



ПОРТО  
МИКОНОС  
АУТЕНТИЧНАЯ ГРЕЧЕСКАЯ  
ТАВЕРНА

ΜΕΝΟΥ

# ГРЕЧЕСКИЙ БУЗУКИ

ЖИВАЯ  
ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ МУЗЫКА  
В «ПОРТО МИКОНОС»



[www.portomykonos.ru](http://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:

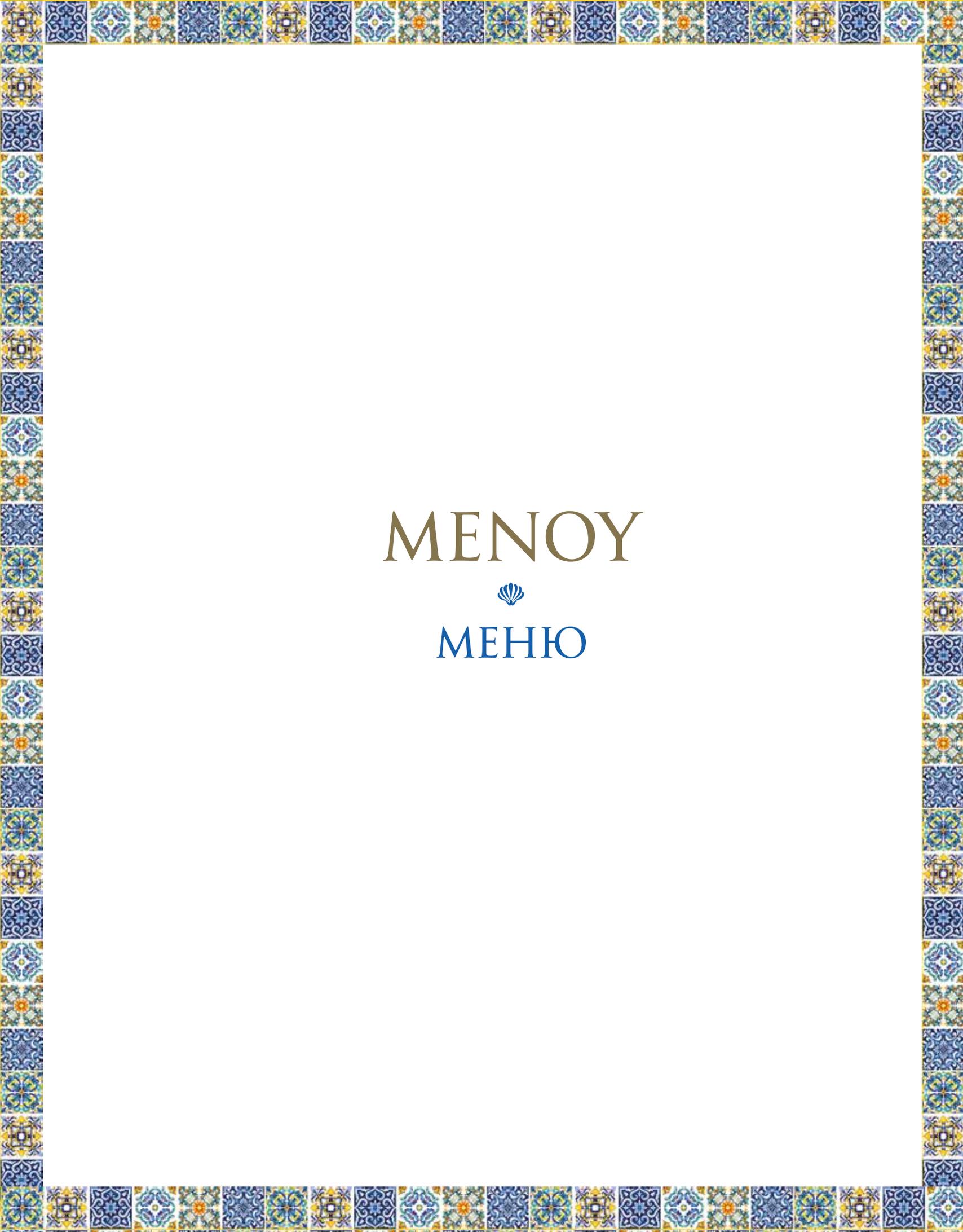
**ДОСТАВИТЬ ГРЕЧЕСКИЕ БЛЮДА И ФУРШЕТНЫЕ СЕТЫ К ВАШЕМУ СТОЛУ**  
**ОРГАНИЗОВАТЬ КЕЙТЕРИНГ ПОД КЛЮЧ**  
**УСТРОИТЬ НАСТОЯЩУЮ ГРЕЧЕСКУЮ СВАДЬБУ**

Добро пожаловать в Порто Миконос,  
Καλώς ορίσατε!

