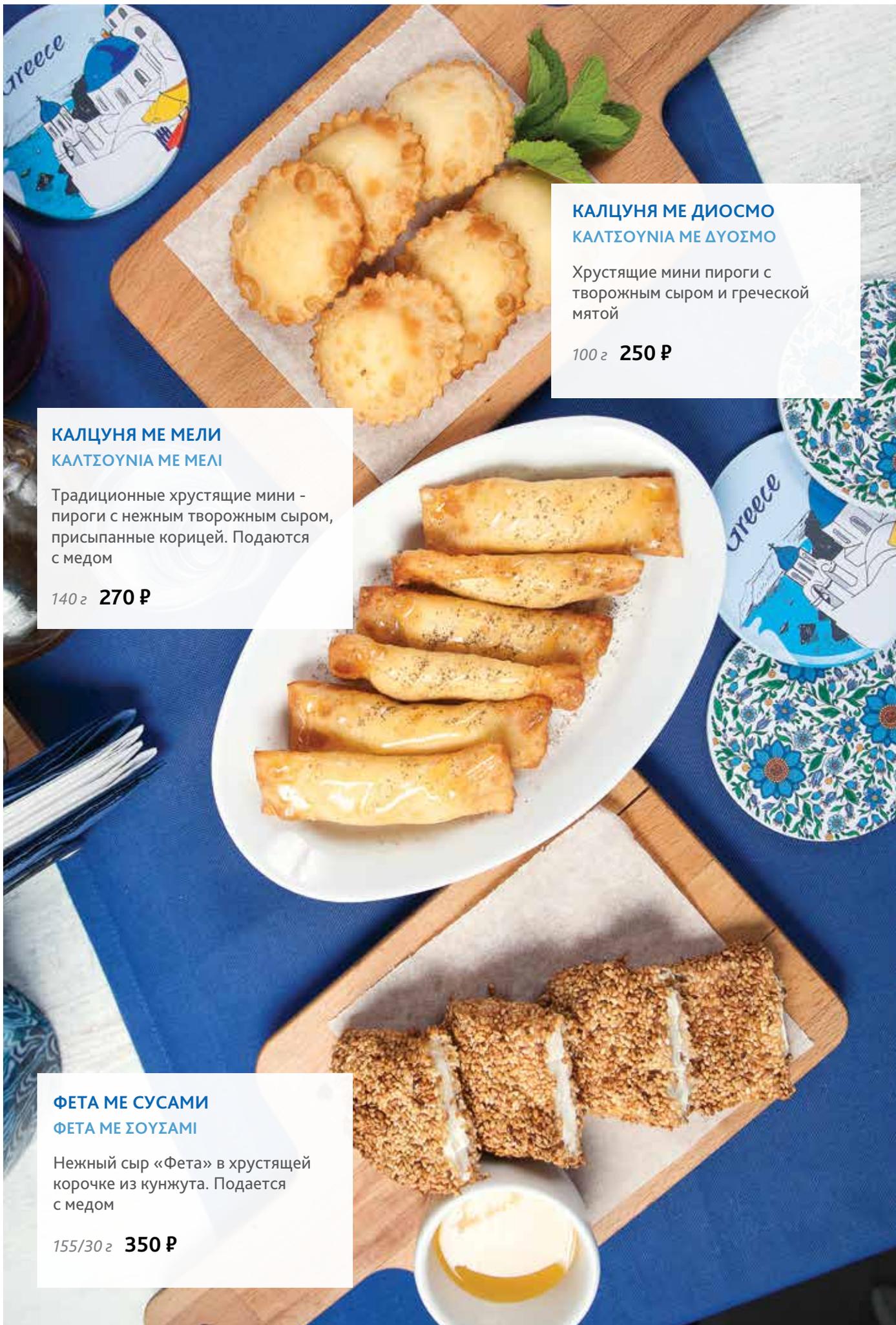
130 г **340 Р**



**ФЛОГЕРЕС**  
**ΦΛΟΓΕΡΕΣ**

Запеченные хрустящие рулетики из теста «Фило» с сыром и беконом

130/50 г **280 Р**



**КАЛЦУНЯ МЕ ДИОСМО**  
**ΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ**

Хрустящие мини пироги с  
творожным сыром и греческой  
мятой

100 г **250 ₺**

**КАЛЦУНЯ МЕ МЕЛИ**  
**ΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙ**

Традиционные хрустящие мини -  
пироги с нежным творожным сыром,  
присыпанные корицей. Подаются  
с медом

