



QR меню с фото

# Moró

## Хлеб

Пита ..... 190р.

## Дипы

Хумус\* ..... 390р.

Бабагануш\* ..... 490р.

Тарамасалата/икра\* ..... 450р.

Дзадзики/орегано\* ..... 390р.

Мухаммара/грецкий орех\* ..... 420р.

Микс дипов (3 шт) хумус/дзадзики/мухаммара ..... 590р.

Большой микс дипов (5 шт) ..... 990р.

## Мезедес

Маринованные греческие оливки ..... 420р.

Халуми на гриле\* ..... 650р.

Печеные овощи/страчателла ..... 590р.

Маринованные перцы/крем фета ..... 490р.

Кефтедес из баранины/дзадзики\* ..... 490р.

Кефтедес из курицы/дзадзики\* ..... 490р.

Чипсы из цукини/дзадзики ..... 450р.

Спанакопита/йогурт\* ..... 500р.

Фалафель/тахини/овощи\* ..... 450р.

Тартар говядина/хрустящий картофель .. 790р.

Тартар лосось/огурец ..... 890р.

## Сувлаки\*

Курица ..... 490р.

Говядина ..... 790р.

Баранина ..... 790р.

Осьминог ..... 950р.

Ассорти сувлаки ..... 2690р.

## Салаты

Греческий ..... 890р.

Зеленый салат/пармезан\* ..... 890р.

Фатуш ..... 650р.

Салат с крабом/латук/томаты ..... 990р.

## Паста

Орекьетте/томаты/фета\* ..... 750р.

Греческая лазанья/пармезан\* ..... 890р.

Орзо/морепродукты/томаты ..... 1350р.

Ньокки/утка/вешенки/страчателла ..... 890р.

## Основные блюда

Цыпленок/дзадзики/картофель ..... 890р.

Лосось/шпинат/картофель ..... 1390р.

Мусака/фета/пармезан\* ..... 650р.

Баранья лопатка/картофельное

пюре/запеченный томат ..... 990р.

Долма из говядины/мацони ..... 690р.

Куриные котлеты/картофельное

пюре/грибной соус ..... 650р.

## Гриль

Креветки ..... 990р.

Сибас 1/2 ..... 850р.

Сибас ..... 1490р.

Осьминог/печеные перцы ..... 1390р.

Овощи на гриле ..... 690р.

Рибай 100г. .... 1290р.

Кебаб из говядины/томаты/дзадзики ... 850р.

## Пиде\*

30 см / 40 см

Ягненок/сулугуни/томаты ..... 590/850р.

Страчателла/печеные овощи ..... 590/850р.

Креветки/цукини/фисташки ..... 590/990р.

Трюфельный крем/пармезан ..... 750р.

**Добавить пармезан (25г) ..... 250р.**

## Суп

Цыпленок/орзо ..... 500р.

Тыквенный суп/страчателла ..... 490р.

Мини-манты/куриный бульон ..... 590р.

## Десерты

Пахлава/мороженое ..... 590р.

Фисташковый кекс/йогурт ..... 600р.

Йогуртовый мусс/клубничный соус ..... 500р.

Чизкейк/халва ..... 590р.

Вишневый сад ..... 490р.

Шоколадный тарт ..... 490р.

\* описание блюд на обороте

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее предупредите официанта.

Данная брошюра является рекламным материалом, оригинальное меню и прейскурант с полными сведениями алкогольной продукции и калорийности блюд находится в уголке потребителя.



# Moró

## Дипы

---

### *Хумус*

Крем из нута и кунжутной пасты. Подаем с вареным нутом, оливковым маслом и специями заатар

### *Бабагануш*

Закуска из запеченных на гриле и затем рубленых баклажанов с кунжутной пастой, зеленью и оливковым маслом

### *Тарамасалата/икра*

Греческая закуска из икры трески, оливкового масла и лимонного сока. Подаем с красной икрой

### *Дзадзики/орегано*

Закуска из греческого йогурта со свежим огурцом, чесноком и укропом

### *Мухаммара*

Закуска из запеченных красных перцев и томатов с грецким орехом и гранатовым соусом

## Мезедес

---

### *Халуми*

Сыр из молока нубийских коз, обжаренный до золотой корочки. Подаем с оливками каламата и лимоном

### *Кефтедес*

Греческие мини-котлетки из баранины или курицы с соусом из сладких томатов

### *Спанакопита*

Греческий пирог из тонкого теста фило со шпинатом. С начинкой из шпината, сыра фета и трав

### *Фалафель*

Котлетки из нута и зелени, жареные до хрустящей корочки. Подаем со свежими овощами и соусом тахини

## Сувлаки

---

Греческие мини-шашлычки с салатом из узбекских томатов, красного лука, каперсов и петрушки

## Салаты

---

### *Зеленый салат/пармезан*

Листья фермерского салата с пармезаном, запеченным перцем и страчателлой.

Заправляем медово-лимонным соусом «винегрет»

### *Фатуш*

Салат из свежих овощей с йогуртовой заправкой, сыром фета и чипсами из питы с паприкой

## Основные блюда

---

### *Орекьетте/томаты/фета*

Паста в форме ушек с соусом из свежих узбекских томатов с греческой фетой, пармезаном и базиликом

### *Греческая лазанья/пармезан*

В основе лазаньи паста мафальдине в виде ленты с волнистыми краями.

Готовим с мясным греческим рагу, густым соусом бешамель, сыром фета и пармезаном

### *Мусака/фета/пармезан*

Мусака – это греческая вариация классической лазаньи, в которой вместо пасты используются баклажаны

## Пиде

---

Традиционные турецкие пироги-лодочки с начинкой, которые мы выпекаем в нашей печи

