




kuzina

Menú Meze

18,5


2 mezes a elegir*


TZATZIKI/ Pan Pita 
Yogur griego con pepino, ajo y eneldo



XORIATIKI  
Ensalada tradicional con tomate, pimiento verde, pepino, cebolla
y queso feta

SPANAKOPITA 
Masa filo rellena de espinacas, puerro y un toque de queso feta

NTOLMADAKIA   
Hojas de parra rellenas con arroz, eneldo y limón

MEJILLONES SAGANAKI 
(suppl. +1,5€)
Mejillones en salsa de tomate, queso feta y "Ouzo"

FETA AL HORNO / Pan pita 
Feta, derretido en el horno, con tomate, pimiento verde y un toque de
guindilla

HALLOUMI / Mermelada de higo  
(suppl. +1€)
Delicioso queso de Chipre, famoso por su textura firme y su sabor
ligeramente salado

Postre o Café**

Yogur griego artesanal con miel y nueces 

Disponible mediodía entre semana lunes a jueves,
festivos excluidos

Menú a mesa completa

**Espresso, cortado, C/ leche

kuzina

Meze Menu

18,5

Choose 2 mezes

TZATZIKI/ Pita bread 

Greek yogurt with cucumber, garlic, and dill

XORIATIKI  

Traditional salad with tomato, green pepper, cucumber, onion and feta cheese

SPANAKOPITA 

Phyllo pastry filled with spinach, leek, and feta cheese

NTOLMADAKIA   

Grape leaves stuffed with rice, dill, and lemon

MEJILLONES SAGANAKI 

(suppl. +1€)

Mussels in tomato sauce, feta cheese, and "Ouzo" liquor

FETA AL HORNO / Pita bread 

Baked feta cheese with tomato, green pepper, and a touch of chili pepper.

HALLOUMI / Figs jam  

(suppl. +1€)

Delightful cheese from Cyprus, known for its firm texture and slightly salty flavor.

Dessert or Coffee**

Greek yogurt with honey and nuts 

Available midday from monday to thursday,
holidays excluded

Served on full table

** Espresso, latte