



ПОРТО
МИКОНОС
АУТЕНТИЧНАЯ ГРЕЧЕСКАЯ
ТАВЕРНА

ΜΕΝΟΥ



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 всё, чтобы в гостях у нас
Вы наслаждались аутентичной греческой кухней, заряжались теплом и улыбками,
ведь, согласно нашим традициям, Гость — посланник Бога, и ему отдаётся 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", и это значит, что ресторан является
признанным представительством греческой гастрономии!

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!
PORTOMYKONOS.RU





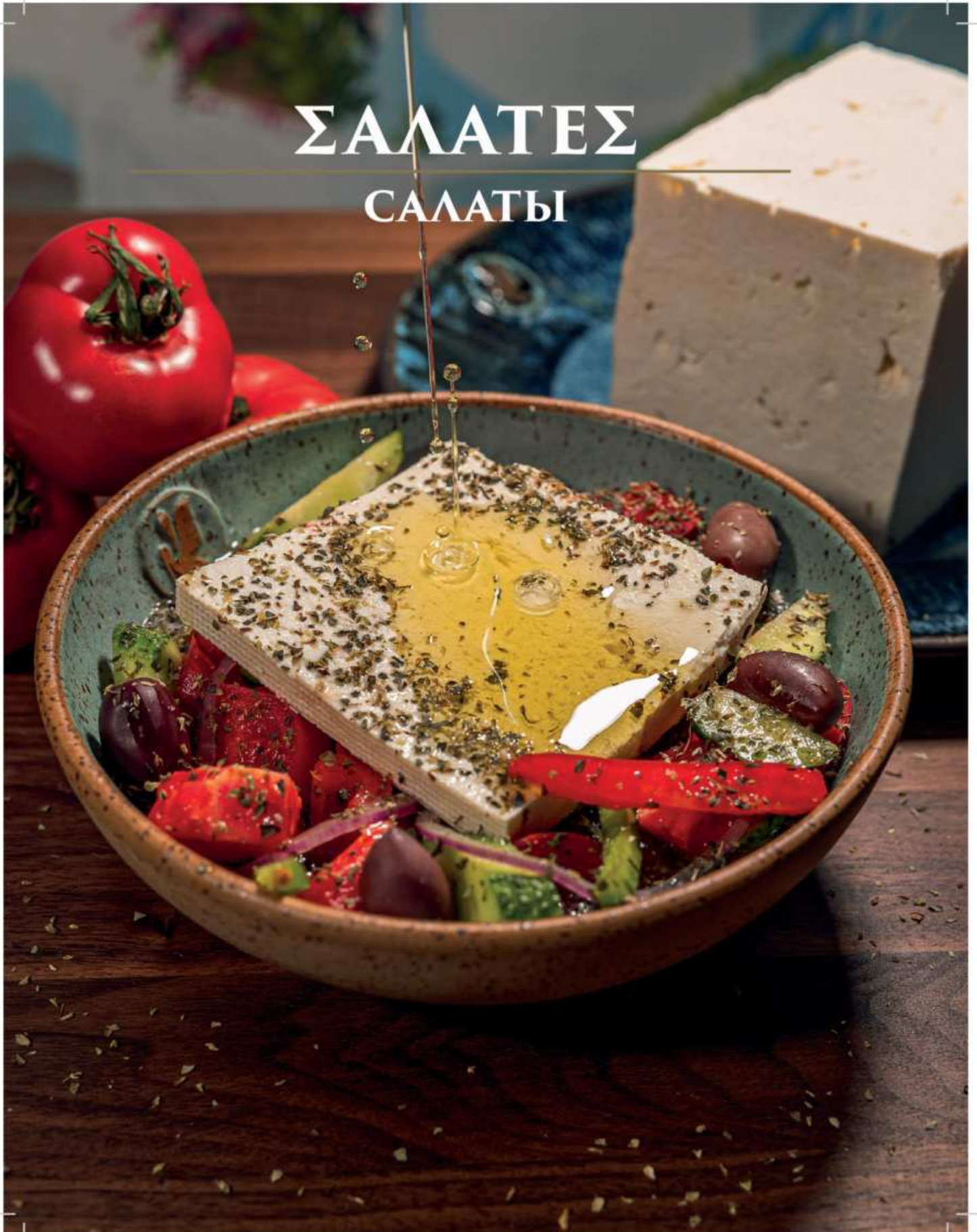
MENYO



MEHIO

ΣΑΛΑΤΕΣ

САЛАТЫ



ХОРЬЯТИКИ

Традиционный греческий салат с сыром Фета, помидорами, огурцами, болгарским перцем, оливками и луком. Заправляется оливковым маслом и орегано. 300 г

940.-

КРИТИКИ

Критский салат из свежих помидор с сыром Фета, сухариками "Паксимади", оливками каламата, зелёным луком и каперсами. Заправляется оливковым маслом. 240 г

840.-

ХАЛУМИ-РОКА

Салат с листьями Руккола и Айсберг, вялеными томатами, сыром Халуми и кедровыми орешками. Заправляется бальзамическим кремом. 150 г

790.-

САЛАТА МЕ КОТОПУЛО

Салат с куриной грудкой и беконом, листьями шпината и Лолло-Росса, томатами черри, болгарским перцем. Заправляется бальзамическим кремом и оливковым маслом. 195 г

890.-

САЛАТА МЕ КАЛАМАРИ

Зелёный салат с кальмарами, листьями Романо и Руккола, помидорами черри и бальзамически-цитрусовым соусом. 130 г

760.-

ПРАСИНИ САЛАТА МЕ ПАДЗАРИ

Салат со свёклой, сыром Фета, рукколой и грецким орехом. Заправляется соусом песто. 220 г

680.-



ΜΕΖΕΔΕΣ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ДЗАДЗИКИ

