

**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 surgettione 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 Linoxilakis*



# *Kasmas* taverna

*cibi locali a cultura lenta*

**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 ASETEM/SELETE (prof negli istituti professionali) ho deciso di vivere qui, il luogo che sono nato e amo, continuando la tradizione della mia famiglia.

*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. **Limone** \_\_\_\_\_  
(limone, menta, verbena)
220. **Kimba juice** \_\_\_\_\_  
(succo di banana e ciliegie)
221. **Tropical** \_\_\_\_\_  
(ananas, frutto della passione, limone)



## Zuppe

### 1. ZUPPA DI POMODORO

Con couscous, yogurt e olio aromatizzato al basilico

### 2. ZUPPA VELUTATA DI POLLO

Con verdure mediterranee, piselli e zenzero

### 3. ZUPPA DI PESCE

Con filetto di pesce leone, verdure e zafferano Kozani

## Antipasti

### 4. PANE ALL' AGLIO

Con pita, burro all'aglio, erbe aromatiche e formaggio

### 5. BRUSCHETTA CON ANGUILLA AFFUMICATA

Wasabi, olio al limone, capperi, senape di Digione

### 6. PITA CON VERDURE GRIGLIATE

Pomodori secchi, olive, groviera e foglie di rucola

### 7. PITA CON FILETTO DI SARDINA

Tarama bianco, pomodoro arrostito, cipolla, capperi

### 8. ZATZIKI

Yogurt denso con cetriolo e aglio grattugiati

### 9. NTAKOS (FRISELLA DI FARINA DI ORZO)

Con pomodorini, olive, capperi, origano, olio d'oliva e xinomizithra (ricotta acida)

### 10. HUMUS con pita arrostita

### 11. DOLMADAKIA TRADIZIONALI

Con emulsione di olio extra vergine d'oliva e limone e dip allo yogurt, mentuccia e pita al forno

### 12. FUNGHI RIPIENI

Funghi freschi al forno, con ripieno di formaggi locali e salvia

## Starters

### 14. SUSHI CON VERDURE

Con wasabi, soia, e zenzero

### 15. SUSHI AL SALMONE

Con wasabi, soia e zenzero

### 16. FUNGHI ALL'AGLIO

Con olio extra vergine d'oliva e limone, timo, aglio, rucola e groviera stagionata

### 17. INVOLTINI DI MELANZANA

Con un ripieno di feta & groviera, impanati con sesamo e confettura di fichi

### 18. KEFTEDAKIA ( POLPETTE DI CARNE DI MANZO MACINATA)

Con pomodoro fresco, mozzarella, groviera, basilico e pita al forno

### 19. FORMAGGIO SAGANAKI FLAMBE

Con cognac, limone

### 20. HALLOUMI formaggio

Con frutta disidratata, succo d'arancia, timo e petimezi (mosto cotto)

### 21. CANNELLONI

Con spinaci, ricotta, pomodoro e basilico

### 22. FETA AL FORNO CON OLIVE

Peperoni, aglio, rosmarino, peperoncino, olio extra vergine d'oliva e pita al forno

### 23. CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Con foglie di rucola, groviera stagionata, olio extra vergine d'oliva al limone e capperi

### 24. ASSORTIMENTO DI FORMAGGI E SALUMI GRECI DI QUALITÀ PER 2 PERSONE

Groviera, ricotta salata, manouri, feta, prosciutto, apaki (filetto di maiale affumicato), prosciutto, salame, pomodorini, olive, friselline

### 25. ANTIPASTI GRECI ASSORTITI PER 2 PERSONE

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

# Frutti di mare

## 26. CALAMARETTI FRITTI

Con maionese all'aglio

## 27. ANGUILLA AFFUMICATA

Con insalata di couscous, barbabetola e condimento allo yogurt

## 28. TARTARE DI TONNO FRESCO

Marinato in olio di sesamo, zenzero, soia, sesamo su letto di avocado e germogli

## 29. INSALATA DI POLPO

Con olive, finocchi, arance, vinaigrette di agrumi e origano fresco

## 30. POLPO ALLA GRIGLIA

Con fava (cicerchia), verdure stufate, peperone grigliato, olio extra vergine d'oliva al limone con olive, capperi & origano

## 31. FRITTURA DI SARDINE

Con panko (impanatura) all'aglio, scorza di limone e salsa chili

## 32. GAMBERI CON POMODORI E GROVIERA

Con aglio, cognac (METAXA) e panna

## 33. GAMBERI AL CURRY

Spinaci baby, latte di cocco e riso basmati

## 34. GAMBERI ALL'AGLIO

Con aglio, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, prezzemolo, pomodorini e pita al forno

## 35. COZZE STUFATE

Con verdure, erbe aromatiche, vino bianco, aglio-limone, senape e formaggio galeni

