



ПОРТО
МИКОНОС
АУТЕНТИЧНАЯ ГРЕЧЕСКАЯ
ТАВЕРНА

ΜΕΝΟΥ

ГРЕЧЕСКИЙ БУЗУКИ

**ЖИВАЯ
ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ МУЗЫКА
В «ПОРТО МИКОНОС»**

www.portomykonos.ru

**СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТА
БЛИЖАЙШИЕ ДНИ**

ДОРОГОЙ ГОСТЬ,

Добро пожаловать в таверну «ПОРТО МИКОНОС» - остров греческого гостеприимства в центре Москвы! С 2016 года мы открыли наши двери для вас и 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!

В 2020 и 2023 году ресторан получил награду на международной премии Greek Taste Beyond Borders GTBB в номинациях "Ambassadors of Greek Gastronomy" и "Ambassadors of Taste Grand Prix 2023", и это значит, что ресторан является признанным представителем греческой гастрономии!

Дорогой гость, наш ресторан в любой день может осуществить вашу мечту:

**ДОСТАВИТЬ ГРЕЧЕСКИЕ БЛЮДА И ФУРШЕТНЫЕ СЕТЫ К ВАШЕМУ СТОЛУ
ОРГАНИЗОВАТЬ КЕЙТЕРИНГ ПОД КЛЮЧ
УСТРОИТЬ НАСТОЯЩУЮ ГРЕЧЕСКУЮ СВАДЬБУ**

Добро пожаловать в Порто Миконос,
Καλώς ορίσατε!

