GREEK RESTAURANT & BAR

MEZE

BY TEO VAFIDIS & SONS

meze_warsaw • www.meze.com.pl • mezerestaurant

meze_warsaw • www.meze.com.pl • mezerestaurant

ZUPY

Fakes **25 PLN**
Zupa z soczewicy na bazie pomidorów i aromatycznych ziół.
Lentil soup based on tomato and romatic herbs.

Giuvarlakia **30 PLN**
Popularna grecka zupa na bazie cytrynowego sosu avgolemono z mięsnymi klopsikami.
Popular Greek soup based on lemon avgolemono sauce with meatballs.

Psarosupa **38 PLN**
Aromatyczna zupa rybna z kawałkami dorsza i owoców morza.
Aromatic fish soup with cod and seafood.

SAŁATKI

Horiatiki **37 PLN**
Tradycyjna sałatka grecka z chrupiących warzyw - ogórek, papryka, pomidor, oliwki, cebula i ser feta w dressingu z oliwy, cytryny i oregano.
Traditional Greek salad made of crispy vegetables - cucumber, pepper, tomato, olives, onion and feta cheese in a dressing of olive oil, lemon and oregano.

Kritiki salata **37 PLN**
Sałatka kreteńska z serem graviera, pomidorem, ogórkiem, cebulą, oliwkami, gotowanym ziemniakiem oraz jajkiem, oliwą z oliwek.
Podawana z kreteńskimi sucharkami dakos.
Cretan salad with graviera cheese, tomato, cucumber, onion, olives, boiled potato and egg, and olive oil.
Served with Cretan dakos rusks.

ZIMNE PRZYSTAWKI

Tzatziki **22 PLN**
Kremowa pasta z tradycyjnego greckiego jogurtu z ogórkiem, koperkiem i czosnkiem.
Creamy paste made of traditional Greek yogurt with cucumber, dill, and garlic.

Elies **22 PLN**
Selekcja 3 rodzajów Greckich oliwek - Kalamta, Thrumba z wyspy Thassos oraz zielonych Chalkdiki.
Selection of 3 types of Greek olives - Kalamta, Thrumba from the island of Thassosand green Chalkdiki.

Fava Santorinis **22 PLN**
Puree z łuskanego grochu z oliwą z oliwek, aromatyzowaną szczypiorkiem.
Shelled peas puree with olive oil, flavored with chives.

Taramosalata **24 PLN**
Pasta z kawioru z dorsza o charakterytycznym rybnym smaku.
Cod caviar paste with a strong fish flavor.

Melitzanosalata **26 PLN**
Chrupiąca pasta z pieczonego bakłażana z orzechami włoskimi, serem feta, aromatycznymi ziołami, czosnkiem oraz oliwą z oliwek z dodatkiem domowego karmelizowanego sezamu.
Crispy baked eggplant paste with walnuts, feta cheese, aromatic herbs, garlic and olive oil with homemade caramelized sesame.

Tirokafteri **26 PLN**
Pikantna pasta na bazie sera Feta i greckiej, pikantnej papryki.
Spicy paste based on Feta cheese and Greek spicy pepper.

Pikilia by Teo **29 PLN**
Sucharek Dakos z pastą oliwkową, wędzonym bakłażanem i buraczkami w jogurcie. Podawane z grillowają pitą.
Dakos rusk with olive paste, smoked eggplant, and beetroot in yogurt. Served with grilled pita.

Pikilia by Georgios **29 PLN**
Trio past: Melitzanosalata, Fava oraz Konfitura pomidorowa z greckim jogurtem. Serwowane z grillowaną pitą
Trio of spreads: Melitzanosalata, Fava and Tomato confit with Greek yogurt. Served with grilled pita.

CIEPŁE PRZEKĄSKI

Pita **9 PLN**
Grillowana grecka pita, muśnięta masłem czosnkowym z oregano.
Grilled Greek pita, flavored with garlic butter and oregano.

Patates Meze **19 PLN**
Domowe, smażone ziemniaczki w mundurkach z musem z sera feta, oprószone słodką papryką.
Homemade, fried jacket potatoes with feta cheese mousse, sprinkled with sweet pepper.

Makedonikes Piperies **26 PLN**
Lekko pikantne papryczki macedońskie z grilla.
Grilled slightly spicy Macedonian peppers.

Gigantes sto fourno **28 PLN**
Fasola gigantes zapiekana w piecu z pomidorami, selerem, marchwią i cebulą.
Giantes beans baked in the oven with tomatoes, celery, carrots, and onions.