## 36. COZZE SAGANAKI

Con pomodoro, peperone, cipolla, aglio-feta e ouzo

## 37. CAPESANTE

Con una crosta di erbe e olio extra vergine d'oliva al limone



# Insalate

## 38. PAESANA TRADIZIONALE

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

## 39. CRETESE CON XINOMIZITHRA (ricotta acida)

Con frisella, pomodori, cetrioli, cipolle, peperoni, patata lessa, olive, capperi, origano

## 40. PANDESIA

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

## 41. CAPRESE

Pomodorini, mozzarella, basilico, cipolla e pancetta croccante

## 42. ESTIVA

Mango, avocado, uovo, cetriolo, vinaigrette agli agrumi

## 43. SALMONE

Lattughe fresche, carota, sedano, salmone affumicato artigianalmente, olio extra vergine d'oliva al limone, capperi e sesamo nero

## 44. CAESAR

Con lattuga romana, crostini, bacon, pollo, parmigiano e salsa caesar

## 45. RINFRESCANTE

Rucola, spinaci, sedano, fichi, melograno, uvetta, xinomizithra (ricotta acida) e vinaigrette di aceto di mele, senape digione, olio extra vergine d'oliva

## 46. ANGUILLA AFFUMICATA - 'KRITAMO (finocchio marino)

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



# Pizze

## 47. GRECA

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

## 48. ITALIANA

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

## 49. POLLO

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta, peperoni

## 50. SALAME

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame, peperoncino, rucola

## 51. AI SALUMI

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

## 52. MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico fresco

## 53. FIORENTINA

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

## 54. AL TONNO

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, olive, cipolla, peperoncino

## 55. HAWAII

Con salsa di pomodoro mozzarella, prosciutto e ananas

# Hamburger

## 56. BURGER CLASSICO

Pomodoro, lattuga, cipolla, Barbecue, patatine fritte e salsa Maionese

## 57. BURGER CON FORMAGGIO CHEDAR

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

## 58. BACIO BURGER

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

## 59. 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

## 60. BURGER CON ANANAS ARROSTITO

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

## 61. DOPPIO BURGER

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

## 62. BURGER VEGETARIANO

Pomodoro, verdure grigliate pomodori secchi, lattuga, cipolla, patatine fritte, salsa allo yogurt





# Pasta

## 63. PENNE ALLA BOLOGNESE

Con carne macinata di vitello, pomodoro e basilico

## 64. PENNE AL POLLO

Senape, miele, timo, formaggio galeni & Groviera

## 65. PENNE AL TONNO

olive, peperoni di Florina, melanzane, peperoncino, pomodorini e capperi

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

Pomodoro, basilico e graviera.

## 67. MAKAROUNES\* CON FORMAGGIO CRETESE

Feta, groviera, formaggio galeni, xinomizithra (ricotta acida), timo fresco e noci tostate

## 68. MAKAROUNES\* FATTI IN CASA

Con ragù di manzo e xinomizithra (ricotta acida)

SCELTA DI PENNE SENZA GLUTINE

\* makarounes pasta cretese strascicata  
pasta tradizionale cretese

## 69. FUNGHI

Linguine con assortimento di funghi, panna, maggiorana e salsa arrosto

## 70. DEGLI ANTICHI

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

## 71. PASTA AI GAMBERI

Con linguine, zucca, pesto di rucola e egina isola pistacchio

## 72. PASTA AI GAMBERI AGLIO -OLIO

Linguine con gamberi, aglio, prezzemolo, basilico e pomodorini

## 73. AI FRUTTI DI MARE

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

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

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

## 75. ALLA BOTTARGA MESOLONGI

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



# Risotto

## 76. FILETTO DI MANZO

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

## 77. GAMBERI

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

## 78. FUNGHI

Assortimento di funghi, timo, salsa di vino e parmigiano

# Vegano

## 79. STUFATO

Con funghi, pomodoro e legumi

## 80. MELANZANE RIPIENE

Con verdure, cous cous e salsa pomodoro

## 81. COUS-COUS CON VERDURE,

Zafferano & Rucola

## 82. CAVOLFIORE AL CURRY ROSSO

Tikka Masala, latte di cocco e noce di cocco grattugiato.

## 83. FALAFEL

Con salsa tahini, pita e insalata cetriolo e pomodoro



# Cucina greca

## 84. GIROS DI MAIALE O POLLO

Con pita, tzatziki e patatine fritte

## 85. MOUSSAKA TRADIZIONALE

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

## 86. SUTZUKAKIA SMYRNEIKA

Da carne macinata di manzo, con purea di patate

## 87. STUFATO DI MANZO

Con patate fritte

## 88. AGNELLINO KLEFTIKO

Agnellino senza ossa con funghi, feta. Si serve con verdure grigliate

## 89. COSCIOTTI DI POLLO SOTTO VUOTO

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

## 90. CAPRA AL POMODORO

Con makarounes (pasta strascicata fatta in casa) e xinomizithra (ricotta acida)

