

**ПИТА ГИРОС** – СООБСТВЕННО ТО, РАДИ ЧЕГО ВСЁ БЫЛО ПРИДУМАНО! ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ПРИШЛО К НАМ ИЗ ДРЕВНЕЙ ГРЕЦИИ. КТО ЗНАЕТ, ВОЗМОЖНО САМ АРИСТОТЕЛЬ ПОСЛЕ СВОЕЙ ВЕЛИКОЙ И ВЕСЬМА НЕЛЕГКОЙ НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАХОДИЛ НОВЫЕ СИЛЫ, ВКУШАЯ ГОРЯЧИЙ СВЕЖИЙ ПИТА ГИРОС!

В НЁМ ВЫ НАЙДЕТЕ СОЧНОЕ МЯСО, ЗАМАРИНОВАННОЕ ПО ГРЕЧЕСКИМ ТРАДИЦИЯМ, ГРЕЧЕСКИМИ ЖЕ СПЕЦИЯМИ И ОБЖАРЕННОЕ НА ВЕРТИКАЛЬНОМ ГРИЛЕ, СВЕЖИЙ КРАСНЫЙ ЛУЧОК И СОЧНЫЕ ПОМИДОРЫ, ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ И КОНЕЧНО ЖЕ НАШ ФИРМЕННЫЙ СОУС ДЗАДЗКИ НА ОСНОВЕ ЙОГУРТА, СМЕТАНЫ, ОЛИВКОВОГО МАСЛА, СПЕЦИЙ, ОВОЩЕЙ И БЕЗ КАПЛИ МАЙОНЕЗА.

ВСЁ ЭТО ЗАКРУЧИВАЕТСЯ В НАШУ ФИРМЕННУЮ ДОМАШНЮЮ, ГОРЯЧУЮ И ВОЗДУШНУЮ ПИТУ. ВЕДЬ ГИРОС В ПЕРЕВОДЕ С ГРЕЧЕСКОГО ОЗНАЧАЕТ "КРУТИТЬ".

	МИНИ	БОЛЬШАЯ	МЕГА
С КУРИЦЕЙ	<del>-230р</del> 215Р	<del>-350р</del> 310Р	<del>-580р</del> 470Р
СО СВИНИНОЙ	235Р	330Р	490Р
МИКС (КУРИЦА И СВИНИНА)	225Р	320Р	480Р
С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ	249Р	360Р	520Р
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ	<del>-270р</del> 269Р	<del>-370р</del> 350Р	<del>-580р</del> 460Р
С КРЕВЕТКАМИ	<del>-210р</del> 380Р	<del>-300р</del> 495Р	

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ УБРАТЬ ИЛИ ДОБАВИТЬ ЛЮБЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ,  
СОУСЫ ВНУТРЬ БЛЮДА ИЛИ ОТДЕЛЬНО В СОУСНИЦЕ.

\* ВЕС БЛЮДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО

**ОТКРЫТЫЙ ГИРОС** – для тех, кто очарован вкусом ПИТА ГИРОС, но не представляет себе трапезу без формы любимых столовых приборов – ОТКРЫТАЯ ВЕРХНЯЯ НАШЕГО ФИРМЕННОГО БАВДА!

Сочное мясо, замаринованное по греческим традициям, греческими же специями и обжаренное на вертикальном гриле, свежие красные лук и сочные помидоры, хрустящий картофель фри и конечно же наш фирменный соус Дзадзика (отдельно в соуснице) на основе йогурта, сметаны, оливкового масла, специй, чеснока и без капли майонеза. Все это подается на бавде в открытом виде. Дополняет композицию наша фирменная домашняя, горячая и воздушная ПИТА.

	БОЛОНЬЯ	МЕТА
С КУРИЦЕЙ	340₽	460₽
СО СВИНИНОЙ	360₽	480₽
МИКС (КУРИЦА И СВИНИНА)	350₽	470₽
С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ	395₽	520₽
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ		385₽

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ УБРАТЬ ИЛИ ДОБАВИТЬ ЛЮБЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, СОУСЫ ВНУТРИ БАВДА ИЛИ ОТДЕЛЬНО В СОУСНИЦЕ.

\*ВЕС БАВДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО

**СУВЛАКИ** – ТРАДИЦИОННОЕ ГРЕЧЕСКОЕ БАРДО – ШАВЛЫНОК НА ШПАЖКАХ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ. СЕКРЕТ БАРДА В СПОСОБЕ НАМНАЦИИ – ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ГРЕЧЕСКИЕ СПЕЦИИ И ПАРА СЕКРЕТОВ. ВСЕ ЭТО ПОДАЕТСЯ ВМЕСТЕ С НАБОР ДОМАШНЕЙ ГРЕЧЕСКОЙ ПУТОК, ОВОЩАМИ, ФРИ, И ФИРМЕННЫМ СОУСОМ ДИАДИМОИ НА ФОНУСЕ КОФРЕТА, СМЕТАНЫ, ОЛИВКОВОГО МАСЛА, СПЕЦИИ, БРОДЕР И БЕЗ КАПЛА МАЛОНЕТА!