Kolokithakia tiganita **30 PLN**
Chrupiące chipsy z cukinii podawane z tzatziki oraz puree z ciecierzycy.
Crispy zucchini chips served with tzatziki and chickpea puree.

Spanakotiropitakia **32 PLN**
Pieczone w piecu złociste pierożki z ciasta filo faszerowane duszonym szpinakiem, porem i cebulką z dodatkiem sera feta.
Serwowane z greckim jogurtem oraz papryką florinis
Oven-baked golden dumplings made from phyllo dough, stuffed with braised spinach, leek, and onion with the addition of feta cheese.
Served with Greek yogurt and Florinis peppers.

Halloumi **32 PLN**
Grillowany ser Halloumi podawany z konfiturą pomidorową z chilli oraz pastą oliwkową.
Grilled Halloumi cheese served with chili tomato jam and olive paste.

Dolmades **32 PLN**
Marynowane liście winogron, faszerowane ryżem, wieprzowo-wołowym mięsem, duszone w plastrach cytryny. Podawane z jogurtem.
Marinated grape leaves, stuffed with rice, pork and beef meat, stewed in lemon slices. Served with yoghurt.

Feta Psiti **34 PLN**
Grillowany ser feta z pomidorami, papryczką macedońską i czerwoną cebulą.
Grilled feta cheese with tomatoes, Macedonian pepper, and red onion.

Graviera Kritis Saganaki **34 PLN**
Smażony, kreteński ser Graviera w asyście pomidorowej konfitury oraz wędzonego bakłażana.
Fried, Cretan Graviera cheese accompanied by tomato jam and s moked eggplant. Baked beautiful beans in the oven with tomatoes, celery, carrots, and onions.

MENU MEZE

MEZE 1
(średnie 135 PLN / duże 245 PLN)

Zestaw greckich przekąsek i dań, w skład którego wchodzą:
Mix greckich oliwek, Tzatziki, Tirokafteri (pasta z fety i czerwonej papryki), Fava, Papryczki Macedońskie, Melitzanosalata, Horiatiki (sałatka grecka), Dolmades (liście winorośli faszerowane ryżem i mięsem), Ziemniaczki Meze (smażone ziemniaczki z musem z sera feta), Pita.
Średni zestaw polecamy dla 2 osób, duży dla 4 osób

A set of Greek snacks and dishes, which include: Mix of Greek olives, Tzatziki, Tirokafteri (feta and red pepper paste), Fava, Macedonian Peppers, Melitzanosalata, Horiatiki (Greek salad), Dolmades (vine leaves stuffed with rice and meat), Meze potatoes (fried potatoes with feta cheese mousse), Pita.
We recommend a medium set for 2 people, a large one for 4 people.

MEZE 2
(średnie 195 PLN / duże 325 PLN)

Zestaw greckich przekąsek i dań, w skład którego wchodzą:
Gyros wieprzowy, Suvlaki (szaszłyk z kurczaka oraz wieprzowiny), Ziemniaczki Meze (smażone ziemniaczki z musem z sera feta), Gigantes sto fourno (zapiekna w piecu fasola), Mix greckich oliwek, Tzatziki, Tirokafteri (pasta z fety i czerwonej papryki), Papryczki Macedońskie, Horiatiki (sałatka grecka), Pita.
Średni zestaw polecamy dla 2 osób, duży dla 4 osób.

A set of Greek snacks and dishes, which include:
Pork Gyros, Suvlaki (chicken and pork skewers), Meze potatoes (fried potatoes with feta cheese mousse), Gigantes sto fourno (baked beans), Mix of Greek olives, Tzatziki, Tirokafteri (feta and red pepper paste), Macedonian Peppers, Horiatiki (Greek salad), Pita.
We recommend a medium set for 2 people, a large one for 4 people.

MENU MEZE

MEZE 3
(średnie 205 PLN / duże 355 PLN)

Zestaw greckich przekąsek i dań, w skład którego wchodzą:
Musaka, Gyros Metaxa (zapiekany w autorskim sosie Metaxa z warzywami),
Kritharoto (makaron orzo w sosie pomidorowym z warzywami, Halloumi (grillowany ser),
Mix greckich oliwek, Tzatziki, Tirokafteri (pasta z sera feta i czerwonej papryki),
Horiatki (sałatka grecka), Gigantes me spanaki (fasola Jaś zapiekana w piecu ze szpinakiem), Pita.
Średni zestaw polecamy dla 2 osób, duży dla 4 osób.