Закуска на основе греческого йогурта "Страгисто", чесноком, огурцами и оливковым маслом. 150 г 430.-

МЕЛИДЗАНА

Закуска из баклажанов и болгарского перца, с сыром Фета и оливковым маслом. 150 г 450.-

ТИРОКАФТЕРИ

Острая закуска из греческого йогурта и сыра Фета с оливковым маслом. 150 г 450.-

ТАРАМОСАЛАТА

Закуска из икры трески с чесноком, картофелем, луком, лимонным соком и оливковым маслом. 150 г 450.-

ФАВА

Закуска из жёлтой чечевицы с оливковым маслом и каперсами, с добавлением лука и моркови. 150 г 450.-

ЭЛЬЕС

Ассорти греческих оливок с вялеными томатами и орегано. 190 г 790.-

ДОЛМАДАКЯ ЯЛАНДЗИ

Долма из виноградного листа с рисом и зеленью. Подаётся с йогуртом "Страгисто" и лимоном. 140/50 г 520.-

ПИПЕРЬЕС ПСИТЕС

Острые перцы с сыром Фета. 190 г 450.-

ПСОМИ

Греческая и кипрская питы. 200 г 420.-





ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΓΟΡΥΧΙΕ ΖΑΚΥΣΚΙ

690. -

ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΣΥΔΖΥΚ

Греческая выпечка с колбаской
суджук и бастурмой.
360 г



690. -

ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΜΕ ΤΙΡΙ

Греческая выпечка с сыром.
360 г



690. -

ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΜΕ ΚΙΜΑ

Греческая выпечка с говяжьим
фаршем с соусом бешамель.
360 г

ПИПЕРЯ ГЕМИСТИ

Маринованный сладкий перец, фаршированный муссом из сыра Фета, кремчизом и зелёным луком. 150 г 690.-

ФЛОГЕРЕС

Рулетики из теста "Фило" с сыром и беконом. Подаются с медово-горчичным соусом. 180/50 г 640.-

МЕЛИДЗАНА РОЛАКЯ

Рулетики из баклажана с муссом из сыра Фета, базиликом и грецким орехом. 150 г 520.-