[www.portomykonos.ru](http://www.portomykonos.ru)

+7 966 098 79 77





MENYO



MEHIO

# ΣΑΛΑΤΕΣ

## САЛАТЫ



740. -

### 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 ..... 640.-

## ХАЛУМИ РОКА

Салат с листьями Руккола и Айсберг, вялеными томатами, сыром “Халуми” и кедровыми орешками. Заправляется бальзамическим кремом. 150 гр..... 570.-

## 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 ..... 720.-

## САЛАТА МЕ КАЛАМАРИ

Зеленый салат с кальмарами, Романо и помидорами Черри, с бальзамически - цитрусовым соусом. 130 гр ..... 570.-

## ПРАСИНИ САЛАТА МЕ ПАДЗАРИ

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

Заправляется соусом Песто. 220 гр ..... 490.-



## MEZEDES

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ДЗАДЗИКИ

Закуска на основе греческого йогурта “Страгисто”, с чесноком, огурцами и оливковым маслом. 150 гр ..... 340.-

### МЕЛИДЗАНА

Закуска из баклажанов и болгарского перца, с сыром Фета и оливковым маслом. 150 гр ..... 360.-

### ТИРОКАФТЕРИ

Острая закуска из греческого йогурта и сыра “Фета” с оливковым маслом. 150 гр ..... 360.-

### ТАРАМОСАЛАТА

Закуска из икры трески с чесноком, картофелем, луком, лимонным соком и оливковым маслом. 150 гр ..... 360.-

### ФАВА

Закуска из жёлтой чечевицы с оливковым маслом и каперсами, с добавлением лука и моркови. 150 гр ..... 360.-

### ЭЛЬЕС

Ассорти греческих оливок с вялеными томатами и орегано. 190 гр ..... 520.-

### ДОЛМАДАКЯ ЯЛАНДЗИ

Долма из виноградного листа с рисом и зеленью. Подаются с йогуртом Страгисто и лимоном. 140/50 гр ..... 390.-

### ПАНДЗАРО СКОРДАЛЯ

Свекольная паста на основе йогурта, с чесноком и грецким орехом, под оливковым маслом. 150 гр ..... 340.-

### ПСОМИ

Греческая и кипрская питы. 250 гр ..... 290.-

# ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## ΓΟΡΥΧΙΕ ΖΑΚΥΣΚΙ

540. -

### ΠΙΠΕΡΙΑ ΓΙΜΕΣΤΙ

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

150 гр.



## ФЛОГЕРЕС

Рулетики из теста “Фило” с сыром и беконом. Подаются с медово-горчичным соусом. 180/50 гр ..... 540.-

## МЕЛИДЗАНА РОЛАКЯ

Рулетики из баклажана с муссом из сыра “Фета”, базиликом и грецким орехом. 150 гр ..... 390.-

## ПАТАТЕС ТИГАНИТЕС

Картофель Фри собственного приготовления. 150 гр ..... 270.-

## ПАТАТЕС ХОРЯТИКЕС

Картофель по-деревенски. 150 гр ..... 270.-

## ТИГАНИТА ЛАХАНИКА

Кабачки и баклажаны в кляре. 250 гр ..... 360.-

## ПСИТА ЛАХАНИКА

Приготовленные на гриле кабачки, баклажаны, лук, шампиньоны, болгарский перец. 145 гр ..... 490.-

## ПЕЙНИРЛИ

Греческая выпечка на выбор: с колбаской суджук и бастурмой, с сыром или говяжьим фаршем с соусом Бешамель. 360 гр ..... 560.-



## ΣΟΥΠΑ СУПЫ

## ФАКЕС

Традиционный суп из чечевицы с оливковым маслом, чесноком, луком и зеленью. Подаётся с оливками и багетом. 300 гр ..... 390.-