www.portomykonos.ru

+7 966 098 79 77



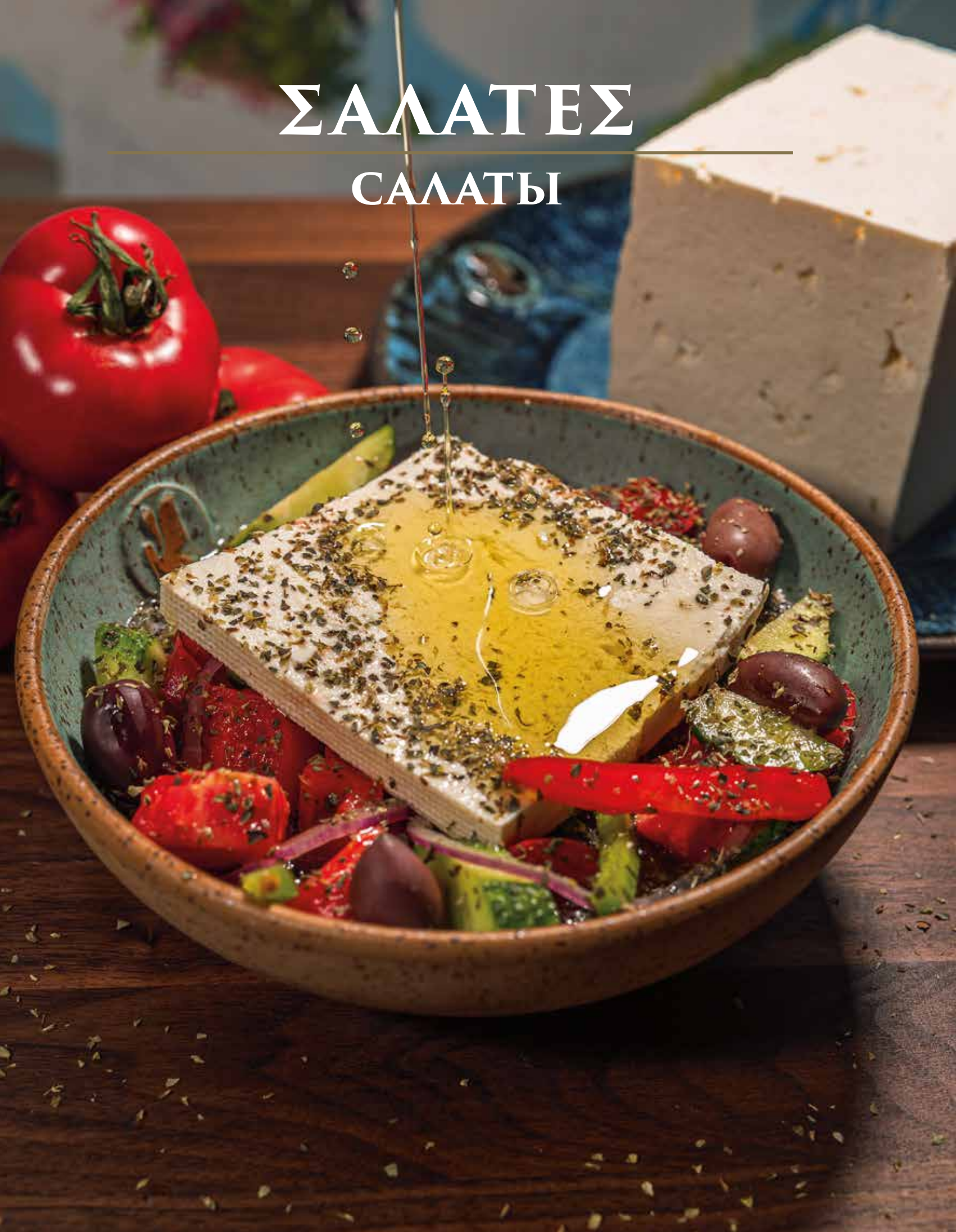
MENYO



МЕНЮ

ΣΑΛΑΤΕΣ

САЛАТЫ



ХОРЯТИКИ

Традиционный Греческий салат с сыром Фета, помидорами, огурцами, болгарским перцем, с оливками и луком. Заправляется оливковым маслом и орегано. 300 гр 860.-

КРИТИКИ

Критский салат из свежих помидор с сыром Фета, сухариками “Паксимади”, оливками каламата, зеленым луком и каперсами. Заправляется оливковым маслом. 240 гр 790.-

ХАЛУМИ РОКА

Салат с листьями Руккола и Айсберг, вялеными томатами, сыром “Халуми” и кедровыми орешками. Заправляется бальзамическим кремом. 150 гр..... 760.-

САЛАТА МЕ КОТОПУЛО

Салат с куриной грудкой и беконом, листьями Шпината и Лолло-Россо, томатами Черри, болгарским перцем. Заправляется бальзамическим кремом и оливковым маслом. 195 гр 860.-

САЛАТА МЕ КАЛАМАРИ

Зеленый салат с кальмарами, листьями Романо и Руккола, помидорами Черри, с бальзамически - цитрусовым соусом. 130 гр 720.-

ПРАСИНИ САЛАТА МЕ ПАДЗАРИ

Салат со свеклой, сыром “Фета”, рукколой и грецким орехом. Заправляется соусом Песто. 220 гр 620.-



ΜΕΖΕΔΕΣ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ДЗАДЗИКИ

Закуска на основе греческого йогурта “Страгисто”, с чесноком, огурцами и оливковым маслом. 150 гр 390.-

МЕЛИДЗАНА

Закуска из баклажанов и болгарского перца, с сыром Фета и оливковым маслом. 150 гр 420.-

ТИРОКАФТЕРИ

Острая закуска из греческого йогурта и сыра “Фета” с оливковым маслом. 150 гр 420.-

ТАРАМОСАЛАТА

Закуска из икры трески с чесноком, картофелем, луком, лимонным соком и оливковым маслом. 150 гр 420.-

ФАВА

Закуска из жёлтой чечевицы с оливковым маслом и каперсами, с добавлением лука и моркови. 150 гр 420.-

ЭЛЬЕС

Ассорти греческих оливок с вялеными томатами и орегано. 190 гр 760.-

ДОЛМАДАКЯ ЯЛАНДЗИ

Долма из виноградного листа с рисом и зеленью. Подаётся с йогуртом Страгисто и лимоном. 140/50 гр 460.-

ПИПЕРЬЕС ПСИТЕС

Острые перцы с сыром Фета. 190 гр 420.-

ПСОМИ

Греческая и кипрская питы. 200 гр 360.-



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

690. -

ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΣΟΥΖΟΥΚ

Греческая выпечка с колбаской
суджук и бастурмой.
360 гр



690. -

ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΜΕ ΤΙΡΙ

Греческая выпечка с сыром.
360 гр



690. -

ΠΕΪΝΕΡΛΙ ΜΕ ΚΙΜΑ

Греческая выпечка с говяжьим
фаршем с соусом Бешамель.
360 гр

ПИПЕРЯ ГИМИСТИ

Маринованный сладкий перец с муссом из сыра Фета, кремчизом и зелёным луком. 150 гр 670.-

ФЛОГЕРЕС

Рулетики из теста “Фило” с сыром и беконом. Подаются с медово-горчичным соусом. 180/50 гр 620.-

