

**Taverna Kosmas**

Vi serviamo solo piatti di qualità, e li prepariamo con prodotti cremi. Utilizziamo olio extravergine di oliva per la cottura e le insalate. Per le frittiture utilizziamo olio di semi. Utilizziamo patate fresche e formaggio feta greco. In caso di surgelazione le carni, i polli, gli hamburger e il pesce e i frutti di mare sono surgelati di recente con il sistema I.Q.F. method (Surgelazione Veloce Individuale) così che mantengono la freschezza e il sapore inalterato.

**Sovraprezzi a norma di legge**

Nel prezzo sono inclusi le tasse comunali e IVA. Il negozio è soggetto a controllo da parte di autorità competenti. È obbligato al rilascio di ricevuta fiscale.

Per eventuali lamenti sono disponibili all'uscita del ristorante dei moduli prestampati.

Responsabile legale: *Kosmas Linxilakis*



# *Kasmas*

taverna

cibi locali a cottura lenta  
& gastronomia

MENU



creta

GENITRICE DI VALORI

## *la nostra storia*

Nei primi anni del secolo scorso Kosmas Linoxylakis trovò il suo amore e si innamorò di Agia Galini uno dei posti più belli di Creta.

Partito da Kedros e Ano Meros, il suo villaggio, per Agia Galini, dove si stabilì anche lui e si sposò. Qui aprì anche il caffè nel 1906 con il nome KOSMAS

Alla fine del 1950 subentra suo figlio Dimos che fa del caffè il centro di Agia Galini. Serve, oltre il caffè e tsikoudia (grappa), dolci, bevande, ha introdotto il primo gelato fatto manualmente con l'aiuto dei ragazzini del villaggio che li premiava con una pallina di gelato. Dimos (che era mio padre) si è recato all'isola di Syros e ha imparato l'arte del tipico dolce alla vaniglia, conosciuta come "sottomarino". Tutti gli eventi del villaggio hanno avuto luogo nel caffè di Dimos, le feste, perfino un cinema. Nel 1970 il caffè è stato dato in gestione alla sorella sotto il nome: Mar Libico

Dal 1996, io Kosmas Linoxylakis figlio di Dimos dopo la fine dei miei studi ASE-TEM/SELETE (prof negli istituti professionali) ho deciso di vivere qui, il luogo che sono nato e amo, continuando la tradizione della mia famiglia.

Sul nostro menu scoprirete ricette speciali create con combinazioni creative di ingredienti provenienti da diverse località della Grecia. Si tratta di prelibatezze provenienti da piccoli produttori riconosciuti per la loro qualità ed eccellenza, e che potrete gustare provando i nostri piatti. Formaggi e salumi DOP, vini e liquori, prodotti biologici, tutti con una squisita ricchezza di sapori e tutti di origine greca.

Dopo aver fatto un'accurata ricerca di sapori in tutta la Grecia, il nostro ristorante ha creato il Deli-Grocery, "Pantopolio" & Cantina dove avrete l'opportunità di esplorare e scoprire prodotti locali, inclusi prodotti biologici. Se vorrete, potrete anche acquistare questi prodotti per riassaporarli una volta tornati a casa, come un ricordo prezioso dei sapori del vostro viaggio a Creta

*Benvenuti al ristorante Kosmas  
e buon godimento!!!*

# Aperitivo

---

200. **TSIKOUDIA** 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_  
(grappa, singola distillazione)

201. **TSIPOURO** 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_  
(grappa, doppia distillazione)

202. **OUZO** 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_  
(grappa, doppia distillazione)

203. **SANGRIA BIANCA** \_\_\_\_\_  
Vino Bianco, vaniglia, agrumi frutto della passione

204. **SANGRIA ROSSA** \_\_\_\_\_  
Vino rosso, cannella, agrumi, metaxa

205. **VINO SPUMANTE (0,2l)** \_\_\_\_\_

206. **ROYAL** \_\_\_\_\_  
Vino Spumante, frutti di bosco o fragola.

207. **HUGO** \_\_\_\_\_  
Elderflower, mentuccia, vino spumante.

