



ПОРТО
МИКОНОС
АУТЕНТИЧНАЯ ГРЕЧЕСКАЯ
ТАВЕРНА

ΜΕΝΟΥ

ГРЕЧЕСКИЙ БУЗУКИ

ЖИВАЯ
ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ МУЗЫКА
В «ПОРТО МИКОНОС»



www.portomykonos.ru

Следите за нашими
новостями!

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 году наш ресторан впервые получил официальное звание "Ambassador for Greek Gastronomy 2020" от GREEK TASTE BEYOND BORDERS@ GTBB organization", и это значит, что ресторан является признанным представительством греческой гастрономии!

В 2023 году ресторан подтвердил свое звание Амбассадора Греческой Гастрономии получив 3 награды на международной премии GREEK TASTE BEYOND BORDERS® GTBB. в номинациях: AMBASSADORS OF TASTE® GRAND PRIX 2023, шеф-повар Янис Хрисохоидис, F&B-менеджер Стефанос Семертзидис.

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

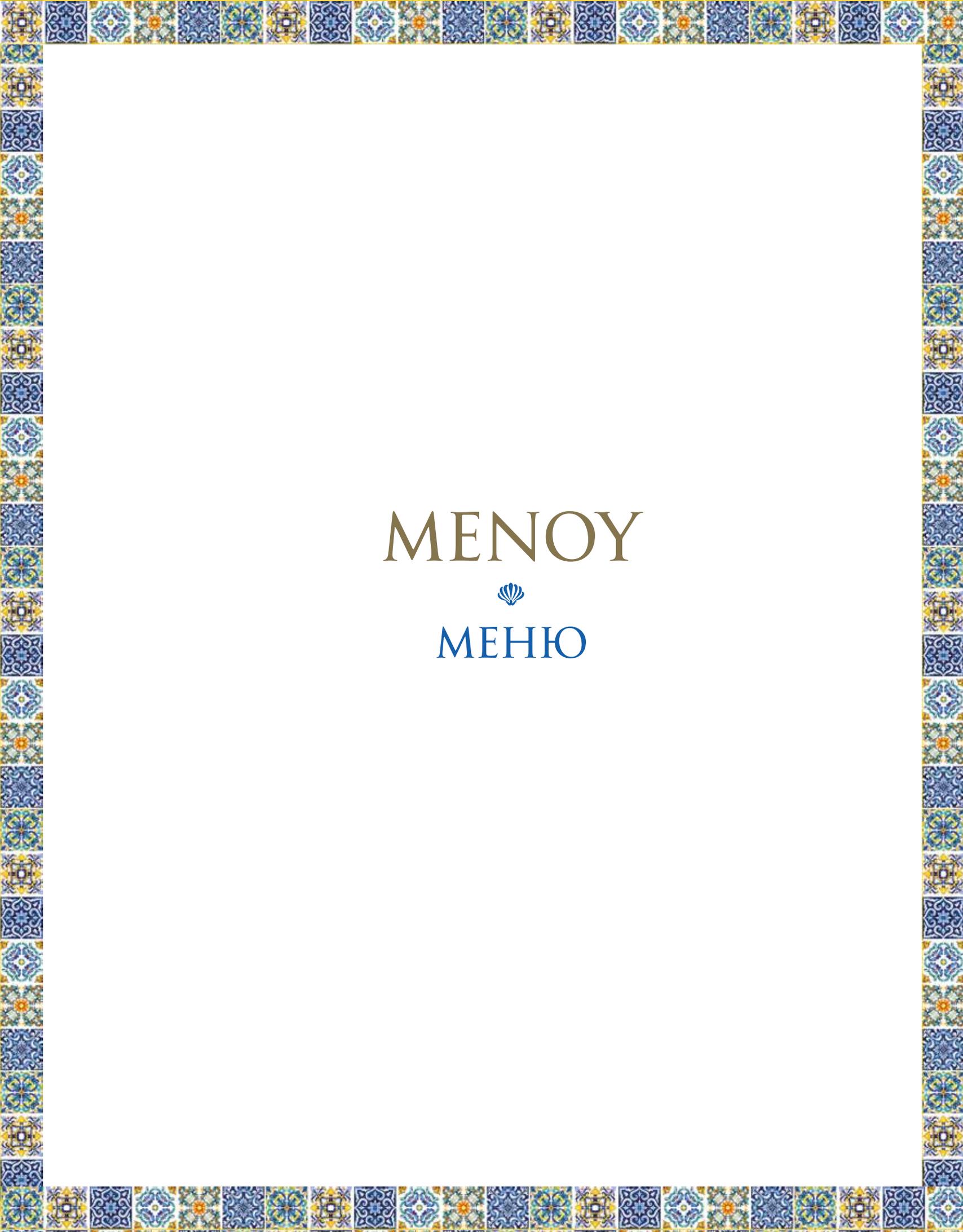
**ДОСТАВИТЬ ГРЕЧЕСКИЕ БЛЮДА И ФУРШЕТНЫЕ СЕТЫ К ВАШЕМУ СТОЛУ
ОРГАНИЗОВАТЬ КЕЙТЕРИНГ ПОД КЛЮЧ
УСТРОИТЬ НАСТОЯЩУЮ ГРЕЧЕСКУЮ СВАДЬБУ**