A set of Greek snacks and dishes, which include:
Moussaka, Gyros Metaxa (baked in Metaxa's signature sauce with vegetables),
Kritharoto (orzo pasta in tomato sauce with vegetables, Halloumi (grilled cheese),
Mix of Greek olives, Tzatziki, Tirokafteri (feta and red pepper paste), Horiatiki (Greek salad),
Gigantes me spanaki (baked bean with spinach), Pita.
We recommend a medium set for 2 people, a large one for 4 people.

MEZE 4
(średnie 235 PLN / duże 425 PLN)

Zestaw greckich przekąsek i dań, w skład którego wchodzą:
Krewetki, Małże, Klamary, Stek z Tuńczyka, Tzatziki, Taramosalata(pasta z ikry dorsza),
Fava (pasta z grochu), Sałata z oliwą aromatyzowaną szczypiorkiem,
Briam (pieczone warzywa w białym winie z ziołami) ryż maślany.
Średni zestaw polecamy dla 2 osób, duży dla 4 osób.

A set of Greek snacks and dishes including:
A set of Greek snacks and dishes, which include:
Shrimp, Mussels, Squid, Tuna Steak, Tzatziki, Taramosalata (cod roe paste), Fava (pea paste),
Salad with chive-flavored olive oil, Briam (oven-roasted vegetables in white wine with herbs),
Buttered rice.
We recommend a medium set for 2 people, a large one for 4 people.

DANIA MIĘSNE

Musakas **53 PLN**
Grecka zapiekanka z opiekanych ziemniaczków, cukinii, bakłażana oraz mięsa mielonego, a aromatycznym sosie, przykryta puszystą pierzynką beszamelu i oprószona serem graviera. Podawana na sosie ze świezych pomidorów z pokruszoną fetą.
Greek casserole with roasted potatoes, zucchini, eggplant, and minced meat in an aromatic sauce, covered with a fluffy duvet of béchamel and sprinkled with graviera cheese. Served on a sauce of fresh tomatoes with crumbled feta.

Suvlaki **54 PLN**
Soczyste, aromatyczne mięso z grilla, doprawione w tradycyjny grecki sposób (do wyboru wieprzowina lub kurczak). Podawane z grillowaną pitą, smażonymi ziemniaczkami w mundurkach z musem z fety, fasolą zapiekana w piecu, pomidorami, cebulą oraz tzatziki.
Juicy, aromatic grilled meat, seasoned in a traditional Greek way (choice of pork or chicken). Served with grilled pita, fried jacket potatoes with feta cheese mousse, oven-baked beans, tomatoes, onions, and tzatziki.

Gyros hirinos **53 PLN**
Długo marynowane w aromatycznych greckich przyprawach mięso wieprzowe, wolno opiekane na pionowym rożnie. Podawane z grillowaną pitą, smażonymi ziemniakami w mundurkach z musem z fety, pomidorami, cebulą oraz tzatziki.
Long marinated pork meat in aromatic Greek spices, slowly roasted on a vertical spit. Served with grilled pita bread, jacket potatoes with feta mousse, tomatoes, onions and tzatziki.

Bifteki **56 PLN**
Soczysty, mielony wołowo-wieprzowy befsztyk z grilla, nadziewany serem feta oraz pikantnymi papryczkami macedońskimi. Podawany ze smażonymi ziemniaczkami w mundurkach z musem z fety oraz fasolą gigantes ze szpinakiem
Juicy, minced beef-pork steak from the grill, stuffed with feta cheese and spicy Macedonian peppers. Served with fried jacket potatoes with feta mousse and gigantes beans with spinach.

Gyros Metaxa **63 PLN**
Długo marynowane w przyprawach mięso wieprzowe, wolno opiekane na pionowym rożnie, zapiekane z ziemniaczkami, serem feta i autorskim sosie Metaxa. Podawany z grillowaną pitą.
Long-marinated pork meat in aromatic spices, slowly roasted on a vertical spit, baked with potatoes, feta cheese, and Metaxa sauce. Served with grilled pita.

Paidakia
Grillowany comber jagnięcy serwowany z Patata Ofti: pieczony ziemniak z jogurtem greckim oraz dakos z oliwkową pastą i grillowanymi warzywami. **117 PLN**
Grilled lamb chop served with Patata Ofti: a baked potato with Greek yogurt and Dakos with olive paste and grilled vegetables.

RYBY I OWOCE MORZA

Kalmary **54 PLN**
Chrupiące kalmary głęboko smażone.
Podawane z tzatziki i kritharoto (makaron orzo z duszonymi warzywami).
Crispy, deep fried calamari.
Served with tzatziki and kritharoto (orzo noodles with stewed vegetables).