208. **ATHENIAN SPRITZ** \_\_\_\_\_  
Prosecco, Otto's vermouth, Tonic water

209. **APEROL SPRITZ** \_\_\_\_\_  
Aperol, soda, vino spumante.

# Bevande analcoliche

---

210. **Coca Cola** 0.25lt \_\_\_\_\_

211. **Fanta (aranciata - limone)** 0.25lt \_\_\_\_\_

212. **Spezi**  
(coca cola con aranciata) 0.25lt \_\_\_\_\_

214. **Sprite -Tonic** 0.25lt \_\_\_\_\_

215. **Soda (Sparkling water)** 0.3lt \_\_\_\_\_

0.75lt \_\_\_\_\_

216. **Acqua da tavola** 0.5lt \_\_\_\_\_

1lt \_\_\_\_\_

217. **Ice tea** 0.25lt \_\_\_\_\_

# Succhi di frutta

---

218. **Succo fresco di arancia** \_\_\_\_\_

219. **Kimba juice** \_\_\_\_\_  
(succo di banana e ciliegie)

220. **Tropical** \_\_\_\_\_  
(ananas, frutto della passione, limone)



# ANTIPASTI

**1. ZUPPA TRADIZIONALE CRETESE "XINOCHONDROS"**  
(grano acido schiacciato grossolanamente)

**2. PANE ALL' AGLIO**  
Con pita, burro all'aglio, erbe aromatiche e formaggio

**3. BRUSCHETTA CON ANGUILLA AFFUMICATA**  
Wasabi, olio al limone, capperi, senape di Digione

**4. PITA CON FILETTO DI SGOMBRO**  
Tarama bianco, pomodoro arrostito, cipolla, capperi

**5. TZATZIKI**  
Yogurt denso con cetriolo e aglio grattugiati

**6. NTAKOS (Crostini di carruba cretesi)**  
Con pomodorini, olive, capperi, origano, olio d'oliva e xinomizithra (ricotta acida)

**7. FAVA**  
con cipolle caramellate al miele di carrube, palline di giacinto (askordoulaki), scorza di limon

**8. DOLMADAKIA TRADIZIONALI**  
Con emulsione di olio extra vergine d'oliva e limone e dip allo yogurt, mentuccia e pita al forno

**9. UOVA FRITTE CON SOUTZOUKI (Sujuk - salsiccia piccante di bufalo) e pane grigliato.**

**10. ZUCCHINE FRITTI**  
Serviti con salsa allo yogurt

**11. FUNGHI ALL'AGLIO**  
Con olio extra vergine d'oliva e limone, timo, aglio, verjuice (succo d'uva acerbo non fermentato), rucola

**12. INVOLTINI DI MELANZANA**  
Con un ripieno di feta & groviera, impanati con sesamo e confettura di fichi

**14. KEFTEDAKIA (POLPETTE DI CARNE DI MANZO MACINATA)**  
Con pomodoro fresco, groviera, basilico e pita al forno

**15. FORMAGGIO SAGANAKI FLAMBE**  
Con cognac, limone

**16. HALLOUMI FORMAGGIO**  
Con frutta dissidratata, succo d'arancia, timo e petimezi (mosto cotto)

**17. CANNELLONI**  
Con spinaci, ricotta, pomodoro e basilico

**18. FETA AL FORNO CON OLIVE**  
Peperoni, aglio, rosmarino, peperoncino, olio extra vergine d'oliva e pita al forno

**19. CALAMARETTI FRITTI**  
Con maionese all'aglio

**20. ANGUILLA AFFUMICATA**  
Con insalata di couscous, arancia barbabietola e condimento allo yogurt

**21. TARTARE DI TONNO FRESCO**  
Marinato in olio di sesamo, zenzero, soia, sesamo su letto di avocado e germogli

**22. SARDINE MARINATE**  
Con cipolla rossa, pianta di "Kritamo" (Finocchio marino)

**23. SARDINE Alla Griglia**  
Con panko (impanatura) all'aglio, scorza di limone e salsa chili

**24. GAMBERI ALL'AGLIO**  
Con aglio, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, prezzemolo, pomodorini e pita al forno