## ЮВЕРЛАКЯ

Суп с фрикадельками из говядины и свинины, с картофелем и морковью. Подается с лимонным соусом «Авголемоно». 250 гр ..... 390.-

## ПСАРОСУПА ВЕЛЮТЕ

Суп с филе трески, кабачками, картофелем, сельдереем, фенхелем, морковью и зеленью. 390 гр ..... 590.-

## КОТОСУПА АВГОЛЕМОНО

Куриный суп с рисом и соусом Авговемоно. Подается с гречками и лимоном. 250 гр ..... 390.-

# ТУРІА

## СЫРЫ

### ХАЛУМИ САГАНАКИ

Кипрский сыр Халуми в кляре. 190 гр ..... 440.-

### ХАЛУМИ ПСИТО

Кипрский сыр Халуми на гриле с томатным джемом. 100/50 гр ..... 460.-

### ФЕТА ПСИТИ ЛАДОКОЛА

Сыр Фета на гриле с болгарским перцем и помидорами. 120 гр ..... 390.-

### ФЕТА БУЮРДИ

Запеченый сыр Фета в томатном соусе, со сладким перцем и сыром Гауда. 190 гр ..... 460.-

### КАЛЬЦУНЯ МЕ ФЕТА КЕ МЕЛИ

Хрустящий пирог с сыром “Фета”, мёдом и кунжутом. 150/30 гр ..... 420.-

### ФЕТА ЛАДОРИГАНИ

Традиционный рассольный сыр “Фета” с оливковым маслом и орегано. 100 гр ..... 360.-

### КАЛЬЦУНЯ МЕ ДИОЗМО

Критские мини-пироги с творожным сыром и мятой. 100 гр ..... 360.-



# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### КАЛАМАРАКЯ ТИГАНИТА АЙОЛИ

Кольца кальмаров в кляре. Подаются с лимонным соусом «Айоли». 180/30 гр ..... 580.-

### ХТАПОДИ КСИДАТО

Осьминог, выдержанный в винном уксусе с оливковым маслом. Подается на подушке из фавы. 60/200 гр ..... 1100.-

### ПИКИЛИЕС ТАЛАСИНОН

Плато с треской, кальмарами, креветками, мидиями-половинками и мидиями Вонголе. Подается с овощами на гриле и лимоном. 400/120 гр ..... 3200.-

### БАКАЛЯРОС СКОРДАЛЯ

Филе трески, обжаренное в кляре. Подается с чесночным картофельным пюре «Скордаля». 160/200 гр ..... 660.-

### САГАНАКИ НА ВЫБОР

Креветки или мидии с томатным соусом, сыром Фета и оливковым маслом. 250 гр ..... 720.-

### МИДИИ АХНИСТА

Мидии-половинки, с сельдереем, репчатым луком и чесноком, тушеные в белом вине. 220 гр ..... 660.-

# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## РЫБНЫЕ БЛЮДА



620. -

### КАЛАМАРИ ГЕМИСТО

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

280 гр.

# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### ΜΕΡΙΔΑ ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΣΙΤΕΣ

Атлантические креветки (5 шт.) на гриле с лимоном. 185 гр .....	960.-
Дополнительная креветка (1 шт.) 30 гр .....	240.-

### ΛΑΒΡΑΚΙ

Сибас на гриле. Подаётся с кабачками, баклажанами, сладким перцем и лимоном. 300/100 гр .....	1280.-
---	--------

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΠΣΙΤΟ

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

### ЦИПУΡΑ

Дорадо на гриле. Подаётся с кабачками, баклажанами, сладким перцем и лимоном. 300/100 гр .....	980.-
--	-------



# ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

## ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

### ΚΛΕΦΤΙΚΟ

Запеченая баранина с картофелем, томатами, чесноком и оливковым маслом. Запекается под слоеным тестом. 200/220 гр .....	1600.-
---	--------

### ΚΕΒΑΒ ЯУРТΛУ

Кебаб из баранины на кипрской пите с йогуртом и красным соусом. 200/200 гр .....	1400.-
--	--------