Stek z tuńczyka **70 PLN**
Grillowany stek z tuńczyka podawany z ciepłą sałatką ziemniaczaną oraz obsmażonym szpinakiem z pieczarkami.
Grilled tuna steak served with warm potato salad and sautéed spinach with mushrooms.

Garides sto fourno **69 PLN**
Krewetki 5 szt. (rozm. 16/20) zapiekane w sosie pomidorowym z warzywami, aromatyzowane ouzo i oprószone serem feta.
Prawns (5 pcs size 16/20) baked in a tomato sauce with vegetables, flavored with ouzo, and sprinkled with feta cheese.

Tsipoura **82 PLN**
Świeża Dorada z grilla serwowana z ciepłą sałatką ziemniaczaną oraz grillowanymi warzywami.
Fresh grilled Sea Bream served with warm potato salad and grilled vegetables.

Krewetki królewskie **89 PLN**
Soczyste, grillowane krewetki królewskie (4 szt. 8/12) podawane z maślanym ryżem, glazurowana marchewką oraz buraczkami w greckim jogurcie.
Juicy, grilled royal prawns (4 pcs size 8/12) served with buttered rice, glazed carrots, and beetroot in Greek yogurt.

Ośmiornica **95 PLN**
Grillowana macka ośmiornicy serwowana z Fava Santorinis, gniazdkiem z ciasta Kantaifi wypełnionym wędzonym bakłażanem oraz karmelizowana cebulą.
Grilled Octopus with Fava Santorinis. Served with a nest made of Kantaifi dough filled with smoked eggplant and caramelized onions.

GRECKI STREET FOOD

Pita Gyros **32 PLN**
Długo marynowane w aromatycznych, greckich przyprawach mięso wieprzowe, wolno opiekane na pionowym rożnie. Zawijane w grecką grillowaną pitę z pomidorem, cebulą, ziemniakami w mundurkach oraz tzatzikami.
Long marinated port meat in aromatic Greek spices, slowly roasted on a vertical spit. Wrapped in Greek, grilled pita bread with tomato, onion, jacket potatoes and tzatziki.

Pita Suvlaki **32 PLN**
Soczyste aromatyczne mięso z grilla w postaci szaszłyka do wyboru wieprzowy lub z kurczaka, zawijany w grillowaną grecką pitę z pomidorem, cebulą, ziemniakami w mundurkach oraz tzatziki.
Juicy, aromatic grilled pork or chicken shashlik, wrapped in grilled Greek pita bread with tomato, onion, jacket potatoes and tzatziki.

Wege Pita Halloumi **32 PLN**
Ser halloumi i warzywa z grilla zawijane w grecką pitę wraz z pomidorem, cebulą, ziemniakami w mundurkach oraz tzatziki.
Halloumi cheese and grilled vegetables wrapped in Greek pita bread with tomato, onion, jacket potatoes and tzatziki.

Pita Bifteki **38 PLN**
Soczyste, mięso wołowo-wieprzowe (150 g) z grilla, podane w greckiej picie z dodatkiem pomidora, cebuli, smażonych ziemniaków oraz tzatzikami.
Juicy, minced pork and beef steak, served in Greek pita, with tomato, onion, fried jacket potatoes and tzatziki.

Street food serwujemy od poniedziałku do czwartku cały dzień oraz w piątki do godziny 17:00.

Street food menu is available from Monday to Thursday all day and on Fridays until 5:00 pm.

GRECKI STREET FOOD

Pita Kraken **45 PLN**
Ośmiornica z grilla zawinięta w grecką pitę z taramosalata (pasta z ikry rybnej), grillowanymi warzywami oraz smażonymi ziemniakami.
Grilled octopus wrapped in Greek pita bread with taramosalata (fish roe paste) with grilled vegetables and fried potatoes.

Skepasti Gyros **59 PLN**
Długo marynowane mięso wieprzowe, zapiekane w autorskim sosie z dodatkiem dużej ilości serów (feta i gouda), świeżych pomidorów i cebuli. z pomidorem, cebulą, ziemniakami w mundurkach oraz tzatzikami.
Porcja na duży głód lub dla 2 osób.
Long marinated pork, baked in an original sauce based on cheese (feta and gouda), fresh tomatoes and onions.
A portion for big hunger or for 2 people.

Skepasti Halloumi **59 PLN**
Tarty i grillowany ser Halloumi zapiekany z chrupiącymi warzywami z grilla i karmelizowaną cebulką.
Porcja na duży głód lub dla 2 osób.
Grated and grilled Halloumi cheese baked with crispy grilled vegetables and caramelized onions.
A portion for big hunger or for 2 people.