Добро пожаловать в Порто Миконос,
Καλώς ορίσατε!

www.portomykonos.ru

+7 966 098 79 77





MENYO



МЕНЮ

ΣΑΛΑΤΕΣ

САЛАТЫ



790. -

ХОРЯТИКИ

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

350 гр.

КРИТИКИ

Критский салат из свежих помидор с сыром Фета, сухариками “Паксимади”, оливками каламата, зеленым луком и каперсами.

Заправляется оливковым маслом. 240 гр 760.-

ХАЛУМИ РОКА

Салат с листьями Руккола и Айсберг, вялеными томатами, сыром “Халуми” и кедровыми орешками. Заправляется бальзамическим кремом. 150 гр..... 740.-

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 820.-

САЛАТА МЕ КАЛАМАРИ

Зеленый салат с кальмарами, Романо и помидорами Черри, с бальзамически - цитрусовым соусом. 130 гр 680.-

ПРАСИНИ САЛАТА МЕ ПАДЗАРИ

Салат со свеклой, сыром “Фета”, рукколой и грецким орехом.

Заправляется соусом Песто. 220 гр 620.-



ΜΕΖΕΔΕΣ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ТИРОКАФТЕРИ

ЭЛЬЕС

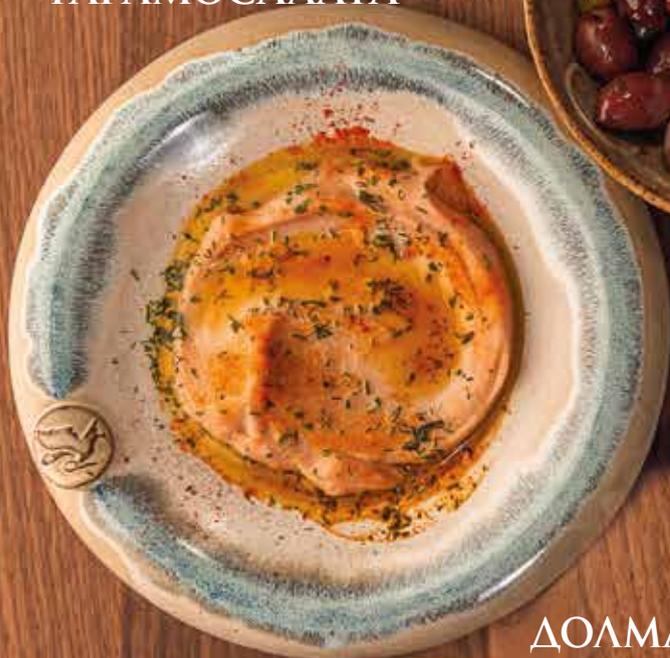


ΦΑΒΑ



ТАРАМОСАЛАТА

ΜΕΛΙΔΖΑΝΑ



ΔΟΛΜΑΔΑΚΥ
ΥΛΑΝΔΖΙ



ΔΖΑΔΖΙΚΙ



ДЗАДЗИКИ

Закуска на основе греческого йогурта “Страгисто”, с чесноком, огурцами и оливковым маслом. 150 гр 360.-

МЕЛИДЗАНА

Закуска из баклажанов и болгарского перца, с сыром Фета и оливковым маслом. 150 гр 380.-