МЕЛИДЗАНА РОЛАКЯ

Рулетики из баклажана с муссом из сыра “Фета”, базиликом и грецким орехом. 150 гр 490.-

ПАТАТЕС ТИГАНИТЕС

Картофель Фри. 180 гр 320.-

ПАТАТЕС ХОРЯТИКЕС

Картофель по-деревенски. 180 гр 320.-

ТИГАНИТА ЛАХАНИКА

Кабачки и баклажаны в кляре. 250 гр 450.-

ПСИТА ЛАХАНИКА

Приготовленные на гриле кабачки, баклажаны, лук, шампиньоны, болгарский перец. 145 гр 580.-

ТУРІА

СЫРЫ

ХАЛУМИ САГАНАКИ

Кипрский сыр Халуми в кляре. 150 гр 540.-

ХАЛУМИ ПСИТО

Кипрский сыр Халуми на гриле с томатным джемом. 100/50 гр 590.-

ФЕТА ПСИТИ ЛАДОКОЛА

Сыр Фета на гриле с болгарским перцем и луком в оливковом масле. 120 гр 460.-

ФЕТА БУЮРДИ

Запеченный острый сыр Фета в томатном соусе, со сладким перцем и сыром Гауда. 190 гр 560.-

КАЛЬЦУНИ МЕ ФЕТА КЕ МЕЛИ

Хрустящий пирог с сыром “Фета”, мёдом и кунжутом. 150/30 гр 460.-

ФЕТА ЛАДОРИГАНИ

Традиционный рассольный сыр “Фета” с оливковым маслом и орегано. 100 гр 420.-

КАЛЬЦУНЯ МЕ ДИОЗМО

Критские мини-пироги с творожным сыром и мятой. 100 гр 420.-

ΣΟΥΠΑ

СУПЫ



ПСАРОСУПА ВЕЛЮТЕ

Суп с филе трески, кабачками, картофелем, сельдереем, фенхелем, морковью и зеленью

390 gr 680.-

ФАКЕС

Традиционный суп из чечевицы с оливковым маслом, чесноком, луком и зеленью. Подаётся с оливками и багетом.

300 gr 460.-

ЮВЕРЛАКЯ

Суп с фрикадельками из говядины и свинины, с картофелем и морковью. Подается с лимонным соусом «Авголемоно».

250 gr 480.-

КОТОСУПА АВГОЛЕМОНО

Куриный суп с рисом и соусом Авговемоно. Подается с гренками и лимоном.

250 gr 460.-





КРЕАТИКА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

ГКРІА / ГРИЛЬ

ПСИТА СХАРАС

Бифштекс из говядины, кебаб из баранины, шашлык из курицы, шашлык из свинины. Подается с классической питой, луком и овощами на гриле. 1400 гр 3490.-

ФИЛЕТО КОТОПУЛО

Куриное филе на гриле, подается с классической питой, луком и овощами на гриле. 300 гр 820.-

Дополнительно филето котопуло 180 гр 390.-

МЕРИДА КОТОПУЛО

Куриный шашлык (2 шп.), подается с классической питой, луком и овощами на гриле. 300 гр 820.-

Дополнительная шпайка 100 гр 350.-

МЕРИДА ХИРИНО

Шашлык из свинины (2 шп.) подается с классической питой, луком и овощами на гриле. 300 гр 860.-

Дополнительная шпайка 100 гр 370.-

МЕРИДА КЕБАБ

Кебаб из баранины, подается с классической питой, луком и овощами на гриле. 300 гр 1490.-

