مينوس

في او اف كي

السلطات

السلطة اليونانية ٥,٠٠٠
طماطم، وجبن فيتا معتّق في البراميل، وزيتون مخلل في المطعم، وخبز بقسماط مقرمش.

سلطة كريت ٤,٥٠٠
طماطم صغيرة، وزيتون كالاماتا، وجبن فيتا معتّق في البراميل، ومكعبات خبز لادينيا المحمصة.

سلطة القرنبيط ٤,٢٥٠
أفوكادو، وجوز، وريحان، وجبن ماعز.

فتوش الكيل ◆ ٤,٧٥٠
ملفوف أحمر، وطماطم كرزية، وجبن فيتا، مع تتبيلة دبس الرمان ورقائق خبز بيتا بالسماق.

بوراتينا ٦,٠٠٠
جبن بوراتا صغير الحجم مع فلفل مشوي ومتبل.

المقبلات الساخنة

فيتا مخبوزة ◆ ٤,٧٥٠
جبن فيتا معتّق في البراميل ومغلف بعجينة الفيلو، مع عسل الزعتر والمكسرات المفرومة.

تغميسة سباناكوبيتا الدافئة ٤,٢٥٠
سبانخ، وكراث، وجبن فيتا، وشبت، مع رقائق الفيلو ومقرمشات جبن كيفالوتيري.

ساغاناكي الباذنجان المقرمش ٤,٧٥٠
باذنجان مغطى بالبقسماط الياباني المقرمش فوق صلصة طماطم غنية، ومخبوز مع موزاريلا ذائبة.

دولماديس شورت ربز المشوية ◆ ٥,٥٠٠
ورق عنب محشو بلحم بقر مطهو ببطء وأرز، مع صوص الليمون وزيت الزيتون والتزاتزيكي.

كالاماري مقرمش ٥,٧٥٠
كالاماري مقلي مع الكوسا والهالبينو وغموس الثوم الأسود.

روبيان بزبدة الثوم والفلفل الحار ◆ ٤ قطع ٥,٠٠٠
روبيان محلي مطهو برفق في زبدة الثوم، مع فلفل فلورينا والليمون.

كفتيديس على خبز بيتا صغير ◆ قطعتان ٤,٧٥٠
كفتة مشوية على الفحم فوق خبز بيتا صغير مشوي، مع اللبن وصلصة الطماطم والبصل بالسماق.

أسياخ دجاج بالليمون ٤,٥٠٠
أسياخ مشوية على الفحم مع زيت الليمون ولبن الزعفران والأوريغانو الطازج.

سوفلاكي الدجاج ٥,٠٠٠
دجاج مشوي في خبز بيتا دافئ مع صلصة الفلفل الأخضر الحار والهالبينو والشلّوط المخلل.

روبيان مقرمش بالكنافة ٤,٥٠٠
أقراص الروبيان في عجينة الكنافة، مع فلفل فلورينا ومربى الفلفل الحار بعسل الزعتر.

الخبز والمقبلات الخفيفة

كوتوبولو تراغاني ٤,٥٠٠
خبز مسطح مقرمش مع دجاج متبّل ببهارات السوفلاكي، وتوم، وجبن يوناني معتّق ، وفلفل حلبي.

خبز مسطح بالكمأة والفطر البري ٥,٥٠٠
خبز مخبوز على الفحم مع جبن غرافييرا، وجبن الماعز، والكمأة السوداء.

المقبلات الباردة

تشكيلة من ثلاثة تغميسات من مينوس ◆ ٤,٢٥٠
فيتا مخفوقة وحارة، وباذنجان مدخن، ولبن بالثوم، تُقدّم مع خبز بيتا دافئ.

حمص الفاصوليا البيضاء ٣,٠٠٠
حمص من الفاصوليا البيضاء الكبيرة مع الطحينة، تعلوه فاصوليا دافئة بالطماطم والشبت، وفاصوليا مقرمشة.

باذنجان مدخن على الفحم ٣,٠٠٠
باذنجان مخفوق مع الطحينة والليمون، يُقد م مع عسل الزعتر وخبز بيتا دافئ.

الني

كارباتشيو التونة بالكمأة السوداء ٧,٠٠٠
تونة مدخنة بخفة مع تتبيلة الكمأة السوداء.

كرودو سمك الذيل الأصفر ٦,٥٠٠
مع تتبيلة اليوزو وفلفل الهالبينو.

