

THE WINDMILL TAVERNA-CAFÉ

Pane rustico, panino di grano e grissini

(a persona)

*Accompagnato da eccellente olio EVO di Zante e salsa del giorno
con feta, peperoni rossi di Florina ed erbe aromatiche fresche*

Pane pita sulla griglia.....al pezzo

Olio d'oliva grecoml

ANTIPASTI FREDDI



Olive nere schiacciate

con coriandolo e aglio

Feta greca (DOP)

con origano e olio d'oliva

Formaggio graviera di Zante

con origano e olio d'oliva

Formaggio locale ladotiri di Zante

con origano e olio d'oliva

Tzatziki tradizionale

con yogurt greco, cetriolo, aglio e aceto

Taramosalata

*con tarama bianca (uova di pesce), olio d'oliva di Zante,
pane rustico e lime*

Kopanisti con formaggio manouri

*yogurt greco, peperoni rossi arrostiti di Florina
e paprika affumicata*

Crema di cavolfiore arrostito

con feta greca, yogurt, aglio e peperoncino dolce

Tagliere assortito di salumi e formaggi greci

(per 2 persone)

*con prosciutto di Zante, salame di Lefkada, pastrami di vitello,
apaki di pollo, feta, formaggio graviera di Zante, formaggio locale
ladotiri, formaggio kasseri, grissini, marmellata di kumquat,
frutta secca, olive nere, pomodorini e rucola baby*

ANTIPASTI CALDI

Tigania di pollo meze

con formaggio graviera di Zante, funghi bianchi, aglio,
peperoni colorati sfumati con vino bianco

Kebab di agnello alla griglia meze

con salsa piccante di pomodoro,
ayran di yogurt e pane pita

Gamberetti saganaki meze

in salsa di pomodoro
con feta greca (DOP), santoreggia e ouzo

Feta greca alla piastra

con salsa piccante ajvar,
aglio arrostito, pomodorini e basilico fresco

Saganaki di formaggio alla piastra

con formaggio graviera di Zante, peperoncino dolce,
pane tostato e dolce al cucchiaino tradizionale

Mini burek con pollo tenero

Formaggio graviera di Zante e marmellata
di pomodoro aromatizzata al geranio odoroso

Frittelle di zucchine

con feta greca (DOP), erbe aromatiche fresche e salsa allo yogurt



Trilogia di funghi savoro

con melassa di mosto in salsa piccante di pomodoro,
aglio e rosmarino



Zucchine fritte

con salsa allo yogurt aromatizzata con lime e menta



Patatine fritte fresche

con santoreggia e fior di sale

INSALATE

Insalata greca

con pomodoro, cetriolo, cipolla, peperone, olio d'oliva di Zante, crostini paximadi di carruba, feta greca (DOP), olive, capperi e santoreggia



Insalata mista

con verdure baby, carote julienne, cavolo bicolore, ravanello e salsa agli agrumi

Insalata di rucola con apaki di pollo

formaggio kasseri, sottaceti di barbabietola e salsa vinaigrette al mandarino

Insalata di salmone affumicato con bulgur

spinaci baby, radice di pastinaca arrostita, strisce di finocchio, cubetti di cetriolo e salsa al limone

Riganada con frisa di Zante

pomodoro fresco, olio d'oliva locale, olive e feta greca (DOP)

PASTA

*Spaghetti con ragù di manzo
e formaggio kefalotiri grattugiato*

*Skioufichta con succulento filetto di pollo
broccoli, pomodorini e crema di formaggio*

*Linguine ai frutti di mare
cozze, gamberetti, capesante, strisce di calamaro,
peperoni rossi, pomodorini e salsa gremolata*

*Linguine all'aragosta
in salsa bisque con pomodorini,
peperoni rossi e basilico fresco
(per 2 persone) Su ordinazione*

PIATTI PER BAMBINI



*Spaghetti con salsa di pomodoro
e formaggio kefalotiri grattugiato*

*Pasta con salsa di formaggio cremoso
e formaggio kefalotiri grattugiato*

*Bocconcini di pollo
con patatine fritte e ketchup*

*Hamburger di manzo
con patatine fritte e ketchup*

CARNE ALLA BRACE

Filetto di manzo

con patate novelle cotte due volte
verdure di stagione grigliate
e salsa soffrito di Corfù

Costata di manzo

con patate novelle cotte due volte, verdure
di stagione arrostiti e salsa al limone e olio d'oliva