### СУДЗУКАΚΥΑ СΜΙΡΝΕΙΚΑ

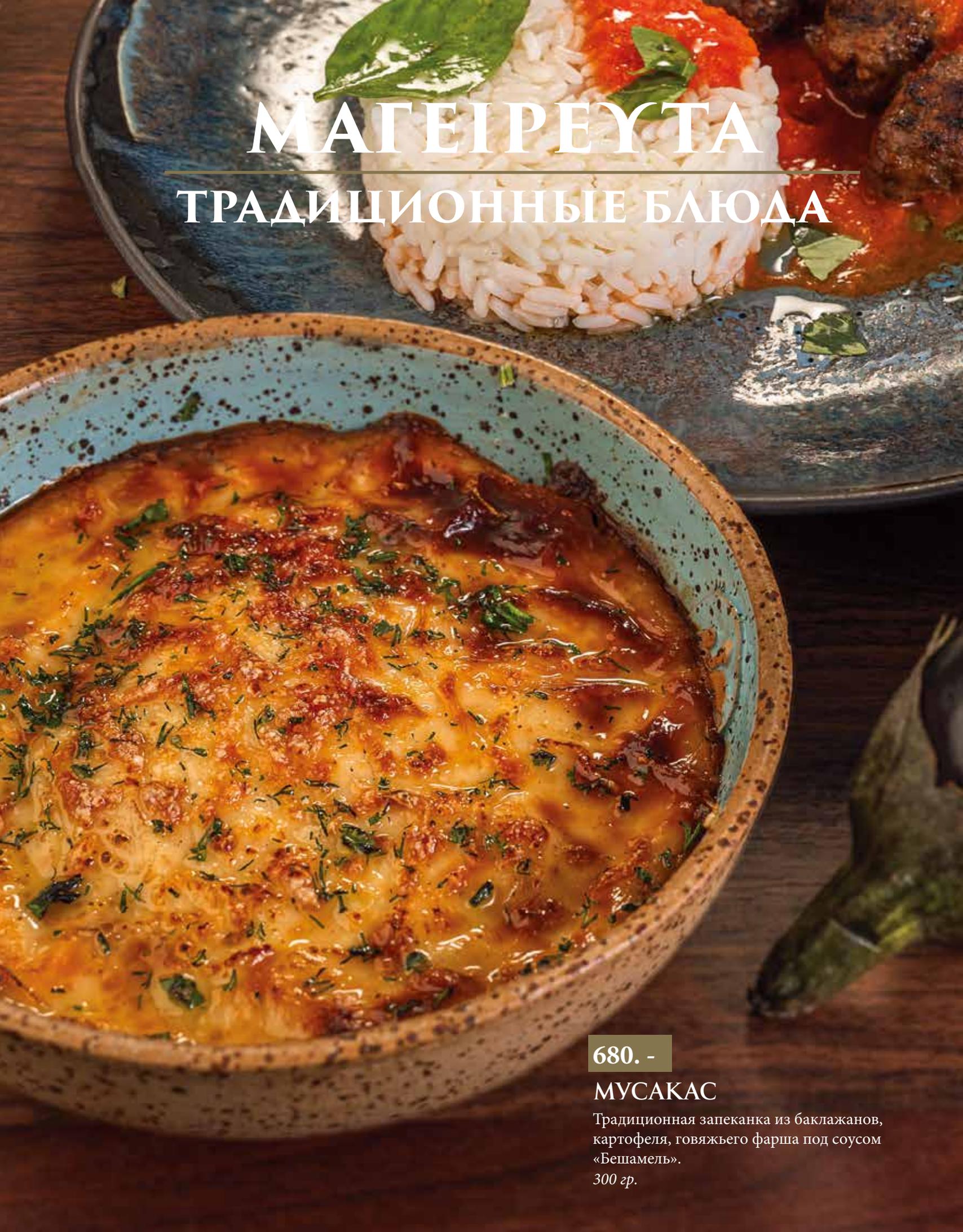
Котлетки из баранины. Подаются с рисом и красным соусом. 200/200 гр .....	860.-
---	-------

### ЮВЕЦΙ ΜΕ ΤΑΛΑΣΙΝΑ

Греческая паста “Орзо” с морепродуктами (креветки, кальмары, мидии), с томатным соусом и оливковым маслом. 250 гр .....	860.-
---	-------

### ΧΙΛΟΠΙΤΕΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

Паста тельятели с атлантическими креветками и сливочно-томатным соусом. 250 гр .....	860.-
--	-------



# МАГЕДРЕУТА

---

## ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

680. -

### МУСАКАС

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

300 гр.