ПАТАТЕС ТИГАНИТЕС

Картофель фри. 180 г 350.-

ПАТАТЕС ХОРЯТИКЕС

Картофель по-деревенски. 180 г 350.-

ТИГАНИТА ЛАХАНИКА

Кабачки и баклажаны в кляре. 250 г 520.-

ПСИТА ЛАХАНИКА

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

ТУРІА

СЫРЫ

ХАЛУМИ САГАНАКИ

Кипрский сыр Халуми в кляре. 150 г 580.-

ХАЛУМИ ПСИТО

Кипрский сыр Халуми на гриле с томатным джемом. 100/50 г 620.-

ФЕТА ПСИТИ ЛАДОКОЛА

Сыр Фета на гриле с болгарским перцем и луком в оливковом масле. 120 г 490.-

ФЕТА БУЮРДИ

Запечённый острый сыр Фета в томатном соусе, со сладким перцем и сыром Гауда. 190 г 590.-

ФЕТА ЛАДОРИГАНИ

Традиционный рассольный сыр Фета с оливковым маслом и орегано. 100 г 460.-

КАЛЬЦУНЯ МЕ ФЕТА КЕ МЕЛИ

Хрустящий пирог с сыром Фета, мёдом и кунжутом. 150/30 г 520.-

КАЛЬЦУНЯ МЕ ДИОЗМО

Критские мини-пирог с творожным сыром и мятой. 100 г 460.-

ΣΟΥΠΑ СУПЫ



ПСАРОСУПА ВЕЛЮТЕ

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

390 г 780.-

ФАКЕС

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

300 г 460.-

ЮВАРЛАКЪЯ

Суп с фрикадельками из говядины и свинины, с картофелем и морковью. Подается с лимонным соусом авголемоно.

250 г 490.-

КОТОСУПА АВГОЛЕМОНО

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

250 г 460.-





КРЕАТИКА
МЯСНЫЕ БЛЮДА
ГКРІА / ГРИЛЬ

ПСИТА СХАРАС

Бифштекс из говядины, кебаб из баранины, шашлык из курицы, шашлык из свинины.
Подаётся с классической питой, луком и овощами на гриле. 1400 г 3690.-

ФИЛЕТО КОТОПУЛО

Куриное филе на гриле. Подаётся с классической питой, луком и овощами на гриле.
300 г 890.-

Дополнительно филето котопуло 180 г 690.-

МЕРИДА КОТОПУЛО

Куриный шашлык (2 шп.). Подаётся с классической питой, луком и овощами на гриле.
300 г 890.-

Дополнительная шпажка 100 г 370.-

МЕРИДА ХИРИНО

Шашлык из свинины (2 шп.). Подаётся с классической питой, луком и овощами на гриле.
300 г 940.-