Hamburger di manzo

con patatine fritte, insalata mista
e salsa al limone e olio d'oliva

Costolette di agnello

con patatine fritte, insalata mista
e salsa al limone e olio d'oliva

Bistecca di maiale Tomahawk

con patatine fritte, insalata mista,
santoreggia fresca e salsa al limone e olio d'oliva

Shish Kebab gigante di maiale -spiedino-

con patatine fritte, pane pita,
insalata mista e tzatziki

Salsiccia rustica alla griglia

con patatine fritte, insalata mista
e salsa al limone e olio d'oliva

Spiedino di coscia di pollo

con patatine fritte, pane pita,
insalata mista e salsa BBQ alla senape

Filetto di pollo

marinato con lime e salvia,
insalata mista e riso aromatico con verdure fresche

Assortimento di carni succulente (2 persone)

con filetto di pollo, hamburger di manzo,
cotolette di maiale, costolette di agnello e salsicce rustiche.
Accompagnato da patatine fritte, verdure arrostiti,
insalata greca e salsa BBQ

**Potete accompagnare la vostra carne con una delle
nostre salse artigianali:**

- Salsa BBQ classica con cipolle caramellate
- Salsa BBQ alla senape dello chef
- Salsa tradizionale di soffrito di Corfù
- Salsa tzatziki
- Salsa meraklidiki piccante al formaggio

DAL MARE

Bistecca di tonno alla griglia

con verdure lessate, riso aromatico e salsa al limone e olio d'oliva

Filetto di branzino saltato

con insalata di patate e salsa al limone e olio d'oliva

Orata intera alla griglia

con verdure al vapore, riso aromatico e salsa al limone e olio d'oliva

*Gamberoni alla griglia**

*con insalata di bulgur piccante, insalata mista
e salsa di tarama bianca (uova di pesce)*

Polpo alla griglia

con insalata di patate, insalata mista e salsa al limone e olio d'oliva

Calamari fritti

*con patatine fritte, insalata mista,
salsa di tarama bianca (uova di pesce), limone fresco e origano*

Aragosta

*con burro aromatico, insalata di bulgur piccante,
cipollotto, scorza di limone e salsa di tarama bianca (uova di pesce)
(2 persone) Su ordinazione*

Assortimento di frutti di mare e pesce

(2 persone)

*con orata grigliata, gamberetti alla griglia,
calamari fritti, cozze al vapore e acciughe sottolio.
Accompagnato da taramosalata, peperoni rossi di Florina,
insalata di patate e salsa al limone e olio d'oliva*

Pesce del giorno

Per il pesce del giorno si prega di chiedere al cameriere...

DOLCI

Frigania di Zante

con pistacchi di Egina e cannella

Crostata fresca al limone

*con amarene, biscotti alla cannella, crema al limone
e panna montata aromatizzata alla vaniglia*

Baklava

con sciroppo di miele e noci

Soufflé al cioccolato*

*su un biscotto croccante con pralinato alle nocciole
e salsa al caramello salato*



Dolce al cucchiaino tradizionale

Si può aggiungere una pallina di gelato +..... o yogurt +.....

Yogurt con miele

noci e cannella



Macedonia

con frutta fresca di stagione, miele e cannella

Pallina di gelato

vaniglia, cioccolato, fragola, banana

Milkshake

vaniglia, cioccolato, fragola, banana

-Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze.

-Nelle insalate utilizziamo olio EVO. Per friggere utilizziamo olio di girasole.

-I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) sono surgelati.

-IL CONSUMATORE NON È TENUTO A PAGARE SE NON HA RICEVUTO IL DOCUMENTO FISCALE (SCONTRINO-FATTURA).

-I prezzi includono tutte le imposte previste dalla legge.

-Responsabile commerciale: Ioannis Moutsis. Il negozio vieta il consumo di bevande alcoliche ai minori di 18 anni.

AVYSSOS KERI ZANTE

e-restaurants.gr: The Windmill Taverna-Cafe

E-mail per prenotazioni: windmill.zth@gmail.com

Cellulare: (+30) 6932124284 Telefono: (+30) 26950 27104

Chef Ioannis Moutsis

*Si prega di informare il personale
in caso di eventuali allergie o intolleranze*

AVYSSOS KERI ZANTE

e-restaurants.gr: The Windmill Taverna-Cafe

E-mail per prenotazioni: windmill.zth@gmail.com

Cellulare: (+30) 6932124284 Telefono: (+30) 26950 27104

Responsabili commerciali: Ioannis Moutsis e Christina Koulla

I prezzi includono tutte le tasse previste dalla legge

Chef Ioannis Moutsis