# КРЕАТИКА

---

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

580. -

### ПАЙДАКЯ

Баранья корейка на гриле. Подаётся с  
мелидзанасалата и лимоном

100 гр. (минимальная порция 300 гр.)



## БИФТЕКИ ГЕМИСТО МЕ ТИРИ

Бифштекс из мраморной говядины, с сыром Гауда, подается с питой. 360/80 гр ..... 860.-

## ПСИТА СХАРАС

Бифштекс из говядины, кебаб из баранины, шашлык из курицы, шашлык из свинины, картофель по-деревенски, пита, подается с лимоном и луком. 1400 гр ..... 2900.-

## ФИЛЕТО КОТОПУЛО

Куриное филе на гриле с классической питой, картофелем-фри, листьями Романо, соусом Порто. 200/150/170 гр ..... 660.-

## МЕРИДА КОТОПУЛО

Куриный шашлык (2 шп.) с классической питой, картофелем по-деревенски, соусом Дзадзики, помидорами и луком. 150/200/150 гр ..... 680.-

Дополнительная шпажка 100 гр ..... 290.-

## МЕРИДА ХИРИНО

Шашлык из свинины (2 шп.) с классической питой, картофелем по-деревенски, соусом Дзадзики, помидорами и луком. 150/200/150 гр ..... 680.-

Дополнительная шпажка 100 гр ..... 290.-

## МЕРИДА КЕБАБ

Кебаб из баранины с классической питой, картофелем-фри, острым красным соусом, помидором и луком. 200/150/175 гр ..... 1400.-

Дополнительная шпажка 100 гр ..... 380.-

## МЕРИДА БИФТЕКЯ

Бифштекс из мраморной говядины, с картофелем фри и соусом Тирокафтери. 240/150/50 гр ..... 860.-