Дополнительная шпайка 100 гр 550.-

ПАЙДАКЯ

Баранья корейка на гриле. Подаётся с мелидзанасалата и лимоном. 300 гр 2470.-

Дополнительная порция 100 гр 790.-

БИФТЕКИ ГЕМИСТО МЕ ТИРИ

Бифштекс из мраморной говядины, с сыром Гауда, подается с питой. 350 гр 1100.-

МЕРИДА БИФТЕКЯ

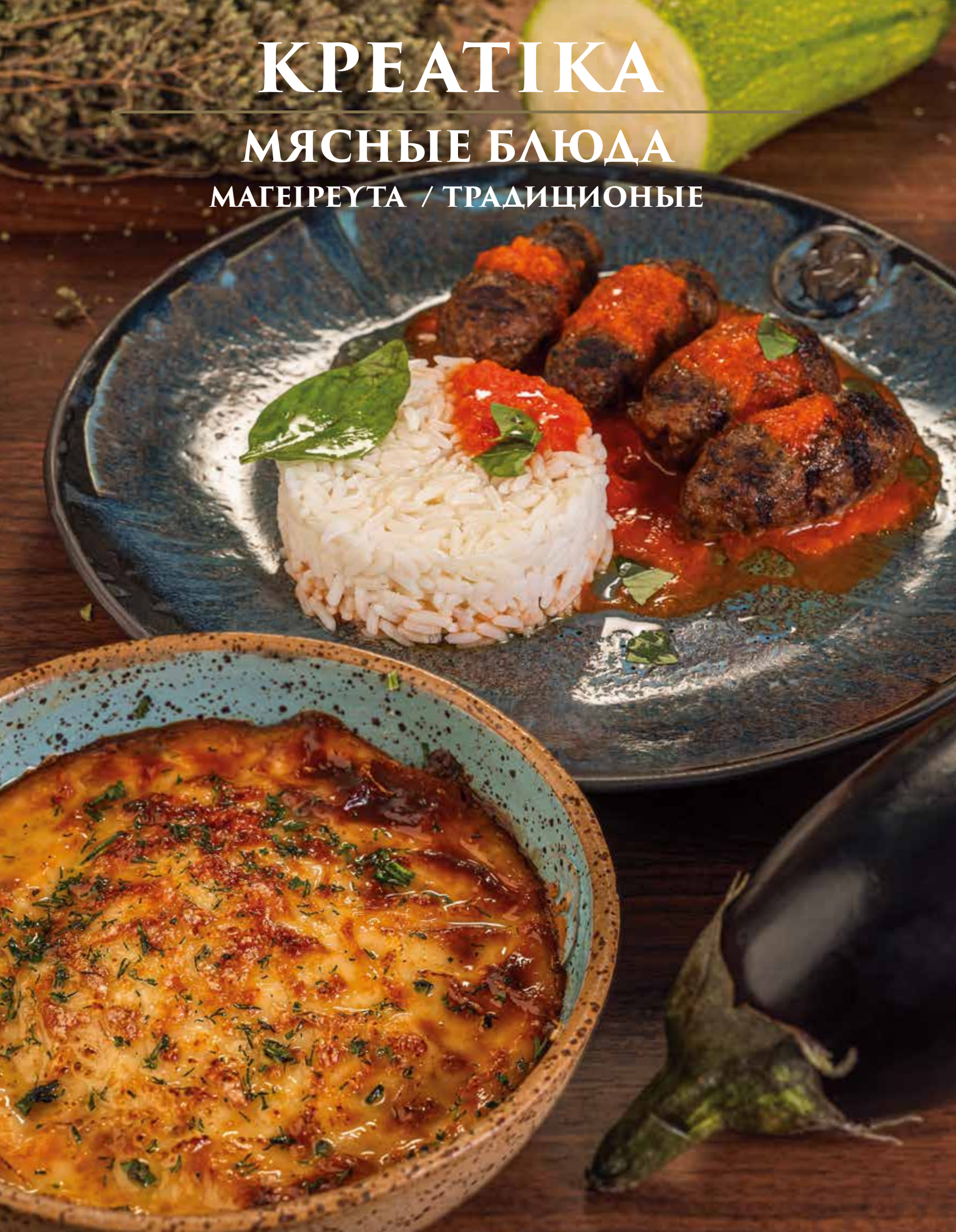
Бифштекс из мраморной говядины, подается с классической питой, луком и овощами на гриле. 300 гр 980.-