140 г **270 ₺**

**ФЕТА МЕ СУСАМИ**  
**ΦΕΤΑ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ**

Нежный сыр «Фета» в хрустящей  
корочке из кунжута. Подается  
с медом

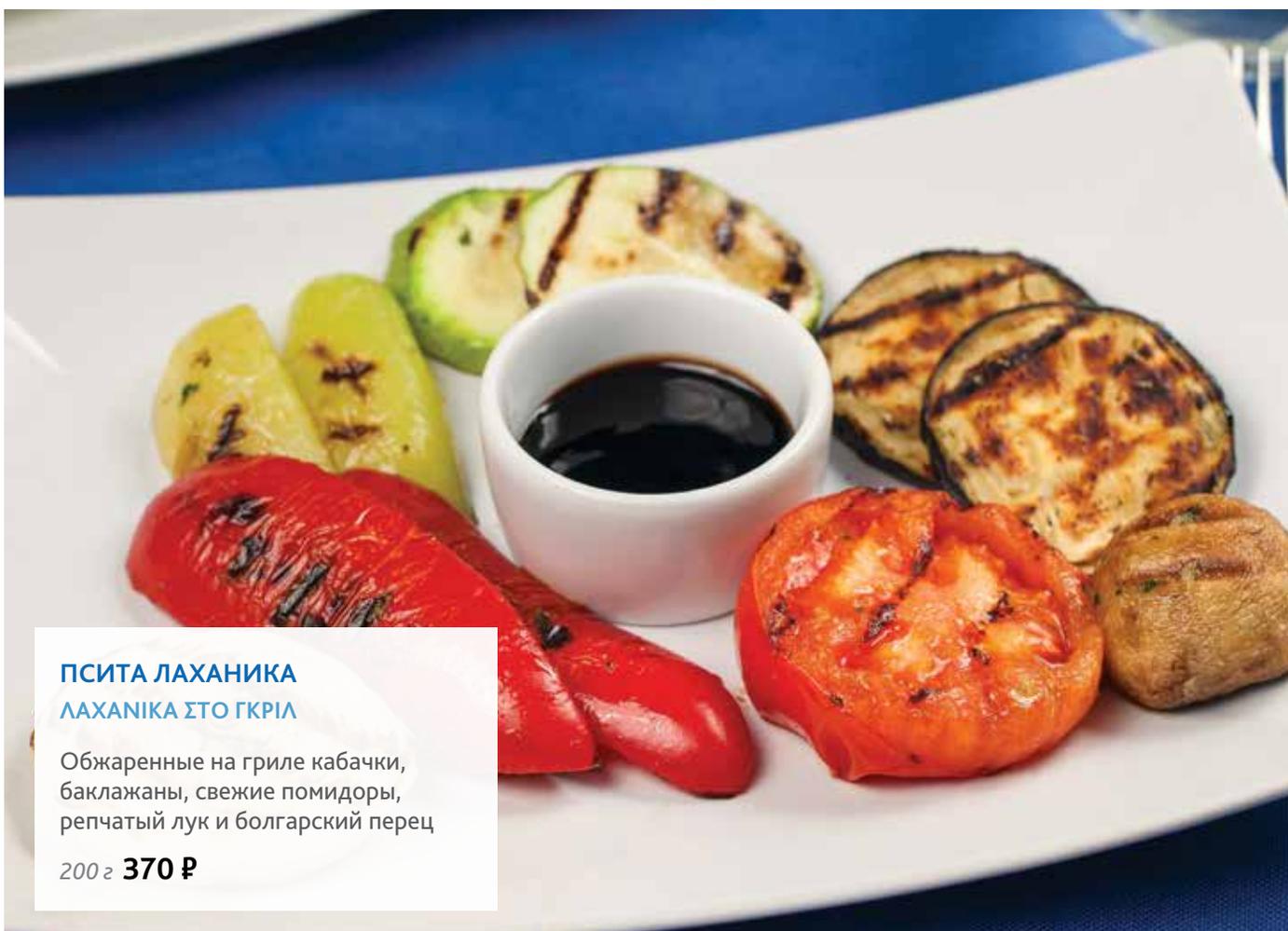
155/30 г **350 ₺**



**ТИГАНИКА ЛАХАНИКА**  
**ΤΗΓΑΝΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Кабачки и баклажаны в хрустящей корочке

150 г **220 ₺**



**ПСИТА ЛАХАНИКА**  
**ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ**

Обжаренные на гриле кабачки, баклажаны, свежие помидоры, репчатый лук и болгарский перец

200 г **370 ₺**

ΣΟΥΠΕΣ

# СУПЫ



**ЮВАРЛАКЯ**  
**ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ**

Суп с мясными фрикадельками, картофелем и лимонным соусом «Авголемоно»

300 г **320 ₺**



**ΜΑΝΙΤΑΡΟΣΥΠΑ**  
**ΜΑΝΙΤΑΡΟΣΟΥΠΑ**

**280 ₺**

Нежный крем суп из шампиньонов, заправленный сливками и оливковым маслом. Подается с хрустящими гренками

250 г



**ΦΑΚΕΣ**  
**ΦΑΚΕΣ**

**250 ₺**

Традиционный суп из чечевицы, приготовленный с томатным соусом, оливковым маслом и ароматным лавровым листом. Подается с обжаренным багетом

250 г

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

# ТРАДИЦИОННЫЕ ГРЕЧЕСКИЕ БЛЮДА



**ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ**  
ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ

Баклажан, запеченный с пикантным говяжьим фаршем в соусе «Бешамель»

320 г **420 ₺**



**ΜΟΥΣΑΚΑΣ**  
ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Традиционная запеканка из баклажан, свежего картофеля, говяжьего фарша и соуса «Бешамель»

250 г **450 ₺**



**ΡΕΒΙΤΑΔΑ**  
ΡΕΒΥΘΑΔΑ

Горох "Нут", запеченный с морковью, луком, оливковым маслом и ароматным лимонным соком. Подается с греческим йогуртом «Страгисто»

250 г **280 ₺**

КРЕАТИКА

# МЯСНЫЕ БЛЮДА



**КЛЕФТИКО**  
**КЛЕФТИКО**

Нежное мясо ягненка, запеченное в слоеном тесте с сыром «Касери», овощами и греческими специями

360/150 г **1 100 Р**



**ПАИДАКЯ  
ПА'ГДАКІА**

Нежнейшие бараньи ребрышки,  
приготовленные на гриле

100 г **290 ₺**

**КЕБАБ  
КЕМПАМП**

Рубленая баранина, с добавлением сладкого  
перца, лука и ароматных специй. Подается с  
питой, овощами на гриле и соусом «Дзадзики»

200/450/50 г **590 ₺** *Классический*

240/150/50 г **680 ₺** *Касерли с сыром «Касери»*



**ФИЛЕТАКЯ ПРОВАТО  
ФІЛЕТАКІА ПРОВАТО**

Сочная баранья вырезка, жаренная  
на гриле. Подается с питой,  
картофелем-фри и рублеными томатами

150 / 100 / 50 г **620 ₺**





**ХИРИНИ БРИЗОЛА**  
**ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ**

Стейк из свиной шейки (без кости), приготовленный на гриле, подается на подушке из пюре «Скордаля» с питой и соусом «Барбекю»