Дополнительная шпажка 100 г 390.-

МЕРИДА КЕБАБ

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

Дополнительная шпажка 100 г 590.-

ПАЙДАКЯ

Баранья корейка на гриле. Подаётся с мелидзанасалата и лимоном. 300 г 2590.-

Дополнительная порция 100 г 890.-

БИФТЕКИ ГЕМИСТО МЕ ТИРИ

Бифштекс из мраморной говядины, с сыром Гауда, подаётся с питой. 350 г 1190.-

МЕРИДА БИФТЕКИЯ

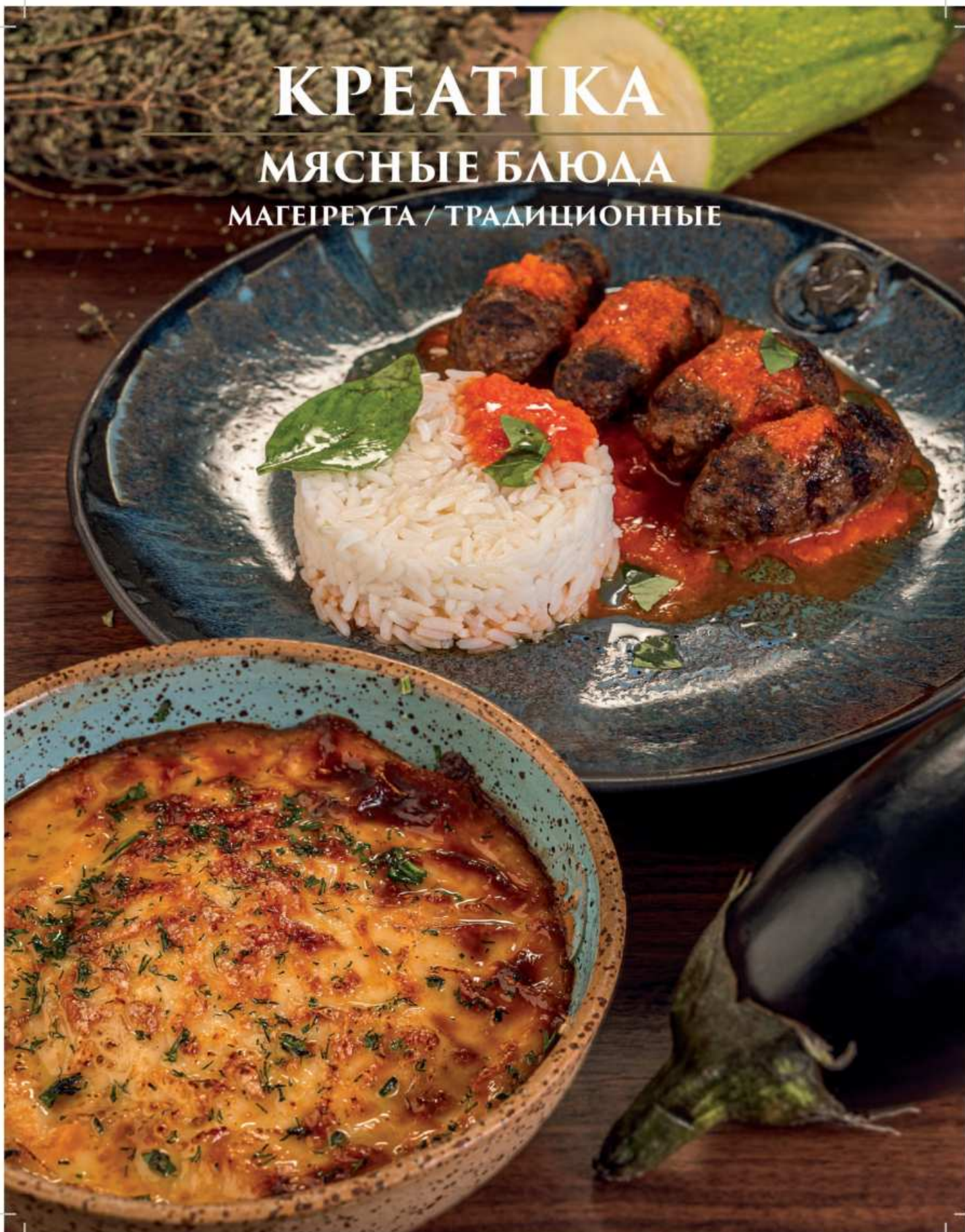
Бифштекс из мраморной говядины. Подаётся с классической питой,
луком и овощами на гриле. 300 г 980.-



КРЕАТИКА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

МАГЕИРЕУТА / ТРАДИЦИОННЫЕ



МУСАКАС

Традиционная запеканка из баклажанов, картофеля, говяжьего фарша под соусом бешамель. 300 г 960.-

КЕБАБ ЯУРТЛУ

Кебаб из баранины на кипрской пите с йогуртом и красным соусом. 350 г 1590.-

Дополнительная шпажка. 100 г 590.-

СУДЗУКАКЪЯ СМИРНЕЙКА

Котлетки из баранины. Подаются с рисом и красным соусом. 300 г 980.-

ЮВЕЦИ МЕ АРНАКИ

Сочная томлёная баранина с традиционной греческой пастой "Орзо" под ароматным овощным соусом с греческими специями. 300 г 1600.-

АРНИ КЛЕФТИКО

Запечённая баранина с картофелем, перцами, сыром, томатами, чесноком и оливковым маслом. 300 г 1950.-