ТИРОКАФТЕРИ

Острая закуска из греческого йогурта и сыра “Фета” с оливковым маслом. 150 гр 380.-

ТАРАМОСАЛАТА

Закуска из икры трески с чесноком, картофелем, луком, лимонным соком и оливковым маслом. 150 гр 380.-

ФАВА

Закуска из жёлтой чечевицы с оливковым маслом и каперсами, с добавлением лука и моркови. 150 гр 380.-

ЭЛЬЕС

Ассорти греческих оливок с вялеными томатами и орегано. 190 гр 720.-

ДОЛМАДАКЯ ЯЛАНДЗИ

Долма из виноградного листа с рисом и зеленью. Подаётся с йогуртом Страгисто и лимоном. 140/50 гр 420.-

ПСОМИ

Греческая и кипрская питы. 250 гр 340.-



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΓΟΡΥΧΙΕ ΖΑΚΥΣΚΙ

620. -

ΠΙΠΕΡΙΑ ΓΙΜΕΣΤΙ

Μαριнованный сладкий перец с муссом из сыра Фета, кремчизом и зелёным луком.

150 гр.



640. -

ПЕЙНИРЛИ

Греческая выпечка на выбор: с колбаской суджук и бастурмой, с сыром или говяжьим фаршем с соусом Бешамель.
360 гр.



ФЛОГЕРЕС

Рулетики из теста “Фило” с сыром и беконом. Подаются с медово-горчичным соусом. 180/50 гр 580.-

МЕЛИДЗАНА РОЛАКЯ

Рулетики из баклажана с муссом из сыра “Фета”, базиликом и грецким орехом. 150 гр 420.-

ПАТАТЕС ТИГАНИТЕС

Картофель Фри собственного приготовления. 180 гр 290.-

ПАТАТЕС ХОРЯТИКЕС

Картофель по-деревенски. 180 гр 290.-

ТИГАНИТА ЛАХАНИКА

Кабачки и баклажаны в кляре. 250 гр 380.-

ПСИТА ЛАХАНИКА

Приготовленные на гриле кабачки, баклажаны, лук, шампиньоны, болгарский перец. 145 гр 520.-

ТУРІА

СЫРЫ

ХАЛУМИ САГАНАКИ

Кипрский сыр Халуми в кляре. 190 гр 480.-

ХАЛУМИ ПСИТО

Кипрский сыр Халуми на гриле с томатным джемом. 100/50 гр 520.-

ФЕТА ПСИТИ ЛАДОКОЛА

Сыр Фета на гриле с болгарским перцем и помидорами. 120 гр 420.-

ФЕТА БУЮРДИ

Запеченый сыр Фета в томатном соусе, со сладким перцем и сыром Гауда. 190 гр 490.-

КАЛЬЦУНЯ 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 380.-

КАЛЬЦУНЯ МЕ ДИОЗМО

Критские мини-пироги с творожным сыром и мятой. 100 гр 380.-

ΣΟΥΠΑ

СУПЫ

680. -

ПСАРОСУΠΑ ВЕЛЮТЕ

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

390 гр.

420. -

ФАКЕС

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

300 гр

420. -

ЮБЕРЛАКЯ

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

250 гр

420. -

КОТОСУПА АВГОЛЕМОНО

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

250 гр



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

РЫБНЫЕ БЛЮДА



720. -

КАЛАМАРИ ГЕМИСТО

Кальмар, фаршированный сыром Фета, болгарским перцем, помидорами, мятой, рисом и луком.

280 гр.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΥ ΤΙΓΑΝΙΤΑ ΑΪΟΛΙ

Κοιλάκια καλμαρά в кляре. Подаются с лимонным соусом «Αϊόλι». 180/30 гр 680.-

ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΣΙΔΑΤΟ

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

ΒΑΚΑΛΥΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΛΥ

Филе трески, обжаренное в кляре. Подается с чесночным картофельным пюре «Скордаля». 160/200 гр 720.-

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΝΑ ΒΥΒΟΡ

Креветки или мидии с томатным соусом, сыром Фета и оливковым маслом. 250 гр 820.-

ΜΕΡΙΔΑ ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΣΙΤΕΣ

Атлантические креветки (5 шт.) на гриле с лимоном. 185 гр 980.-

Дополнительная креветка (1 шт.) 30 гр 320.-

ΛΑΒΡΑΚΙ

Сибас на гриле. Подаётся с кабачками, баклажанами, сладким перцем и лимоном. 300/100 гр 1400.-