## ТАС КЕБАБ

Баранина с йогуртом из баклажана, подается с питой. 200/250 гр ..... 1400.-



# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

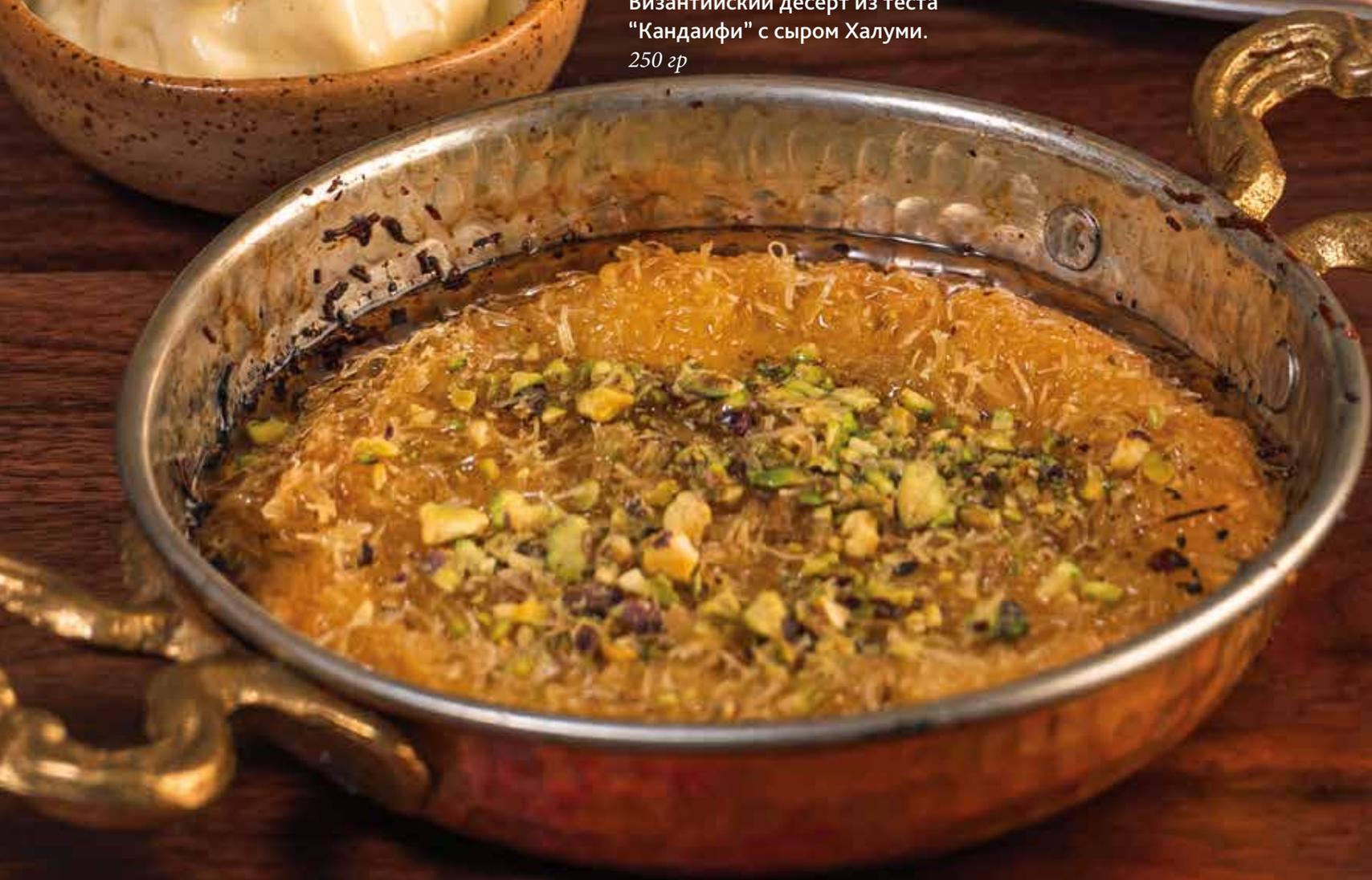
## ΔΕΣΕΡΤΥ

520. -

### ΚΥΟΝΕΦΕ

Византийский десерт из теста  
"Кандаифи" с сыром Халуми.

250 гр



## ГАЛАКТОБУРЕКО

Десерт из теста «Фило» и с заварным кремом и сахарным сиропом с корицей. 150 гр ..... 420.-

## ЧИЗКЕЙК

Десерт из творожного сыра с песочным печеньем и ягодным топингом. 200 гр ..... 480.-

## ЛУКУМАДЕС

Воздушные шарики из теста с сиропом, грецким орехом и мороженым. 265 гр ..... 420.-

## МОРОЖЕНОЕ

2 шарика мороженого на ваш выбор: шоколадное, ванильное, клубничное.

По желанию заправляется топингом. 100 гр ..... 390.-

## МИЛФЕЙ ЯУРТИ МЕЛИ

Десерт из теста «Фило» с кремом из йогурта с добавлением меда и грецкого ореха. 120 гр .....

420.-

## СУФЛЕ ШОКОЛАТАС

Десерт с шоколадной начинкой. Подается с шариком мороженого. 100/50 гр ..... 520.-

## ПЛАТО ГЛИКА

Микс из десертов. 500 гр ..... 2400.-

## ПЛАТО ФРУТА

Микс из фруктов. 600 гр ..... 2450.-



# ПАІДІКО

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### БИФШТЕКСИК ИЗ ИНДЕЙКИ

2 бифштекса из индейки с картофельным пюре. 300 гр ..... 350.-

### ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ

Куриные нагетсы в панировке с картофелем - фри и соусом Кетчуп. 250 гр ..... 360.-

### КАРТОШЕЧКА ФРИ

Картофель - фри собственного приготовления. 100 гр ..... 180.-

### КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК

Шпажка куриного шашлыка с картофелем - фри и соусом Кетчуп. 270 гр ..... 360.-

### МАКАРОННАЯ СТРАНА

Паста "Спагетти" с сыром "Чедер". 140 гр ..... 260.-

### ОВОЩНАЯ ПОЛЯНКА

Нарезка из свежих огурцов, моркови, томатов Черри и сладкого перца. 190 гр ..... 290.-

### ПИЦЦА СМАЙЛИК

Пита с сырами гауда и фета, с листьями Айсберг, помидорами Черри и сладким перцем. 250 гр ..... 380.-

### КАРТОФЕЛЬНАЯ ПЮРЕШЕЧКА

Картофельное пюре с чесноком. 150 гр ..... 180.-

### СУПЧИК С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Суп с фрикадельками из говядины и свинины, с картофелем, морковью и луком. 230 гр ..... 270.-

### ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУПЧИК

Суп из чечевицы с оливковым маслом, чесноком, луком и зеленью. 230 гр ..... 270.-

