



la cucina greca che mi appartiene è profonda ed essenziale.

ingredienti semplici come olive nere, sottaceti, acciughe,
haloumi, pastourmas, avgolemono, origano...
il mare, la montagna e il cielo racchiusi in un dolmadaki...

il menù di vasiliki kouzina è stato ispirato dalle autentiche ricette della mia famiglia, ripensando e rileggendo la tradizione ellenica...

mi ricordo ancora le mani di mio nonno che coltivano la terra
e la sua trattoria "*la rondine ubriaca*",
il sapore della fatica, che rivelava e dominava la nostra casa,
il senso della cura e le sue parole:
la tavola cela molte vite e molte opportunità!

a katuru!

vasiliki



APLISTIA / FANTASTICHERIE ELLENICHE

////

a katuru!

un tagliere di ulivo di halkida con assaggi
che raccontano la nostra tradizione culinaria

melitzanosalata / crema di melanzane
tzatziki / con yogurt di karagiannis, korinthos
taramas / salsa di uova di pesce sotto sale
mavres elies kalamon / olive nere di kalamata
psomaki pita / la nostra pita

- 18 euro -



psomi

pane nero con farina di carrube,
focaccia soffice con origano
e pane di grani antichi

- 2 euro -

psomaki pita

la nostra pita

- 3 euro -

MEZEDES / ANTIPASTI



kolokuthokeftedes

polpette di zucchine alla menta

- 8 euro -

garides, skordo, voutiro Kerkyras, Krokus Kozanis

gamberi rossi, burro, fregola allo zafferano

- 16 euro -

spanakopita

torta salata con spinaci e formaggio

- 10 euro -

pita kataifi me feta

kataifi, feta di Sparta, chutney di pomodori verdi

- 10 euro -

velute trahana

vellutata di grano, yogurt e brodo di pollo

- 10 euro -

soutzoukia krymmena

polpette di maiale nascoste

- 12 euro -

kalamarakia tiganita me krya melitzanosalta

calamari fritti con crema di melanzane

- 14 euro -

kounoupidi me lemoni

cavolfiore con limone al cartoccio

- 8 euro -

moussaka

melanzane al forno, ragù di carne leggero, besciamella allo yogurt

- 10 euro -



SALATE / INSALATE

////

ntakos, marouli, feta

dakos d'orzo, pomodoro, lattuga e feta di Sparta

- 12 euro -

xorta epoxis, fylla vasilikou, pastrami, rodi

erbette di campo, foglie di basilico, frutta secca,
pastrami e melograno

- 14 euro -



KREAS / SECONDI DI CARNE

////

kounéli stifado

coniglio stufato

- 20 euro -

gyros katsikisios

kebab di agnello, menta, tzatziki, pistacchio di eginis,
pomodori al forno e pita croccante

- 20 euro -

mosxari diafragma me aroma pastourma

tagliata di manzo con burro, pastourma e foglie di basilico

- 22 euro -



PSARI / SECONDI DI PESCE

////

htapodi me meli

polpo al miele

- 20 euro -

mpakalas, avgotaraxo kai revithia

baccalà, ceci e bottarga

- 22 euro -

mparmponia savoro

triglia in saor

- 20 euro -

La cucina è come il fondo del mare

*“Non sono poche le volte in cui scopro lì, nel fondo dove annego,
coralli e perle e tesori di navi naufragate, incontri imprevedibili,
di ieri, di oggi e del futuro,
quasi una conferma di eternità, un certo sollievo,
un certo sorriso di immortalità o, come si dice, una felicità,
un’ebrezza, un entusiasmo persino,
Coralli, perle e zaffiri
Solo che non so se donarli, no, li dono
Solo che non so se gli altri possono prenderli, comunque io li dono.
Lasciami venire con te”*

Yiannis Ritsos

GLYKA / DOLCE



torta sokolatas me xaroupi

torta soffice di cioccolato con zuppetta fondente

- 10 euro -

risolatte me kafe kai karamelwmeni zaxari

riso latte con caffè greco e zucchero caramellato

- 10 euro -

kolokythopita

torta di zucca dolce con noci, uvetta, cannella, miele e crema leggera

- 10 euro -



nero

acqua 750ml

- 3 euro -

kafés

caffè

- 2 euro -

ellinikos

caffè greco

- 2 euro -

psomi

coperto

- 2 euro -

INFORMAZIONI

tutto il nostro pesce è fresco e viene sottoposto ad abbattimento termico (-20), conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.

se siete soggetti allergici, celiaci o intolleranti è possibile, su richiesta, modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menù.

il menù completo di tutti gli allergeni è a disposizione per una visione dettagliata.