**25. COZZE SAGANAKI**  
Con pomodoro, peperone, cipolla, aglio-feta e ouzo

**26. CAPESANTE saltate**  
in padella, con crosta di soutzouki (salsiccia piccante di bufalo), servite con purè di piselli

## 27. DEGUSTAZIONE DI OLIO D'OLIVA (per 2 persone)

Pane caldo, 3 diversi EVOO (olio extravergine d'oliva), 3 diversi meze (tapas) greci



## CARPACCIO

### 28. FILETTO DI MANZO

Servito con scaglie di "graviera" di Creta invecchiato in grotta, nocciole e Botanico (aceto balsamico greco invecchiato 6 anni).

### 29. POLPO

Con rucola e capperi



## PIATTI ASSORTITI

### 30. PIATTO ASSORTITO DI FORMAGGI GRECI

A scelta 4 tipi di formaggi dalla nostra gastronomia. Serviti con anguria e marmellata di pesca con mandorle amare, uva passa cretese, frutta secca e biscotti secchi.

### 31. PIATTO ASSORTITO DI SALUMI GRECI

Prosciutto di pecora, "kavourmas" di bufalo, "pastourmas" di manzo, coppa di maiale nero, paté di carciofi, grissini e frutta secca, e senape di mandarino di Chios con olio al tartufo.

### 32. ANTIPASTI GRECI ASSORTITI (PER 2 PERSONE)

crema piccante di formaggio, tarama bianco, olive, crema di melanzane, cetriolo, pomodoro e pita al forno



# INSALATE

## 33. PAESANA TRADIZIONALE

Con pomodoro, cetriolo, cipolla, peperoni, olive, origano e formaggio feta

## 34. CRETESE CON XINOMIZITHRA (ricotta acida)

Con frisella (Crostini di carruba cretesi), pomodori, cetrioli, cipolle, peperoni, patata lessa, olive, capperi, origano

## 35. PANDESIA

Varie lattughe, frutta essiccata, erbe aromatiche, noci, manouri, olio balsamico, miele e petimezi (mosto cotto)

## 36. INSALATA DI BARBABIETOLE

Spinacino, cipolle rosse, melograno, arancia, formaggio "xygalo" di Sitia (Creta), vinaigrette (aceto di mele, miele, senape) e noci.

## 37. INSALATA DI KOSMAS

Apaki (maiale affumicato tradizionale cretese), rucola, barretta di sesamo "pastel", uva passa, fichi, semi di zucca, formaggio "ladotyri" DOP dell'isola di Lesbo, vinaigrette (olio d'oliva, miele, aceto balsamico) e miele di carruba.

## 38. INSALATA DI POLLO

Diverse varietà di lattuga, pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle rosse, avocado, aglio, pancetta di maiale nero, formaggio blu di capra greco "kyano", verjuice (succo d'uva acerbo non fermentato), origano, prezzemolo.

## 39. INSALATA DI POLPO

Spinacino, olive, finocchio, arancia, vinaigrette agli agrumi, origano fresco.

## 40. INSALATA CON TONNO (DA ALONISOS)

Pomodoro, cetriolo, lattuga iceberg, patata lessa, uovo, aglio, cipolla rossa, olive, fagiolini, condimento all'olio d'oliva e limone

## 41. ANGUILLA AFFUMICATA-"KRITAMO" (FINOCCHIO MARINO)

Con lattuga romana, mela acerba, ravanello, patate lesse, capperi, crostini e vinaigrette alla senape, aceto di mele

## 42. INSALATA FILETO DI SGOMBRO

Ceci, diverse varietà di insalata pomodorini ciliegino, cipolle rosse, scorza di limone, olive verdi, verjuice (succo d'uva acerbo non fermentato)



# PASTA

## 43. PENNE ALLA BOLOGNESE

Con carne macinata di vitello, pomodoro e basilico

## 44. PENNE AL POLLO

Pesto di pomodori secchi, pomodorini ciliegino, spinaci, crema di latte, formaggio graviera, basilico e aglio.