ΧΤΑΠΟΔΙ ΠΣΙΤΟ

Όсьминог на гриле. Подаётся с фавой. 110/100 гр 1900.-

ЦИПУΡΑ

Дорадо на гриле. Подаётся с кабачками, баклажанами, сладким перцем и лимоном. 300/100 гр 1200.-

МАГЕИРЕУТА

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

1900. -

КЛЕФТИКО

Запеченая баранина с картофелем, томатами, чесноком и оливковым маслом. Запекается под слоеным тестом.

200/220 гр.



1800. -

КЕБАБ ЯУРТАУ

Кебаб из баранины на кипрской пите с йогуртом и красным соусом.
200/200 гр.

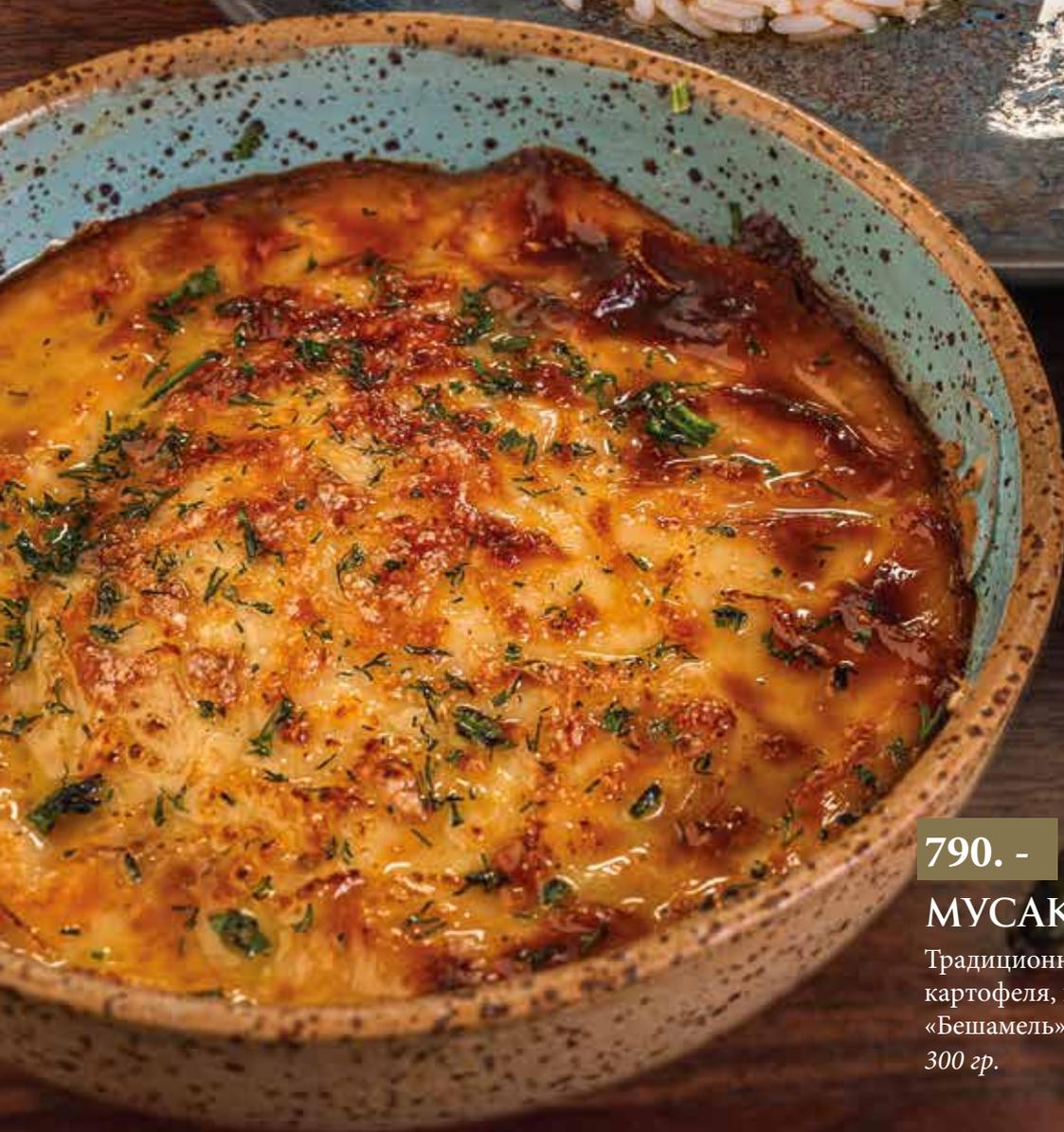


920.-

СУДЗУКАКЪЯ СМИРНЕИКА

Котлетки из баранины. Подаются с рисом и красным соусом.