140/100/50 г **520 Р**



**ХИРИНО НА ГРИЛЕ**  
**ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ**

Шашлык из свиной шейки. Подается с питой, луком, томатами, картофелем по-деревенски и «Дзадзики»

140/150/50 г **560 Р**

**МОСХАРИСЯ БРИЗОЛА**  
**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ**

Стейк из тонкого края говядины «Сриплойн», приготовленный на гриле. Подается с картофелем по-деревенски и соусом «Барбекю»

230/100/50 г **1 250 ₺**



**ГРИК БУРГЕР**  
**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ**

Сочный бифштекс из говядины, с сыром «Гауда», свежим томатом, листьями салата, беконом и соусом «Дзадзики». Подается с домашними картофельными чипсами и кетчупом

190/100/50 г



**420 ₺**

**БИФТЕКИ**  
**ΜΠΙΦΤΕΚΙ**

Сочный бифштекс из говядины. Подается с жареным картофелем и соусом «Тирокафтери»

230 / 100 / 50 г

**570 ₺**





**ФИЛЕТО КОТОПУЛО**  
**ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

Нежное куриное филе, обжаренное на гриле. Подается с картофелем-фри

150 / 100 / 50 г **420 Р**



**КОТОПУЛО ГРИЛЬ**  
**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

Шашлык из нежной курицы с добавлением греческих специй. Подается с питой, томатами, картофелем по-деревенски и соусом «Порто»

150/150/50 г **510 Р**



**КОТОБЕЙКОН**  
**ΚΟΤΟΜΠΕΙΚΟΝ**

Шашлыки из нежного куриного филе в беконе. Подается с картофельным пюре и соусом «Порто»

190/150/50 г **570 Р**

## МИКС ГРИЛЬ

### МІЕ ГРІА

Мясное ассорти на компанию: кебаб, свинина, курица.  
Подается с питой, луком, томатами, картофелем  
по-деревенски, соусами «Дзадзики» и «Порто»

1000 г **1 600 Р**



## МИКС ГРИЛЬ КРЕАТИКОН

ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ ΚΡΕΑΤΙΚΟΝ

Мясное ассорти на компанию: куриное филе, стейк из свиной шейки (без кости), сочная баранья вырезка и сочный бифштекс из говядины, приготовленные на гриле. Подается с питой, луком, томатами, картофелем по-деревенски, соусами «Дзадзики» и «Тирокафтери»

1400 г **2 450 Р**



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

# ΤΑΛΑΣΣΙΝΑ

**ΜΙΚΣ ΦΙΣΗ**  
**ΜΙΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ**

Μορσκό ασσортι (κρσβκτκι γριλ, οςμινόγ, κόλγτσ κάλμάρ, φιλε τρσκι κ κλάρ)