## 45. MAKAROUNES\* ALLA CARBONARA CRETESE

Apaki (maiale affumicato cretese) saltato e crema di formaggio xinomizithra.

## 46. MAKAROUNES\* ME KEFTEDAKIA (CON POLPETTE)

Pomodoro, basilico e graviera.

## 47. MAKAROUNES\* CON 4 FORMAGGIO

Feta, groviera, formaggio blu di capra greco "kyano", xinomizithra (ricotta acida), timo fresco e noci tostate.

## 48. MAKAROUNES\* FATTI IN CASA

Con ragù di manzo e xinomizithra (ricotta acida)

SCelta DI PENNE SENZA GLUTINE

\* makarounes pasta cretese strascicata pasta tradizionale cretese

## 49. DEGLI ANTICHI

Linguine con olive, capperi, pomodoro essiccato, aromi, rucola e ricotta salata

## 50. PASTA AI GAMBERI AGLIO - OLIO

Linguine con gamberi, aglio, prezzemolo, basilico e pomodorini

## 51. AI FRUTTI DI MARE

Linguine con calamari, gamberi, cozze, CAPESANTE, molluschi, salsa di pomodoro e sugo di crostacei

## 52. SALMONE CON SALMONE FRESCO (affumicato artigianalmente)

Linguine spinaci, pomodorini, basilico, scorza di limone e panna

## 53. ALLA BOTTARGA MESOLONGI

Linguine con scorza di limone, succo di limone e erbe fresche

# RISOTTO

## 54. FILETTO DI MANZO

Con verdure, vino mavrodafni (vinsanto), salsa carne di arrosto, maggiorana e parmigiano

## 55. GAMBERI

Con salsa di crostacei, crema di formaggio, parmigiano e ouzo

## 56. FUNGHI

Assortimento di funghi, timo, salsa di vino e parmigiano





# CUCINA CRETESE E GRECA

## 57. GIROS DI MAIALE O POLLO

Con pita, tzatziki, pomodoro, cipolla e patatine fritte

## 58. MOUSSAKA TRADIZIONALE

Strati di patate, melanzane e carne macinata, con besciamella e formaggio grattugiato, cotto al forno

## 59. SUTZUKAKIA SMYRNEIKA

Da carne macinata di manzo, con purea di patate

## 60. PITA DELL'ANNO NUOVO (TORTA)

(Tradizionale della Tessaglia, nella Grecia centrale) con maiale, pollo, riso cotto al forno.

## 61. "SPANAKOPITA"

(TORTA SALATA TRADIZIONALE GRECA A BASE DI SPINACI)

Con salsa di pomodoro per intingere.

## 62. ZUPPA DI PESCE

Con filetto di pesce leone e merluzzo, calamaretti, gamberi, cozze, verdure e zafferano rosso.

## 63. STUFATO DI MANZO

Con patate fritte

## 64. KLEFTIKO di AGNELLO

Cosciotto d'agnello a cottura lenta, avvolto in carta da forno, con patate, peperoni e melanzane fritti, feta e formaggio Cretese kefalotyri.

## 65. COSCIOTTI DI POLLO (SOTTO VUOTO)

A cottura lenta con miele, salvia, limone. Servito con cous cous

## 66. SPEZZATINO DI CAPRA (tradizionale Cretese)

con salsa di pomodoro e xynohodros (grano acido Cretese schiacciato grossolanamente).

## 67. PASTICHIO (TRADIZIONALE)

Penne Con carne macinata di vitello, pomodoro e besciamella e formaggio grattugiato, cotto al forno

## 68. KONTOSOUVLI (CARNE ALLO SPIEDO TRADIZIONALE)

PER 2 PERSONE 600gr

Collo di maiale, e pollo e misto, marinati con vino rosso ed erbe aromatiche cretesi. Servito con verdure, patate fritte e senape di mandarino di Chios con olio al tartufo & pita al forno



# I PIATTI DELLO CHEF

## 69. POLLO TIKA MASALA- Sottovuoto

Con curry rosso piccante, latte di cocco, mandorle tostate, noce di cocco grattugiato, papadom e riso basmati

## 70. COSTINE DI MAIALE (Sottovuoto)

Cotte lentamente con salsa barbeque fatta in casa, patatine fritte.