كارباتشيو السلمون ٦,٠٠٠
مع بونزو البرغموت والبرتقال والفلفل الأحمر الحار.

تارتار السلمون ◆ ٦,٠٠٠
مع الفلفل الحار الأحمر والأخضر، والفلفل الحلو، وتتبيلة الحمضيات، وكريمة الليمون.

أطباق المشاركة

صُممت أطباقنا للمشاركة: اختاروا بعض الأطباق لوسط الطاولة، وأضيفوا طبقا للمشاركة، واتركوا مساحة للحلوى. نوصي بثلاثة إلى أربعة أطباق لشخصين

◆ أطباق مينوس المميزة

جميع الأسعار بالدينار الكويتي. يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة قبل الطلب.

مينوس

في او اف كي

الباستا والأورزو والأرز

كريثاروتو بالفطر البري ٧,٥٠٠
ريزوتو الأورزو بمرق فطر البورشيني والفطر البري المشوي ورقاقة جبن غرافييرا المقرمشة.

أرز باللوبستر ◆ ١٢,٠٠٠
مع بيسك اللوبستر والطماطم والفلفل الحار والزعفران، وجبن فيتا وزيت الكزبرة والكمون.

ريغاتوني بالكمأة السوداء ٨,٥٠٠
مع صلصة كريمة الكمأة السوداء.

جيوفيتسي بورق العنب ٦,٥٠٠
أورزو محمص مطهو مع ورق العنب والطماطم ودبس الرمان، والزبيب الصغير والصنوبر.

باستيتسيو ◆ لشخصين ١٢,٠٠٠
باستا مخبوزة بطبقات من لحم البقر المتبل والبشاميل، مع فتات خبز محمص بالليمون.

اللحوم

كوتوبولو بانيه ٧,٥٠٠
دجاج مقلي مقرمش بقشرة من فتات الخبز والليمون والأوريغانو، مع صلصة أفغوليمونو.

برغر مينوس بلحم واغيو ١٨٠ غرام ٦,٥٠٠
جبن كاسيري وأجبان يونانية، وبصل مشوي على الفحم، وفلفل أخضر حار مخلل في خبز بريوش.

ريش لحم الضأن ٩,٧٥٠
مشوية على الفحم مع طبقة هريسة لامعة وباذنجان مدخن.

كتف ضأن صغير ◆ للمشاركة ١٦,٠٠٠
مطهو ببطء في فرن الحطب، ويُقدّم مع أرز بيلاف.

ريب آي واغيو ◆ ٣٥٠ غرام ٢٢,٠٠٠
بقشرة الأوريغانو، مع الفلفل المشوي والطماطم المحمرة، ولبن الثوم وصلصة الشبت وجبن كيفالوتيري.

فيليه على الفوفو ◆ ٢٠٠ غرام ١٥,٠٠٠
فيليه لحم بقر محمر على الفحم فوق موقد فخاري، مع زبدة الفيتا المدخنة وصوص الفلفل بدبس العنب.

الأسماك والمأكولات البحرية

فيليه سي باس مشوي ◆ ١٢,٠٠٠
مشوي على الفحم مع تتبيلة الخل والبرتقال والطرخون والشمر.

روبيان بفرن الحطب ◆ قطع ١٠,٢٥٠
روبيان كويتي مع الهريسة وإكليل الجبل والليمون.

صيد اليوم المحلي

يرجى الاستفسار من النادل عن تشكيلة اليوم.

سمك كامل مشوي على الفحم بطريقة لادوليمونو ١٨,٠٠٠
سمك كامل مع تتبيلة الليمون وزيت الزيتون والأوريغانو المجفف.

سمك على طريقة سبيتسيوتا ◆ ١٢,٠٠٠
على طريقة جزيرة سبيتسيس، مخبوز بفرن الحطب مع الطماطم والبطاطس والأوريغانو اليوناني وزيتون كالاماتا.

الأطباق الجانبية

بروكوليني ٤,٥٠٠
فلفل حار، وثوم، وزيت الليمون.

أرز بيلاف ٣,٢٥٠
سبانخ، وشبت، ولوز، وتوت أزرق.

بطاطس بالليمون والأوريغانو ٣,٠٠٠
بطاطس مخبوزة في الفرن مع الخردل وزيت الزيتون.

◆ أطباق مينوس المميزة

جميع الأسعار بالدينار الكويتي. يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة قبل الطلب.