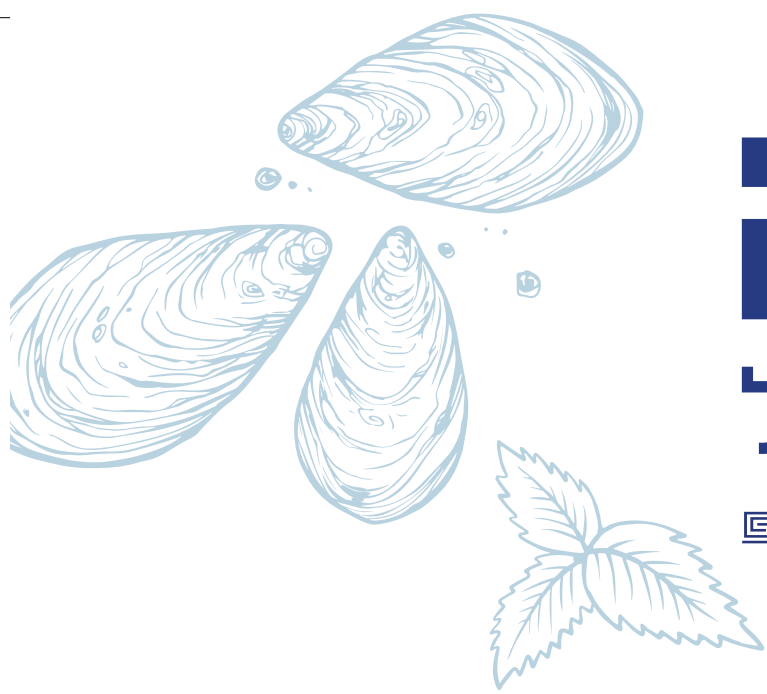




היווניה

בר מזאטים ואלכוהול



לחם - 8 ♦ זיתים - 12 ♦ טחינה - 10 ♦

אוזו ליד האוכל

אוזו ברביאני - 39

אוזו פלומארי - 39

אוזו מטקסה - 37

אוזו 12 - 38

אוזו אשכולית אדומה - 45

אוזו לימונדה-היביסקוס - 40

מיני ברביאני - 75

מגיע עם זיתים בצד



האלכוהול שלנו

מוחיטו קובני - 39

רום, נענע, לימון, מי סוכר וסגירה של סודה

סנגרייה לבנה / אדומה - 35

ג'ין טוניק מלפפון ולימון - 40

קמפרי תפוזים - 39

אפרול שפריץ - 39

אוריינוס לבן / אדום יוון - 35/150
יין הבית

רוזה צרפתי - 35/150

סאן מיגל - 25/29
בהירה וקלילה

לאגר לא מסוננת כהה - 25/29
בירת הביתה

סן פלגרינו - 12

מאזות על השולחן

איקרה עם בצל סגול וצנונית - 39

פאבה החומס של היוונים. מוגש עם בצל סגול,
חריף וזיתי קלמטה - 35

צזיקי יוגורט, מלפפונים, שמיר ונענע יבשה - 35

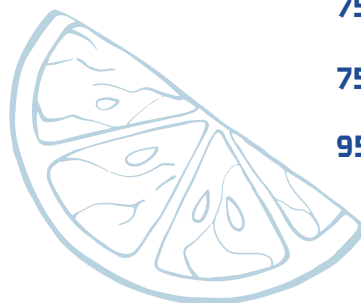
סקורדליה ממרח שום ושקדים - 33

עלי גפן ממולאים באורז - 39

לביבות זוקיני מוגשות עם צזיקי - 39

שקשוקת הבית - 45

שקשוקה יוונית - 49
חציל על הפלאנצה וגבינת פטה



דגים שלמים ופירות ים

סביצה' דייגים 60

קבב מוסר 59
3 יח' על הגריל עם צזיקי

תבשיל קציצות דגים חריפות 69
עם גרגרי חומס

דגים מטוגים 75
הדגים משתנים בכל יום, לפי מצב
הרוח של הים

פיש אנד צ'יפס 65
מוגש עם איוולי בצד

סיגר מוסר 49
2 יח', מוגש עם טחינה וסלסה חריפה

צ'יפס אנשובי 55

שרימפס פלנצה' 80
ברוטב חמאה, יין לבן, שום, בצל, עשבי
תיבול וסלסה חריפה

קלמרי מטוגן 75

מעורב קלמרי על הפלאנצה עם לבנה 75

מחבת דגים 95

על הגריל ופלנצה'

סופלאקי פרגיות 65
מוגש על לאפה עם עגבניות, בצל, סומאק,
ציזיקי וצ'יפס בצד

סלט יווני קלאסי - 48

ירקות חתוכים גס: עגבניות, מלפפון, גמבה, בצל,
גבינת פטה, זיתי קלמטה, צלפים, שמן זית ולימון

סלט עגבניות חריף - 42
שום, כוסברה וחרیف



שעות פתיחה

ראשון-שני 10:00-17:00, שלישי-חמישי 10:00-00:00

שישי 13:00-19:00, שבת 9:00-17:00



סמטת הכרמל 30,
שוק הכרמל, ת"א



@the_greek30

