

Original menu:

Ορεκτικά:

Τυροπιτάκια
Χορτοπιτάκια
Κολοκυθοκεφτέδες

Κυρίως Πιάτα:

Μουσακάς
Σουβλάκια
Κοτόπουλο στο φούρνο
Ψάρι σχάρας

Θαλασσινά:

Καλαμαράκια ψητά
Χταπόδι κρασάτο

Φρέσκες Λαχανικές:

Χωριάτικη σαλάτα
Μελιτζάνες τηγανητές

Γλυκά:

Μπακλαβάς
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια

Ποτά:

Ρακί
Κρασί

English:

Appetizers:

Tyropitakia (Small cheese-filled pastries)

Hortopitakia (Small pies filled with greens and herbs)

Kolokythokeftedes (Zucchini balls)

Main Dishes:

Moussaka (Layered eggplant, potato, and minced meat casserole topped with béchamel sauce)

Souvlakia (Skewered and grilled meat cubes, usually served with pita bread)

Oven-baked chicken

Grilled fish

Seafood:

Grilled calamari

Xtapodi Krasato (Octopus cooked in red wine)

Fresh Vegetables:

Horiatiki salad (Traditional Greek salad with tomatoes, cucumbers, onion, feta cheese, and olives)

Fried eggplant

Desserts:

Baklava (Sweet pastry made of layers of filo filled with chopped nuts and sweetened with syrup or honey)

Yogurt with honey and walnuts

Drinks:

Raki (Traditional Greek distilled alcoholic drink)

Wine

Spanish:

Entrantes:

Tyropitakia (Pequeñas empanadas rellenas de queso)

Hortopitakia (Pequeñas empanadas rellenas de verduras y hierbas)

Kolokythokeftedes (Bolitas de calabacín)

Platos Principales:

Moussaka (Cazuela de berenjena, patata y carne picada cubierta con salsa bechamel)

Souvlakia (Cubos de carne ensartados y a la parrilla, generalmente servidos con pan pita)

Pollo al horno

Pescado a la parrilla

Mariscos:

Calamares a la parrilla

Xtapodi Krasato (Pulpo cocido en vino tinto)

Verduras Frescas:

Ensalada Horiatiki (Ensalada griega tradicional con tomates, pepinos, cebolla, queso feta y aceitunas)

Berenjena frita

Postres:

Baklava (Pastel dulce hecho de capas de filo rellenas de nueces picadas y endulzadas con sirope o miel)

Yogur con miel y nueces

Bebidas:

Raki (Bebida alcohólica destilada griega tradicional)

Vino

French:

Entrées:

Tyropitakia (Petits pâtisseries remplies de fromage)

Hortopitakia (Petits tartes remplies de légumes verts et d'herbes)

Kolokythokeftedes (Boulettes de courgettes)

Plats Principaux:

Moussaka (Casserole superposée d'aubergine, de pomme de terre et de viande hachée recouverte de sauce béchamel)

Souvlakia (Cubes de viande grillés et embrochés, généralement servis avec du pain pita)

Poulet au four

Poisson grillé

Fruits de mer:

Calamars grillés

Xtapodi Krasato (Poulpe cuit dans du vin rouge)

Légumes Frais:

Salade Horiatiki (Salade grecque traditionnelle avec des tomates, des concombres, des oignons, du fromage feta et des olives)

Aubergine frite

Desserts:

Baklava (Pâtisserie sucrée composée de couches de filo remplies de noix hachées et sucrées avec du sirop ou du miel)

Yaourt avec du miel et des noix

Boissons:

Raki (Boisson alcoolisée distillée traditionnelle grecque)

Vin

Italian:

Antipasti:

Tyropitakia (Piccole paste ripiene di formaggio)
Hortopitakia (Piccole torte ripiene di verdure e erbe)
Kolokythokeftedes (Polpette di zucchine)

Piatti Principali:

Moussaka (Casseruola stratificata di melanzane, patate e carne macinata ricoperta di salsa besciamella)
Souvlakia (Cubi di carne infilzati e grigliati, solitamente serviti con pane pita)
Pollo al forno
Pesce alla griglia

Frutti di Mare:

Calamari alla griglia
Xtapodi Krasato (Polpo cotto nel vino rosso)

Verdure Fresche:

Insalata Horiatiki (Insalata greca tradizionale con pomodori, cetrioli, cipolla, formaggio feta e olive)
Melanzane fritte

Dolci:

Baklava (Dolce a base di strati di filo ripieni di noci tritate e dolcificati con sciroppo o miele)
Yogurt con miele e noci

Bevande:

Raki (Bevanda alcolica distillata greca tradizionale)
Vino

Portuguese:

Entradas:

Tyropitakia (Pequenas pastelarias recheadas com queijo)

Hortopitakia (Pequenas tortas recheadas com verduras e ervas)

Kolokythokeftedes (Bolinhos de abobrinha)

Pratos Principais:

Moussaka (Cassarola em camadas de berinjela, batata e carne moída coberta com molho béchamel)

Souvlakia (Cubos de carne espetados e grelhados, geralmente servidos com pão pita)

Frango assado no forno

Peixe grelhado

Frutos do Mar:

Lulas grelhadas

Xtapodi Krasato (Polvo cozido em vinho tinto)

Legumes Frescos:

Salada Horiatiki (Salada grega tradicional com tomates, pepinos, cebola, queijo feta e azeitonas)

Beringela frita

Sobremesas:

Baklava (Doce feito de camadas de filo recheadas com nozes picadas e adoçadas com xarope ou mel)

logurte com mel e nozes

Bebidas:

Raki (Bebida alcoólica destilada grega tradicional)

Vinho

German:

Vorspeisen:

Tyropitakia (Kleine mit Käse gefüllte Gebäckstücke)

Hortopitakia (Kleine Kuchen gefüllt mit Grünzeug und Kräutern)

Kolokythokeftedes (Zucchini-Bällchen)

Hauptgerichte:

Moussaka (Geschichteter Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch, überbacken mit Béchamelsauce)

Souvlakia (Gegrillte Fleischwürfel am Spieß, normalerweise serviert mit Pitabrot)

Ofengebackenes Hähnchen

Gegrillter Fisch

Meeresfrüchte:

Gegrillter Tintenfisch

Xtapodi Krasato (In Rotwein gekochter Oktopus)

Frisches Gemüse:

Horiatiki Salat (Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse und Oliven)

Gebratene Aubergine

Desserts:

Baklava (Süßes Gebäck aus Schichten von Filo gefüllt mit gehackten Nüssen und gesüßt mit Sirup oder Honig)

Joghurt mit Honig und Walnüssen

Getränke:

Raki (Traditionelles griechisches destilliertes alkoholisches Getränk)

Wein

Korean:

애피타이저:

Tyropitakia (작은 치즈가 들어간 페이스트리)

Hortopitakia (허브와 채소가 들어간 작은 파이)

Kolokythokeftedes (호박 공)

메인 요리:

Moussaka (가지, 감자, 그리고 미트소스 층이 쌓인 카세롤에 베샤멜 소스가 뿌려진 요리)

Souvlakia (꼬치에 켄 고기 큐브, 보통 피타 빵과 함께 제공됩니다)

오븐에서 구운 닭

구운 생선

해산물:

구운 오징어

Xtapodi Krasato (레드 와인에 익힌 문어)

신선한 채소:

Horiatiki 샐러드 (토마토, 오이, 양파, 페타 치즈, 그리고 올리브가 들어간 전통적인 그리스 샐러드)

튀긴 가지

디저트:

Baklava (겹겹이 쌓인 필로에 다진 견과류를 넣고 시럽이나 꿀로 달게 만든 달콤한 페이스트리)

요구르트에 꿀과 호두를 곁들인 것

음료:

Raki (전통적인 그리스 증류주)

와인

Japanese:

前菜:

Tyropitakia (小さなチーズ入りパイ)
Hortopitakia (緑色の野菜とハーブ入りの小さなパイ)
Kolokythokeftedes (ズッキーニのボール)

メインディッシュ:

Moussaka (ナス、ポテト、ひき肉のカセロールにベシャメルソースをトッピング)
Souvlakia (串焼きの肉のキューブ、通常ピタパンと一緒に提供)
オーブン焼きチキン
焼き魚

シーフード:

焼きイカ
Xtapodi Krasato (赤ワインで煮たタコ)

新鮮な野菜:

Horiatiki サラダ (トマト、きゅうり、玉ねぎ、フェタチーズ、オリーブの伝統的なギリシャサラダ)
揚げナス

デザート:

Baklava (フィロ生地の上に刻んだナッツを詰め、シロップまたはハチミツで甘くしたお菓子)
ヨーグルトにハチミツとクルミ

ドリンク:

Raki (伝統的なギリシャの蒸留酒)
ワイン

Chinese:

开胃菜:

Tyropitakia (小型奶酪馅饼)

Hortopitakia (绿色蔬菜和香草小馅饼)

Kolokythokeftedes (西葫芦球)

主菜:

Moussaka (茄子、土豆和肉末层叠砂锅, 顶部覆盖白酱)

Souvlakia (烤肉串, 通常配有皮塔面包)

烤鸡

烤鱼

海鲜:

烤鱿鱼

Xtapodi Krasato (红酒烹饪的章鱼)

新鲜蔬菜:

Horiatiki 沙拉 (传统希腊沙拉, 配有番茄, 黄瓜, 洋葱, 羊乳酪和橄榄)

炸茄子

甜点:

Baklava (由多层酥皮制成的甜点, 填充有切碎的坚果, 并用糖浆或蜂蜜加甜)

酸奶配蜂蜜和核桃

饮料:

Raki (传统希腊蒸馏酒精饮料)

葡萄酒

Translated with [translatemenu.com](https://www.translatemenu.com)