КРЕАТИКА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

МАГЕИРЕУТА / ТРАДИЦИОННЫЕ



МУСАКАС

Традиционная запеканка из баклажанов, картофеля, говяжьего фарша под соусом

«Бешамель». 300 гр 860.-

КЕБАБ ЯУРТЛУ

Кебаб из баранины на кипрской пите с йогуртом и красным соусом. 350 гр 1490.-

Дополнительная шпайка. 100 гр 550.-

СУДЗУКАКЬЯ СМИРНЕЙКА

Котлетки из баранины. Подаются с рисом и красным соусом. 300 гр 920.-

ЮВЕЦИ МЭ АРНАКИ

Сочная томленая баранина с традиционной греческой пастой «Орзо» под

ароматным овощным соусом с греческими специями 300 гр 1800.-

АРНИ КЛЕФТИКО

Запечённая баранина с картофелем, перцами, сыром, томатами, чесноком и

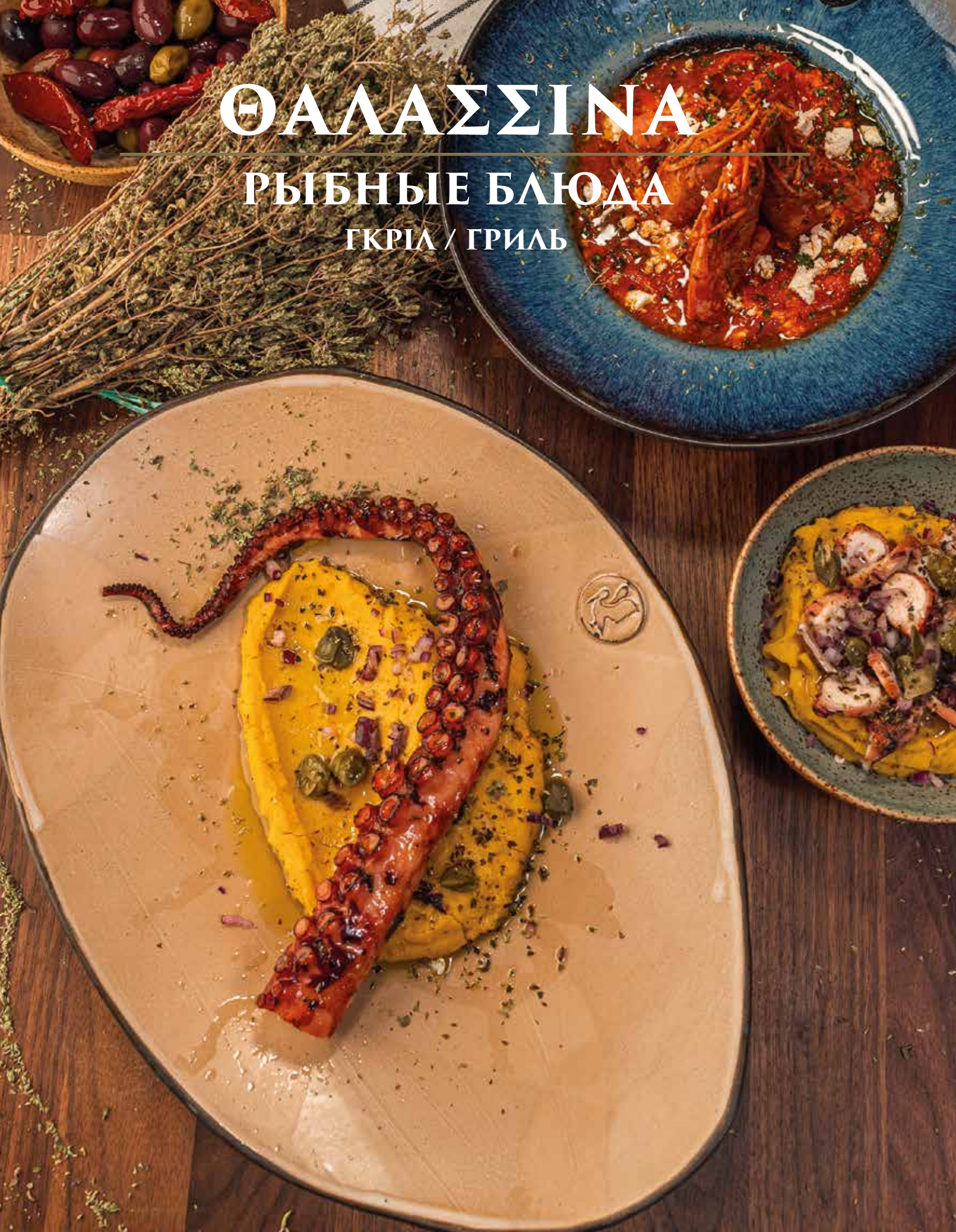
оливковым маслом. 300 гр 1900.-

АРНАКИ СТОН ФУРНО

Запечённая с греческими специями баранина с картофелем по-деревенски 350 гр 2800.-

700 гр 5200.-





ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ΓΚΡΙΛ / ГРИЛЬ

1350. -

ПСАРИ ИМЕРАС

Рыба дня на гриле. Подаётся с кабачками, баклажанами, сладким перцем и лимоном.

300/100 гр

980. -

МЕРИДА ГАРИДЕС ПСИТЕС

Атлантические креветки (5 шт.) на гриле с лимоном.