## 71. GUANCIA DI MANZO (Sottovuoto)

Cottura lenta con verdure e salsa arrosto, cremonata(salsa al prezzemolo, zesta di limone,aglio) e purè di patate dolci.

## 72. SGOMBRO FILETO ALLA GRIGLIA (avvolto in foglie di vite)

Servito con fagioli occhio nero, porro, finocchio, uvetta sultanina, salsa agli agrumi .

# VEGANO

## 73. CARCIOFI E FUNGHI

Pomodori secchi, verjuice (succo d'uva acerbo non fermentato) e origano cretese

## 74. MELANZANE RIPIENE

Con verdure, cous cous e salsa pomodoro

## 75. COUS-COUS CON VERDURE

Zafferano & Rucola

## 76. CAVOLFIORE AL CURRY ROSSO

Tikka Masala, latte di cocco e noce di cocco grattugiato

## 77. FALAFEL

Con salsa tahini, pita e insalata cetriolo e pomodoro

## 78. BURGER VEGETARIANO

Pomodoro, lattuga, cipolla, patatine fritte e salsa maionese vegano



# CARNI ALLA GRIGLIA

## 79. SOUVLAKI (ALLO SPIEDO) MAIALE

Dal collo di maiale marinato con vino bianco, olio extra vergine d'oliva e erbe aromatiche fresche con tzatziki, pita e patate fritte

## 80. KOTOSOUVLAKI (SPIEDINO DI POLLO)

Coscia di pollo marinata con curcuma, limone, spezie, con dip allo yogurt, mentuccia, limone, pita & patatine fritte

## 81 GIROS DI MAIALE O POLLO

Con pita, tzatziki pomodoro, cipolla, e patatine fritte

## 82. BIFTEKI (BURGER) RIEMPITO CON FORMAGGI CRETESI, OLIVE E POMODORO SECCO

Con verdure grigliate e patate fritte

## 83. FILETTO DI PETTO DI POLLO

Marinato con senape, arancia, vino, rosmarino. Servito con riso basmati, verdure e olio di oliva con limone infuso.

## 84. COSTOLETTE D'AGNELLO

Con verdure verde (chorta, spinaci) e patate fritte

## 85. RIBEYE TEAK 300gr (bufalo)

Con patatine fritte, fagiolini verdi e fiocchi di sale

## 86. FILETTO DI MANZO 200gr

Con verdure grigliate, patate fritte, fagiolini verdi e fiocchi di sale

## 87. GRIGLIATA MISTA per 1

Gyros, kebab di bufalo, salsiccia cretese di pecora, souvlaki di pollo con pita, tzatziki cipolla e patatine fritte.

### \* COME PREFERISCI IL TUO FILETTO

**RARE** Leggermente cotto all'esterno, rosso e succoso all'interno

**MEDIUM RARE** Media cottura all'esterno, rosa e succosa al centro

**MEDIUM** Cotto ma ancora rosa al centro

**WELL DONE BEN COTTO**

## SAUCEN

Alla panna coi funghi freschi

BBQ

Senape-Miele

Peperoni



# PESCE

# CONTORNI EXTRA

## 88. ORATA (tsipoura) 400gr

Con verdure fresche, purè di patate e olio e salsa al limone

## 89. CALAMARI ALLA GRIGLIA

Con insalata verde e maionese all'aglio

## 90. MERLUZZO (BAKALIAROS) FRITTO - TRADIZIONALE

Con verdure verde (chorta, spinaci) barbabietola, arancia e "skordalia" (pure di patata con aglio)

## 91. POLPO ALLA GRIGLIA

Con cicerchia e peperoni arrostiti

## 92. SALMONE AFFUMICATO IN CASA ALLA CREMA DI VERDURE VERDE (CHORTA) E SPINACI

Con funghi fritti, con pure di patate e olio al basilico

## 93. FILETTO DI TONNO

Con caponata, verdure, pure di patate dolci, olive & capperi

## 94. FILETTO DI SPIGOLA

Con crosta di erbe, pomodorini aglio, verdure con riso basmati

## 95. GAMBERI CON POMODORI E GROVIERA

Con aglio, cognac (METAXA) e panna. servito con cavolfiore e riso basmati

## 96. ASSORTIMENTO DI FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA PER 2 persone

Con granchio, capesante, cozze, calamari, polpi, gamberi, olio e limone, e maionese all'aglio.