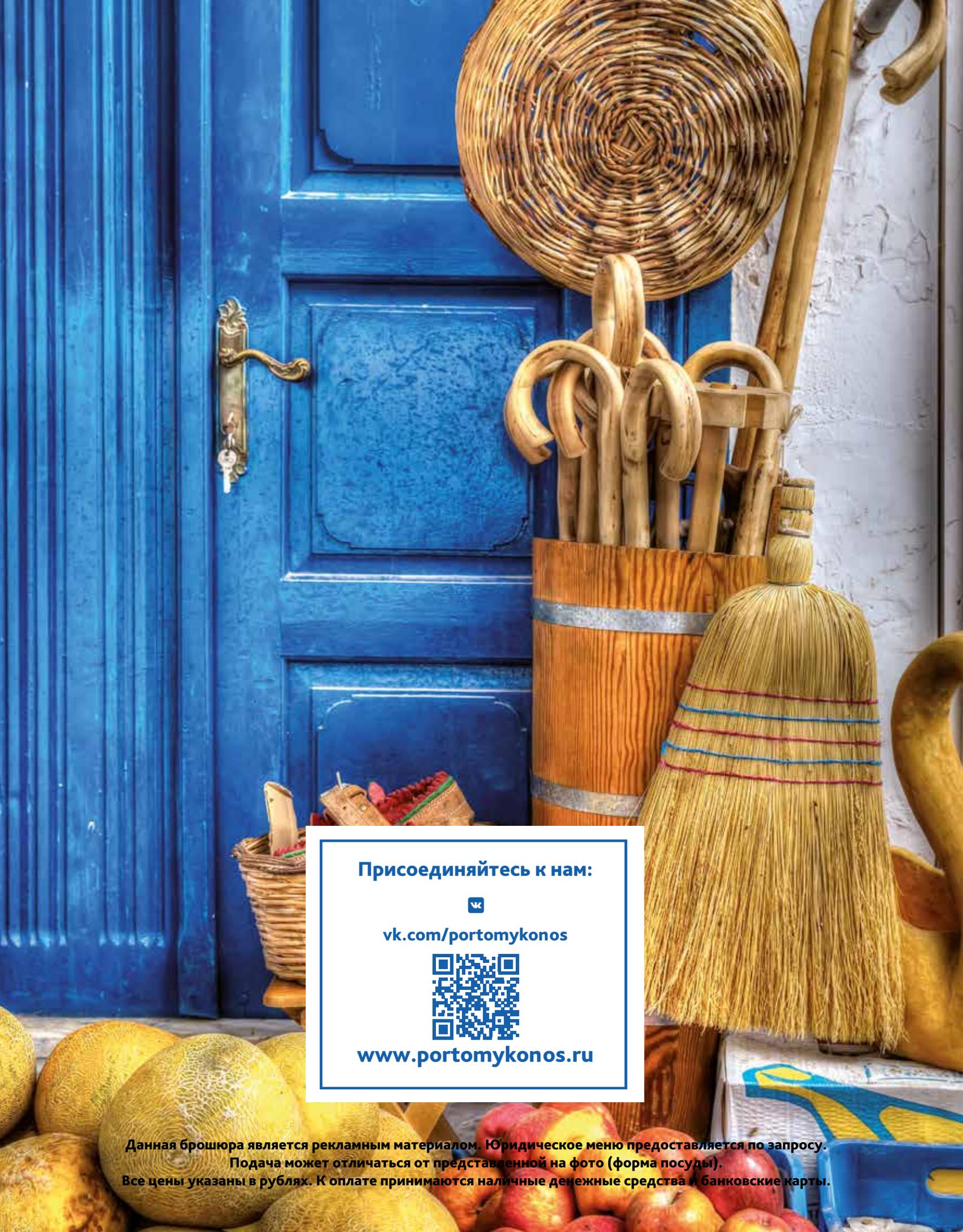


# ДАРИТЕ ВАШИМ БЛИЗКИМ АРОМАТЫ СОЛНЕЧНОЙ ГРЕЦИИ!

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ ПОРТО МИКОНОС!



ЧТОБЫ ПРИОБРЕСТИ ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ, ОБРАТИТЕСЬ К  
ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ.



Присоединяйтесь к нам:



[vk.com/portomykonos](https://vk.com/portomykonos)



[www.portomykonos.ru](http://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.