185 гр

350. -

Дополнительная креветка (1 шт.)
30 гр

2100. -

ХТАПОДИ ПСИТО

Осьминог на гриле. Подаётся с фавой.

110/100 гр



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ / ΤΡΑΔΙΤΙΟΝΙΚΕΣ



ЮВЕЦИ МЕ ТАЛАСИНА

Греческая паста "Орзо" с морепродуктами (креветки, кальмары, мидии),
с томатным соусом и оливковым маслом. 250 гр 990.-

КАЛАМАРАКЯ ТИГАНИТА АЙОЛИ

Кольца кальмара в кляре. Подаются с лимонным соусом «Айоли». 180/30 гр 750.-

ХТАПОДИ КСИДАТО

Осьминог, выдержанный в винном уксусе с оливковым маслом. Подается на
подушке из фавы. 60/200 гр 1200.-

БАКАЛЯРОС СКОРДАЛЯ

Филе трески, обжаренное в кляре. Подается с чесночным картофельным пюре
«Скордаля». 160/200 гр 960.-

ГАРИДЕС САГАНАКИ

Креветки с томатным соусом, сыром Фета и оливковым маслом. 250 гр 840.-

МИДИА САГАНАКИ

Мидии с томатным соусом, сыром Фета и оливковым маслом. 250 гр 840.-



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ДЕСЕРТЫ



КЮНЕФЕ

Византийский десерт из теста “Кандаифи” с сыром Халуми. 250 гр 650.-

ГАЛАКТОБУРЕКО

Пропитанный в сиропе десерт из теста «Фило» с заварным кремом и корицей. 150 гр..... 460.-

ЧИЗКЕЙК

Десерт из творожного сыра с песочным печеньем и ягодным топингом. 200 гр 560.-

ЛУКУМАДЕС

Воздушные шарики из теста с сиропом, грецким орехом и мороженым. 265 гр 460.-

МОРОЖЕНОЕ

2 шарика мороженого на ваш выбор: шоколадное, ванильное, клубничное.

По желанию заправляется топингом. 100 гр 420.-

МИЛФЕЙ ЯУРТИ МЕЛИ

Десерт из теста “Фило” с кремом из йогурта с добавлением меда

и грецкого ореха. 120 гр 520.-

СУФЛЕ ШОКОЛАТАС

Десерт с шоколадной начинкой. Подается с шариком мороженого. 100/50 гр 650.-



ПАІΔΙΚΟ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ

Куриные нагетсы в панировке с картофелем - фри и соусом Кетчуп. 250 гр 490.-

КАРТОШЕЧКА ФРИ

Картофель - фри собственного приготовления. 100 гр 220.-

КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК

Шпажка куриного шашлыка с картофелем - фри и соусом Кетчуп. 270 гр 450.-

МАКАРОННАЯ СТРАНА

Паста "Спагетти" с сыром "Чедер". 140 гр 320.-

ОВОЩНАЯ ПОЛЯНКА

Нарезка из свежих огурцов, моркови, томатов Черри и сладкого перца. 190 гр 350.-

ПИЦЦА СМАЙЛИК

Пита с сырами гауда и фета, с листьями Айсберг, помидорами Черри и сладким перцем. 250 гр 490.-

СУПЧИК С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Суп с фрикадельками из говядины и свинины, с картофелем, морковью и луком. 230 гр 320.-

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУПЧИК

Суп из чечевицы с оливковым маслом, чесноком, луком и зеленью. 230 гр 320.-





КЕЙТЕРИНГ ФУРШЕТНЫЕ СЕТЫ КОМПЛЕКСНОЕ ПИТАНИЕ В ОФИСЫ



Выездное ресторанное обслуживание
на территории Заказчика:
банкетные залы / лофты / бизнес-холлы



Корпоративные и частные мероприятия
«под ключ» в сегментах B2B и B2C.
Персональный подход по формату меню,
оформлению и декору, сервировке, таймингу
и стилю обслуживания, согласно специфике
мероприятия.



Организация широкого формата питания
на открытых площадках:
**корпоративы / свадьбы / ярмарки / концерты
/ детские праздники**



МОМЕНТЫ СЧАСТЬЯ В ДЕТАЛЯХ!



www.portocatering.ru



Присоединяйтесь к нам:



vk.com/portomykonos



www.portomykonos.ru

Данная брошюра является рекламным материалом. Юридическое меню предоставляется по запросу.
Подача может отличаться от представленной на фото (форма посуды).
Все цены указаны в рублях. К оплате принимаются наличные денежные средства и банковские карты.