## 91. KONTOSOUVLI (CARNE ALLO SPIEDO TRADIZIONALE) PER 2 PERSONE 600gr

Collo di maiale, agnello, manzo e pollo, marinati con vino rosso ed erbe aromatiche cretesi. Servito con verdure, patate fritte, salsa barbecue fatta in casa, salsa di senape & pita al forno



# I piatti dello Chef

## 92. POLLO TIKA MASALA- Sottovuoto

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

## 93. POLLO IN CROSTA FRAGRAN- TE E GROVIERA – sottovuoto

Con verdure grigliate e cous-cous

## 94. POLLO ALLA TOSCANA - Sottovuoto

Con funghi, pomodori secchi, spinaci, pomodorini, panna, parmigiano e cuscus

## 95. FILETTO DI MAIALE AL RAGU AI FUNGHI - Sottovuoto

Con salsa al vino mavrodafni (vinsanto) purè di patate e broccoli

## 96. FILETTO DI MAIALE E OLIVE Sottovuoto

Con pomodori secchi, vino Marouva (invecchiato) aglio, erbe aromatiche. Servito con patate fritte everdure alla griglia

## 97. COSTINE DI MAIALE – Sottovuoto

Cotte lentamente con salsa barbeque fatta in casa, patatine fritte e insalata di cavolo (coleslaw)

## 98. FILETTO DI MANZO PARISIEN

Con salsa al pepe verde fresco, salsa arrosto, panna, cognac, broccoli e purè di patate

## 99. GUANCIA DI MANZO- Sottovuoto

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

## 100. COSCIOTTO DI AGNELLO AI FICHI - Sottovuoto

Cottura lenta in salsa al vino, melograno, spezie e purè di patate

# Contorni extra

101. VERDURE VERDE (CHORTA)  
RIPASSATE CON SALSA OLIO E  
LIMONE

102. BROCCOLO AL VAPORE CON  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

103. VERDURE GRIGLIATE  
CON RUCOLA AL LIMONE

104. PURÈ DI PATATE FATTO  
IN CASA

105. PATATE CON AGLIO, ERBE  
AROMATICHE & GROVIERA

106. PATATE NOVELLE FRITTE

107. RISO AL BURRO

108. LEGUMI ASSORTITI CON  
SALSA OLIO E LIMONE

109. VERDURE DEL GIORNO A  
VAPORE CON OLIO E LIMONE



# Carni Alla Griglia

## 110. 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

## 111. KOTOSOUVLAKI (SPIEDINO DI POLLO)

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

## 112 GIROS DI MAIALE O POLLO

Con pita, tzatziki e patatine fritte

## 114. BIFTEKI (BURGER) RIEMPI- PITO CON FORMAGGI CRETESI, OLIVE E POMODORO SECCO

Con verdure grigliate e patate fritte

## 115. FILETTO DI PETTO DI POLLO

Marinato con senape, arancia, vino, rosmarino. Servito con riso basmati e verdure

## 116. BISTECCA DI MAIALE AFFUMICATO IN CASA

Con patatine fritte e salsa senape e insalata di cavolo (coleslaw)

## 117. TAGLIATA

Dal controfiletto su letto di patate all'aglio, timo, rucola e Groviera stagionata

## 118. COSTOLETTE D'AGNELLO

Con verdure verde (chorta), spinaci e patate fritte

## 119. FILETTO DI MAIALE

Verdure grigliate e patatine fritte

## 120. SIRLOIN STEAK 300gr (BISTECCA DI CONTRO FILETTO)

Con patatine fritte, verdure grigliate e chimichurri

## 121. FILETTO DI MANZO 200gr

Con verdure grigliate, patate fritte e chimichurri

## 122. GRILL MISTO PER 1

Giros, costoletta d'agnello, hamburger, pollo. Con pita grigliata, tzatziki e patate 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

## Salse

Alla panna coi funghi freschi

BBQ

Senape-Miele

Peperoni



# Pesce

## 123. ORATA (tsipoura) 400gr

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

## 124. CALAMARI ALLA GRIGLIA

Con insalata verde e maionese all'aglio

## 125. SALMONE AFFUMICATO IN CASA

Con purè di patate e verdure al burro

## 126. MERLUZZO (bakaliaros) FRITTO

Con verdure, barbabietola, arancia, patate fritte e maionese all'aglio

## 127. POLPO ALLA GRIGLIA

Con cicerchia, verdure verde (chorta) e peperoni arrostiti

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

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

## 129. FILETTO DI TONNO

Con caponata, verdure, olio extra vergine d'oliva e limone, olive & capperi

## 130. FILETTO DI SPIGOLA

Con crosta di erbe, pomodorini aglio e verdure

## 131. SGOMBRO AFFUMICATO IN CASA

Con legumi, pomodori secchi, arancia, erbe aromatiche e rucola

## 132. GRANCHIO CON SALSA DI CROSTACEI

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

Con granchio, capesante, cozze, calamari, polpi, gamberi, olio extra vergine d'oliva e limone, e maionese all'aglio