Skepasti Bifteki **64 PLN**
Soczysty, mielony wieprzowo-wołowy befsztyk z grilla, zapiekany z dużą ilością sera, z dodatkiem karmelizowanej cebulki, świeżego pomidorwa oraz papryki florinis.
Porcja na duży głód lub dla 2 osób.
Juicy, minced pork and beef steak, baked with cheese, caramelized onions, fresh tomato and florinis pepper.
A portion for big hunger or for 2 people.

Street food serwujemy od poniedziałku do czwartku cały dzień oraz w piątki do godziny 17:00.

Street food menu is available from Monday to Thursday all day and on Fridays until 5:00 pm.

DANIA WEGE/WEGAN

Gigantes sto fourno **39 PLN**
Fasola Gigantes zapiekana w piecu z pomidorami, selerem, marchewką, cebulą i szpinakiem. Podawana z grillowana pitą oraz serem feta
Gigantes beans baked in the oven with tomatoes, celery, carrots, onion, and spinach. Served with grilled pita and feta cheese.

Melitzanes saganaki **45 PLN**
Zapiekane bakłażany w aromatycznym sosie pomidorowym, posypane kruszonką z sera feta i oregano. Podawane z pitą.
Baked eggplants in aromatic tomato sauce sprinkled with crumble of feta cheese and oregano. Served with pita bread.

Briam **45 PLN**
Pieczone warzywa (bakłażan, cukinia, pomidor, cebula, czosnek, papryka, ziemniaki) w sosie winno-pomidorowym, z dodatkiem tymianku oraz oregano, oprószone serem feta (opcjonalnie dla wegan bez sera). Podawane z pitą.
Baked vegetables (eggplant, zucchini, tomato, onion, garlic, pepper, potatoes) in a wine-tomato sauce, with thyme and oregano, sprinkled with feta cheese (optional for vegans without cheese). Served with pita bread.

Musaka wegetariańska **45 PLN**
Wegetariańskia wersja Musaki. Zapiekane warzywa z serem i beszamelem. Podawane na aromatycznym sosie ze świezych pomidorów.
Vegetarian version of Moussaka. Baked vegetables with cheese and béchamel. Served on an aromatic sauce of fresh tomatoes.

DESERY

Portokalopita **23 PLN**
Pomarańczowe ciasto filo o wilgotnej i puszystej konsystencji.
Orange phyllo pastry with a moist and fluffy texture.

Galaktobureko **25 PLN**
Połączenie budyniowego kremu waniliowego z ciastem filo, pod glazurą ze słodkiego syropu z nutą pomarańczy i cynamonu. Podawane z kulką lodów.
A combination of vanilla custard cream with phyllo pastry, under a glaze of sweet syrup with a hint of orange and cinnamon. Served with ice cream.

Folia Kantaifi **27 PLN**
Chrupiące gniazdko z ciasta Kantaifi wypełnione kremem waniliowym, polane gorącą czekoladą. Podane z owocami.
Crispy nest of Kantaifi dough filled with vanilla cream, drizzled with hot chocolate. Served with fruit.

Saragli **27 PLN**
Mix orzechów owiniętych ciastem filo, zatopiony w słodkim syropie.
A mix of nuts wrapped in phyllo dough, sunk in sweet syrup.

WODA I NAPOJE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	250 ml	12 PLN
Kinley Tonic Water	250 ml	12 PLN
Sok Cappy (pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka)	250 ml	12 PLN
Burn	250 ml	15 PLN
Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy, grejpfrutowy)	250 ml	19 PLN
Lemoniada klasyczna / smakowa	350 ml	17 | 22 PLN
Woda Kropla Beskidu / Delice	250 ml	9 PLN
Woda Kropla Beskidu / Delice	750 ml	20 PLN
Woda Zagori (grecka woda mineralna)	1 l	22 PLN
Woda Souroti (grecka woda mineralna gazowana)	750 ml	22 PLN

KAWY I HERBATY

Herbata	16 PLN
Herbata Zimowa	25 PLN
Espresso	12 PLN
Double espresso	16 PLN
Americano	16 PLN
Cappuccino	17 PLN
Cafe latte	17 PLN
Flat White	20 PLN
Ellinikos (Ellinikos - kawa po grecku)	16 PLN

KAWY NA ZIMNO

Espresso Freddo	19 PLN
Frappe	19 PLN
Cappuccino Freddo	19 PLN

meze_warsaw • www.meze.com.pl • mezerestaurant

meze_warsaw • www.meze.com.pl • mezerestaurant