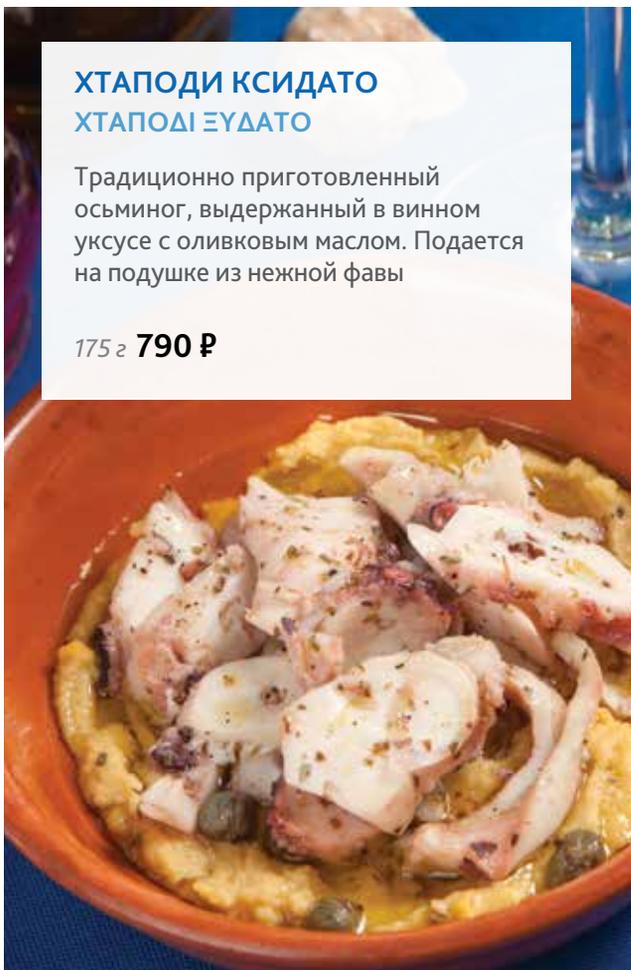
900 γ **2 450 Ρ**



**ХТАПОДИ ПСИТО**  
**ХТАПОДІ ПІНТО**

Осьминог, приготовленный на гриле с добавлением оливкового масла. Подается с фавой, каперсами и бальзамическим соусом

150/50 г **1 100 ₺**



**ХТАПОДИ КСИДАТО**  
**ХТАПОДІ ЄУДАТО**

Традиционно приготовленный осьминог, выдержанный в винном уксусе с оливковым маслом. Подается на подушке из нежной фавы

175 г **790 ₺**



**КАЛАМАРАКЯ**  
**КАЛАМАРАКІА**

Жаренные во фритюре кольца кальмара с добавлением традиционных греческих специй

170 г **440 ₺**

**ЛАВРАКИ ГРИЛЬ**  
**ЛАВΡΑΚΙ ΓΚΡΙΛ**

Сибас, приготовленный на гриле,  
с добавлением греческих специй

700 г\* **1 850 ₺**

\* вес сырой рыбы





### ЦИПУРА ГРИЛЬ

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΓΚΡΙΛ

Дорадо на гриле. По вашему желанию может быть приготовлена на пару

220 г **760 ₺**



### БАКАЛЯРОС СКОРДАЛЯ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ

Нежное филе трески в кляре. Подается с картофельно-чесночным пюре «Скордаля»

150/50 г **490 ₺**

**ГАРИДЕС САГНАКИ / МИДИИ САГНАКИ**  
**ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ**

На ваш выбор: жареные в оливковом масле атлантические креветки или мидии с томатным соусом из сочных помидор и греческого сыра «Фета». Готовятся по традиционному рецепту на греческом бренди с анисовой вытяжкой «Узо»

320 г **620 ₺**



**ГАРИДЕС ПСИТЕС**  
**ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ**

Атлантические креветки, приготовленные на гриле с добавлением оливкового масла

1 шт. **180 ₺**



**ГАРИДОМАКАРОНАДА**  
**ΓΑΡΙДОΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ**

Греческая паста с атлантическими креветками, приготовленная в томатном соусе с добавлением сладкого перца, лука и чеснока

290 г **620 ₺**



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

# ΣΙΝΟΔΕΦΤΙΚΑ

## ΓΑΡΝΙΡΥ

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΧΟΡЯТИΚΕΣ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ

Картофель по-деревенски собственного приготовления

150g

140 ₺

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΙΓΑΝΙΤΕΣ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Картофель фри из свежего картофеля собственного приготовления

150g

140 ₺

## СОУСΥ

### ΠΟΡΤΟ

ΠΟΡΤΟ

Соус на основе греческой горчицы и майонеза

50g

60 ₺

### СОУС БАРБЕКЮ

ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

50g

60 ₺

### ГРЕЧЕСКАЯ ГОРЧИЦА

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

50g

60 ₺

## ΠΙΤΥ

(ГРЕЧЕСКИЕ ЛЕПЕШКИ)