200/200 гр.



790. -

МУСАКАС

Традиционная запеканка из баклажанов, картофеля, говяжьего фарша под соусом «Бешамель».

300 гр.

960. -

ЮВЕЦИ МЕ ТАЛАСИНА

Греческая паста “Орзо” с морепродуктами (креветки, кальмары, мидии), с томатным соусом и оливковым маслом.

250 гр.



КРЕАТИКА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

3200. -

ПСИТА СХАРАС

Биштекс из говядины, кебаб из баранины, шашлык из курицы, шашлык из свинины, картофель по-деревенски, пита, подается с лимоном и луком.
1400 гр.

ФИЛЕТО КОТОПУЛО

Куриное филе на гриле с классической питой, картофелем-фри, листьями Романо, соусом Порто. 200/150/170 гр 720.-

МЕРИДА КОТОПУЛО

Куриный шашлык (2 шп.) с классической питой, картофелем по-деревенски, соусом Дзадзики, помидорами и луком. 150/200/150 гр 720.-

Дополнительная шпажка 100 гр 320.-

МЕРИДА ХИРИНО

Шашлык из свинины (2 шп.) с классической питой, картофелем по-деревенски, соусом Дзадзики, помидорами и луком. 150/200/150 гр 760.-

Дополнительная шпажка 100 гр 340.-

МЕРИДА КЕБАБ

Кебаб из баранины с классической питой, картофелем-фри, острым красным соусом, помидором и луком. 200/150/175 гр 1490.-

Дополнительная шпажка 100 гр 520.-

МЕРИДА БИФТЕКЯ

Бифштекс из мраморной говядины, с картофелем фри и соусом Тирокафтери. 240/150/50 гр 980.-



890. -

ПАЙДАКЯ

Баранья корейка на гриле. Подаётся с мелидзанасалата и лимоном.

100 гр. (минимальная порция 300 гр.)



980. -

БИФТЕКИ ГЕМИСТО МЕ ТИРИ

Бифштекс из мраморной говядины, с сыром Гауда,
подается с питой.

360/80 гр.



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΔΕΣΕΡΤΥ

620. -

ΚΥΟΝΕΦΕ

Византийский десерт из теста
“Кандафи” с сыром Халуми.
250 гр



ГАЛАКТОБУРЕКО

Десерт из теста «Фило» и с заварным кремом и сахарным сиропом с 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 460.-

СУФЛЕ ШОКОЛАТАС

Десерт с шоколадной начинкой. Подается с шариком мороженого. 100/50 гр 620.-



ПАІДІКО

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

БИФШТЕКСИК ИЗ ИНДЕЙКИ

2 бифштекса из индейки с картофельным пюре. 300 гр 460.-

ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ

Куриные нагетсы в панировке с картофелем - фри и соусом Кетчуп. 250 гр 460.-

КАРТОШЕЧКА ФРИ

Картофель - фри собственного приготовления. 100 гр 190.-

КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК

Шпажка куриного шашлыка с картофелем - фри и соусом Кетчуп. 270 гр 420.-

МАКАРОННАЯ СТРАНА

Паста "Спагетти" с сыром "Чедер". 140 гр 290.-

ОВОЩНАЯ ПОЛЯНКА

Нарезка из свежих огурцов, моркови, томатов Черри и сладкого перца. 190 гр 320.-

ПИЦЦА СМАЙЛИК

Пита с сырами гауда и фета, с листьями Айсберг, помидорами Черри и сладким перцем. 250 гр 460.-

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПЮРЕШЕЧКА

Картофельное пюре с чесноком. 150 гр 190.-

СУПЧИК С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Суп с фрикадельками из говядины и свинины, с картофелем, морковью и луком. 230 гр 290.-