АРНАКИ СТОН ФУРНО

Запечённая с греческими специями баранина с картофелем по-деревенски. 350 г 2900.-

700 г 5400.-





ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
РЫБНЫЕ БЛЮДА
ΓΚΡΙΛ / ГРИЛЬ

1590. -

ПСАРИ ИМЕРАС

Рыба дня на гриле.
Подаётся с кабачками,
баклажанами,
сладким перцем
и лимоном.
300/100 г

980. -

МЕРИДА ГАРИДЕС ПСИТЕС

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

350. -

Дополнительная креветка (1 шт.)
30 г

2100. -

ХТАПОДИ ПСИТО

Осьминог на гриле.
Подаётся с фавой.
110/100 г



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

РЫБНЫЕ БЛЮДА
ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ / ΤΡΑΔΙΤΙΟΝΝΗΕ



ЮВЕЦИ МЕ ТАЛАСИНА

Греческая паста "Орзо" с морепродуктами (креветки, кальмары, мидии),
с томатным соусом и оливковым маслом. 250 г 1100.-

КАЛАМАРАКЯ ТИГАНИТА АЙОЛИ

Кольца кальмара в кляре. Подаются с лимонным соусом айоли. 180/30 г 820.-

ХТАПОДИ КСИДАТО

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

БАКАЛЯРОС СКОРДАЛИЯ

Филе трески, обжаренное в кляре. Подаётся с чесночным картофельным пюре "Скордаля".
160/200 г 980.-

ГАРИДЕС САГАНАКИ

Креветки с томатным соусом, сыром Фета и оливковым маслом. 250 г 860.-

МИДИА САГАНАКИ

Мидии с томатным соусом, сыром Фета и оливковым маслом. 250 г 860.-



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΔΕΣΕΡΤΥ



КЮНЕФЕ

Византийский десерт из теста "Кандафи" с сыром Халуми. 250 г 720.-

ГАЛАКТОБУРЕКО

Пропитанный в сиропе десерт из теста "Фило" с заварным кремом и корицей. 150 г 520.-

ЧИЗКЕЙК

Десерт из творожного сыра с песочным печеньем и ягодным топпингом. 200 г 560.-

ЛУКУМАДЕС

Воздушные шарики из теста с сиропом, грецким орехом и мороженым. 265 г 480.-

МОРОЖЕНОЕ

2 шарика мороженого на Ваш выбор: шоколадное / ванильное / клубничное
По желанию заправляется топпингом. 100 г 450.-

МИЛФЕЙ ЯУРТИ МЕЛИ

Десерт из теста "Фило" с кремом из йогурта с добавлением мёда
и грецкого ореха. 120 г 520.-

СУФЛЕ ШОКОЛАТАС

Десерт с шоколадной начинкой. Подаётся с шариком мороженого. 100/50 г 680.-



ПАІДІКО

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Куриные наггетсы в панировке с картофелем фри и соусом кетчуп. 250 г 490.-

КАРТОШЕЧКА ФРИ

Картофель фри собственного приготовления. 100 г 220.-

КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК

Шпажка куриного шашлыка с картофелем фри и соусом кетчуп. 270 г 450.-

МАКАРОННАЯ СТРАНА

Паста "Спагетти" с сыром Чеддер. 140 г 350.-

ОВОЩНАЯ ПОЛЯНКА

Нарезка из свежих огурцов, моркови, томатов черри и сладкого перца. 190 г 390.-

ПИЦЦА СМАЙЛИК

Пита с сырами Гауда и Фета, с листьями Айсберг, помидорами черри и сладким перцем. 250 г 490.-

СУПЧИК С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Суп с фрикадельками из говядины и свинины, с картофелем, морковью и луком. 230 г 390.-

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУПЧИК

Суп из чечевицы с оливковым маслом, чесноком, луком и зеленью. 230 г 350.-





PORTO DILOS
CATERING SERVICES

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.