97. VERDURE VERDE (CHORTA) RIPASSATE CON OLIO DI OLIVA CON LIMONE INFUSO.

98. BROCCOLO AL VAPORE CON OLIO DI OLIVA CON LIMONE INFUSO.

99. VERDURE GRIGLIATE CON RUCOLA E OLIO DI OLIVA CON LIMONE INFUSO.

100. PURÈ DI PATATE FATTO IN CASA

101. PATATE CON AGLIO, ERBE AROMATICHE & GROVIERA

102. PATATE NOVELLE FRITTE

103. RISO AL BURRO

104. PURÈ DI PISELLI

105. VERDURE DEL GIORNO A VAPORE CON OLIO DI OLIVA CON LIMONE INFUSO.

106. CECI, POMODORI SECCATI AL SOLE, VINAIGRETTE AGLI AGRUMI E MENTA

107. FAGIOLI OCCHIO NERO, PORRO, FINOCCHIO, UVETTA SULTANINA, SALSA AGLI AGRUMI E ACETO DI MELE.



# PIZZE

## 108. GRECA

Salsa di pomodoro, mozzarella, olive, peperoni, cipolla, pomodoro, feta

## 109. ITALIANA

Mozzarella, Salsa di pomodoro, prosciutto crudo, rucola, Parmigiano

## 110. 4 FORMAGGI

Salsa di pomodoro, mozzarella, feta, graviera, "kyano" ( formaggio blu di capra greco )

## 111. SALAME

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame, peperoncino, rucola

## 112. AI SALUMI

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame, pancetta, prosciutto, salsiccia, rucola

## 114. MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico fresco

## 115. FIORENTINA

Salsa di pomodoro, spinaci, mozzarella, pancetta, prosciutto, uovo

## 116. HAWAII

Con salsa di pomodoro mozzarella, prosciutto e ananas

# HAMBURGER

## 117. BURGER CON FORMAGGIO CHEDAR

Pomodoro, lattuga, cetriolo sottaceto, cipolla, barbecue, patate fritte e salsa maionese

## 118. BACIO BURGER

barbecue, formaggio philadelphia, pancetta croccante, anelli di cipolla, pomodoro, lattuga, sottaceti, patatine fritte e salsa maionese

## 119. BURGER DI POLLO

Pollo croccante con miele e senape, formaggio cheddar, insalata di cavolo (coleslaw), rucola, maionese all'aglio, limone, patatine fritte e salsa maionese

## 120. BURGER CON ANANAS ARROSTITO

Pancetta Croccante, Formaggio Cheddar, cipolla grigliata, salsa cocktail, lattuga, patatine fritte e salsa maionese

## 121. DOPPIO BURGER

panceta, cheddar, cipolla croccante, senape piccante, cetriolo sottaceto e patatine fritte



# **DEGUSTAZIONE D'OLIO D'OLIVA ESPERIENZA**

**Vi diamo il benvenuto nel mondo  
dell'olio extravergine d'oliva.**

**Vi guideremo alla scoperta degli aromi che si nascondono  
dietro all'oro della terra greca: dalla maggiorana alla camomilla,  
fino ai sentori di erbe e spezie.**

**Un'esperienza che, attraverso una selezione di eccellenze  
di produzione cretese, vi rivelerà tutto il carattere  
dell'olio extravergine d'oliva e che potrete  
gustare nella nostra gastronomia.**

**Se siete interessati, non esitate a chiedere maggiori informazioni  
[www.tavernakosmas.gr](http://www.tavernakosmas.gr)**