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУПЧИК

Суп из чечевицы с оливковым маслом, чесноком, луком и зеленью. 230 гр 290.-

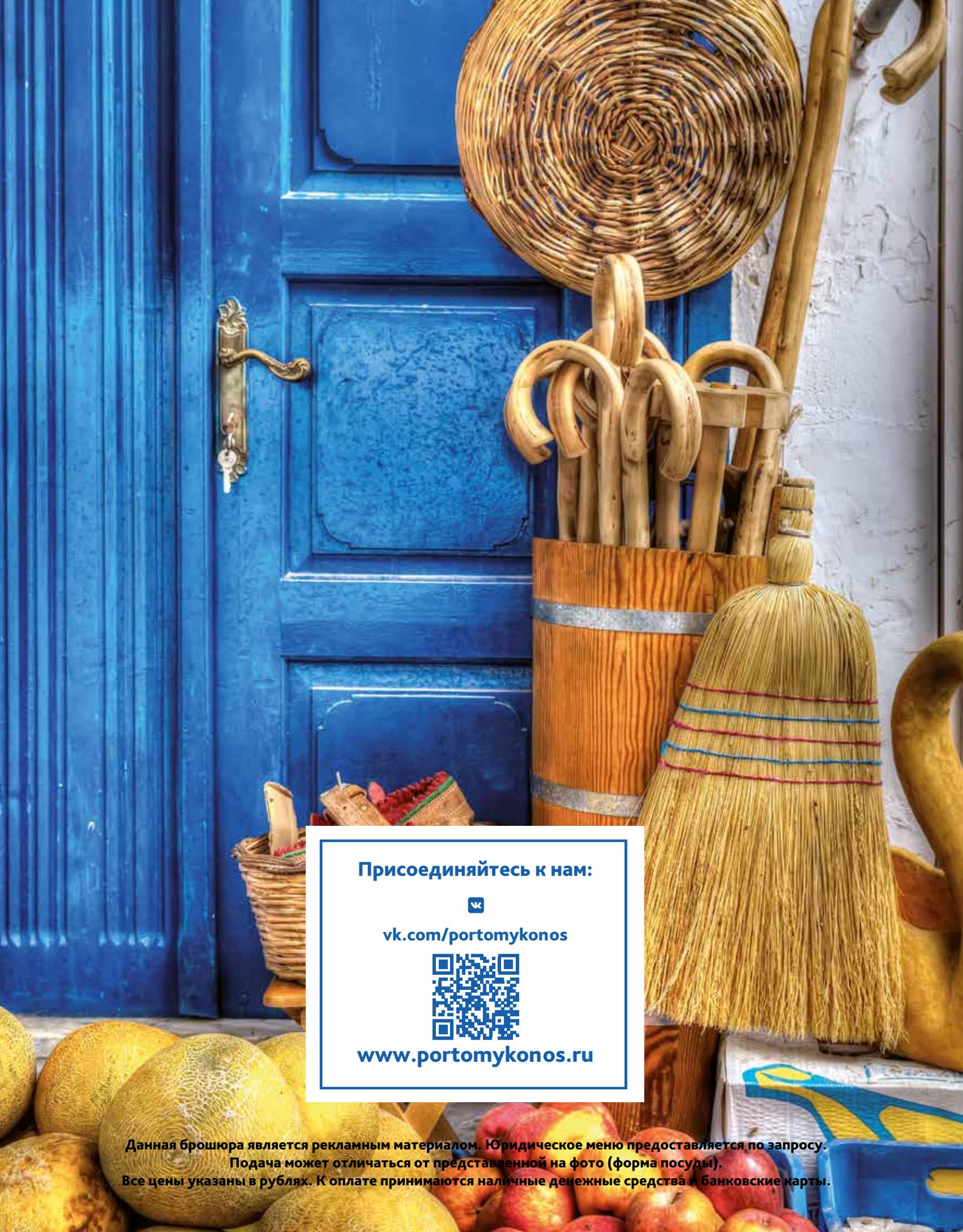


ДАРИТЕ ВАШИМ БЛИЗКИМ АРОМАТЫ СОЛНЕЧНОЙ ГРЕЦИИ!

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ ПОРТО МИКОНОС!



ЧТОБЫ ПРИОБРЕСТИ ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ, ОБРАТИТЕСЬ К
ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ.



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.