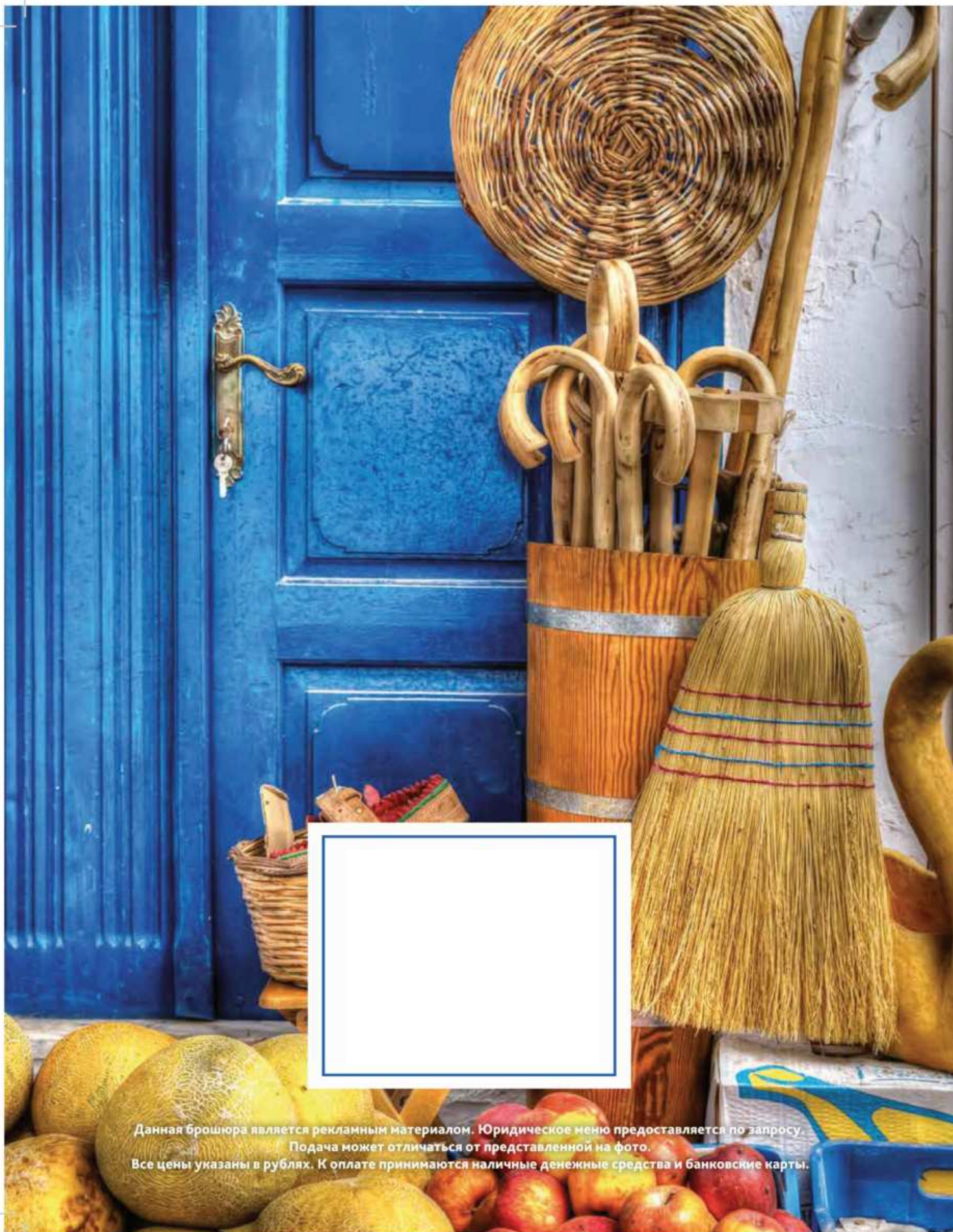


Организация широкого формата питания
на открытых площадках:
**корпоративы / свадьбы / ярмарки / концерты
/ детские праздники**



МОМЕНТЫ СЧАСТЬЯ В ДЕТАЛЯХ!





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