### ΠΙΤΑ ΚΛΑССИЧЕСКАЯ

ΚΛΑССИΚΗ

100g

80 ₺

### ΠΙΤΑ ΚУΚУРУΖΝΑЯ

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ

100g

80 ₺

### ΠΙΤΑ С ЧЕСНОКОМ

ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ

100g

80 ₺

### ΠΣΟΜΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΙ

ΨΟΜΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ

Свежий хлеб, обжаренный до хрустящей корочки, с оливковым маслом и орегано

60g

50 ₺



МΠΑΡ

# ΜΕΝΙΟ ΒΑΡΑ



## ГРЕЧЕСКАЯ ВОДА «ЗАГОРИ»



Минеральная негазированная	500 мл	<b>110 ₺</b>
Минеральная негазированная	1000 мл	<b>220 ₺</b>
Минеральная газированная	330 мл	<b>250 ₺</b>
Минеральная газированная	750 мл	<b>450 ₺</b>
Coca-cola	250 мл	<b>145 ₺</b>
Coca-cola zero	250 мл	<b>145 ₺</b>
Сок в ассортименте	200 мл	<b>110 ₺</b>

## ГРЕЧЕСКИЕ НАПИТКИ «EPSA»



Лимонад	232 мл	<b>205 ₺</b>
Портокалада	232 мл	<b>205 ₺</b>
Розовый лимонад	232 мл	<b>205 ₺</b>
Сода	232 мл	<b>205 ₺</b>
Висинада	232 мл	<b>205 ₺</b>





## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

♦ ♦ ♦

Апельсиновый 200 мл 190 ₽

Апельсиновый 400 мл 320 ₽

Морковный 200 мл 190 ₽

Морковный 400 мл 320 ₽

♦ ♦ ♦

Смузи фруктовый 200 мл 320 ₽

Молочные коктейли с сиропом  
в ассортименте 200 мл 190 ₽

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

500 мл 360 ₽ / 1000 мл 600 ₽

Апельсин Клубника

Базиликовый с огурцом

Мандарин Малина

Мохито

Мятная Вишня

Гранат Арбуз



# КОФЕ

...

Эспрессо	30 мл	<b>120 ₽</b>
Эспрессо двойной	60 мл	<b>180 ₽</b>
Американо	140 мл	<b>130 ₽</b>
Капучино	200 мл	<b>220 ₽</b>
Капучино большой	300 мл	<b>260 ₽</b>
Латте	250 мл	<b>220 ₽</b>
Раф кофе	300 мл	<b>310 ₽</b>
Греческий	70 мл	<b>140 ₽</b>
Греческий двойной	140 мл	<b>220 ₽</b>
Греческий двойной «Special»	140 мл	<b>240 ₽</b>



## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

...

Фредо Эспрессо *	250 мл	<b>220 ₽</b>
Фредо капучино *	250 мл	<b>250 ₽</b>
Фраппе *	250 мл	<b>220 ₽</b>
Шоколад Венуа	250 мл	<b>250 ₽</b>

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

...

Baileys фраппе	250 мл	<b>290 ₽</b>
----------------	--------	--------------

///

# ЧАЙ

## КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ

500 мл



<b>Горный чай</b>	<b>200 ₽</b>
<b>Чай Ассам</b>	<b>160 ₽</b>
<b>Молочный Улун</b>	<b>200 ₽</b>
<b>Мятный</b>	<b>160 ₽</b>
<b>Жасмин</b>	<b>160 ₽</b>
<b>Благородный тимьян</b>	<b>160 ₽</b>
<b>Чай Сенча</b>	<b>160 ₽</b>
<b>Эрл Грэй</b>	<b>160 ₽</b>

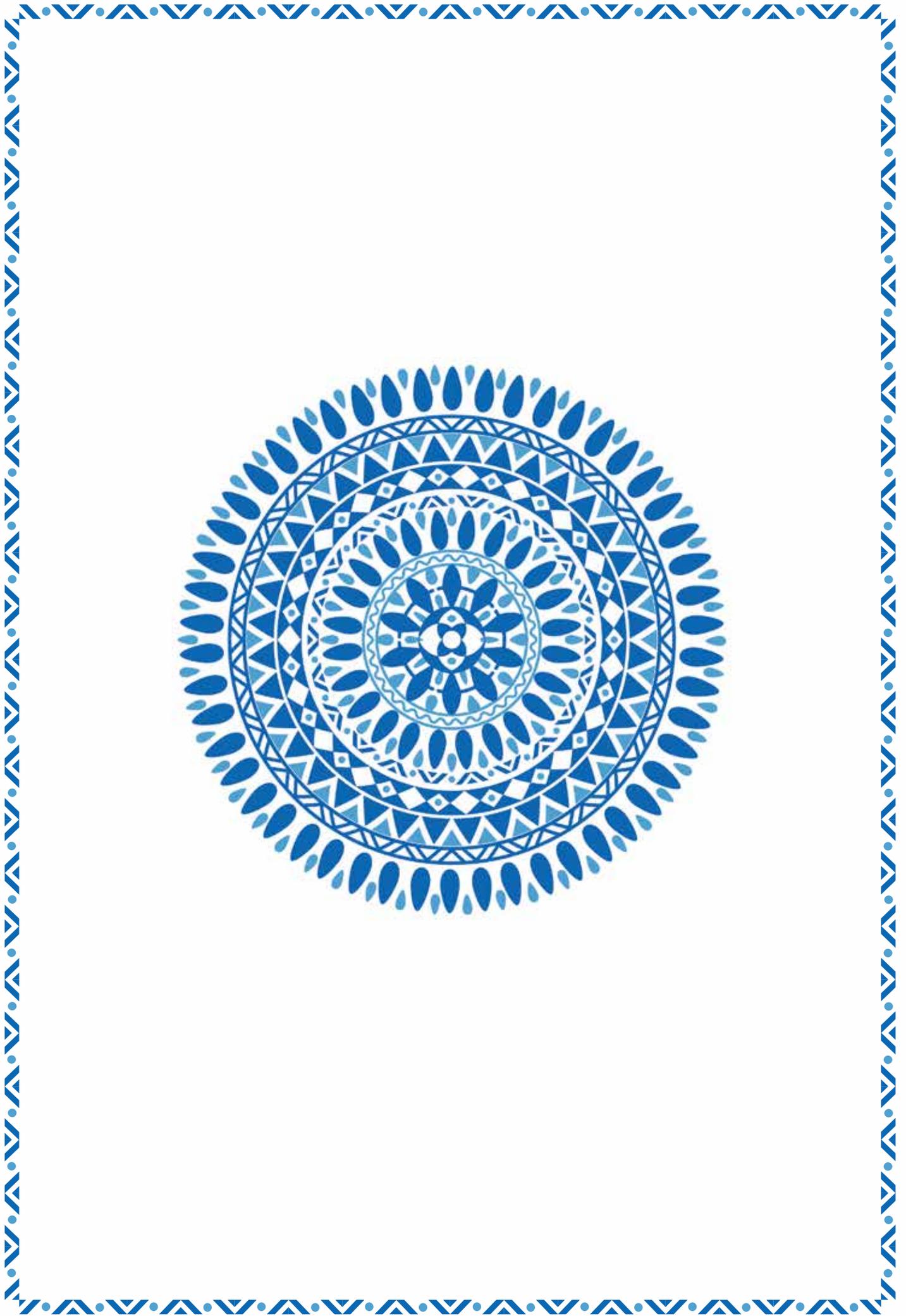
## ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

500 мл



<b>Мандарин с базиликом</b>	<b>290 ₽</b>
<b>Облепиха с лимоном</b>	<b>290 ₽</b>
<b>Брусника с имбирем</b>	<b>290 ₽</b>
<b>Грушевый</b>	<b>290 ₽</b>
<b>Имбирный</b>	<b>290 ₽</b>





ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ:

[vk.com/portomykonos](https://vk.com/portomykonos)



[facebook.com/portomykonoscafe](https://facebook.com/portomykonoscafe)



[instagram.com/portomykonoscafe](https://instagram.com/portomykonoscafe)



[www.portomykonos.ru](http://www.portomykonos.ru)