	МУЖИ	БОЛЬШАЯ
С КУРИЦЕЙ	320P	430P
СО СВИНИНОЙ	340P	450P
МИКС (КУРИЦА И СВИНИНА)		440P
МЕГА МИКС (СВИНИНА, КУРИЦА И КРЕВЕТКИ)		599P
С КРЕВЕТКАМИ	440P	649P

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ УВРАТЬ ИЛИ ДОБАВИТЬ ЛЮБЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, СОУСЫ ВНУТРИ БАРДА ИЛИ ОТДЕЛЬНО В СОУСНИЦЕ.

\*ВЕС БАРДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО

## КЛАБ-СЭНДВИЧ – ВСЕМ ИЗВЕСТНОЕ КЛАССИЧЕСКОЕ

БЛАНДО В НАШЕМ ФИРМЕННОМ ГРЕЧЕСКОМ ИСПОЛНЕНИИ!

МЯСО, ОБЖАРЕННОЕ НА ВЕРТЕЛЕ И ЗАМАРИНОВАННОЕ ПО ГРЕЧЕСКИМ ТРАДИЦИЯМ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ, НЕЖИМЫ СЫР И ВСЕ ЭТО ПРИГЛАШАЮТ НАШИМ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ – 1000 И 1 ОСТРОМ РОДОС!

А БОГИНЯ КРАСОТЫ АФРОДИТА РАССКАЗАЛА НАМ, КАК ЗАМ ПОДАТЬ ЭТО БЛАНДО КРАСИВО, ВМЕСТЕ С ХРУСТАЩИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И НАШИМ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ ДИАДИКИ (ОТДЕЛЬНО В СОУЩНИЦЕ) НА БАЗЕ ПОГУРТА, СМЕТАНЫ, ОЛИВКОВОГО МАСЛА, СПЕДИЯ, СВОДЕЯ И БЕЗ КАПЛИ МАРГЕНЕРА!

	БЕЗ ФРИ	С ФРИ
С КУРИЦЕЙ	410P	520P
СО СВИНИНОЙ	430P	540P
С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ	460P	560P
С БЕКОНОМ	435P	550P
С ВЕТЧИНОЙ	420P	530P
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ	430P	540P
DELUXE	489P	599P

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ УБРАТЬ ИЛИ ДОБАВИТЬ ЛЮБЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ,  
СОУСЫ ВНУТРИ БЛАНДА ИЛИ ОТДЕЛЬНО В СОУЩНИЦЕ.

\*ВЕС БЛАНДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО



**СКЕПАСТО** – ЭТО ТРАДИЦИОННОЕ БЛАНДО ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ, ПОЛУЧИВШЕЕ НАЗВАНИЕ В ЧЕСТЬ ОДНОИМЕННОЙ ДЕРЕВНИ.

ЖИТЕЛИ ЭТОЙ ДЕРЕВНИ ИЗОБРЕЛИ ОСОБЫЙ РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ ПОЯВИЛСЯ НЕ ТОЛЬКО В ГРЕЦИИ, НО И АВАРИИ СО ВСЕГО МИРА. СКЕПАСТО – ЭТО СЫРОЕ МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ВЕРТИКАЛЬНОМ ВОТКЕЛЕ, СВЕЖЕ ПОРИДОНЫ, НАВЪНУТЕННЫ ГРЕЧЕСКОМ СОУС МУСТАРАДА И НЕЖНЫ ТЕНЬЕРНОС СИР. ВСЕ ЭТО ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ ДРАДЕНКО (ОТДЕЛЬНО В СОУШНИЦЕ) НА ОСНОВЕ ПОПУРТА, СРЕТАНЫ, БАЛХОВЬГО МАСЛА, СПЕШНИ, ОВОЩЕЙ И КЕЕ КАПАК МАЛОНЕЗА!

	МУНИ		БОЛШАЯ	
	БЕЗ ФРИ / С ФРИ		БЕЗ ФРИ / С ФРИ	
	1000	1200	1400	1600
С КУРИЦЕЙ	269P	320P	350P	440P
СО СВИНИНОЙ	289P	340P	370P	460P
С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ	309P	360P	409P	499P
С БЕКОНОМ	285P	340P	369P	469P
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ			349P	440P

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ УБРАТЬ ИЛИ ДОБАВИТЬ ЛЮБЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, СОУСЫ ВНУТРИ БЛАНДА ИЛИ ОТДЕЛЬНО В СОУШНИЦЕ.

\* ВЕС БЛАНДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО



ΣΚΕΠΑΣΤΟ Σ  
ΟΒΟΨΑΜΙ ΓΡΙΛΑΦ

ΣΕΙ 4x1

Σ ΣΠΕΙ

100g

150g

349P

440P

\*ΣΕΣ ΒΑΡΔΑ ΨΑΙΩΝ ΓΡΕΚΟΠΟΛΙΤΕΛΑΝΩ

Конечно мы понимаем и о тех, кто любит и салаты, и мясо. Наш фирменный Цезарь. Тоголовонт, он самый любимый в городе Санкт-Петербург (Тонно))) А для любителей морепродуктов - Цезарь с креветками

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

300г | 389Р

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

300г | 549Р

\* ВЕС БЛАНДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО

# БЛЮДА С КРЕВЕТКАМИ

СУВЛАКИ С  
КРЕВЕТКАМИ

Маленький

Большой

3 шт.

4 шт.

440P

649P

ЦЕЗАРЬ С  
КРЕВЕТКАМИ

380P 649P

ПИТА ГИРОС  
С КРЕВЕТКАМИ

Маленький

Большой

2 шт.

3 шт.

380P

495P



# ТОСТЫ

**ТОСТЫ** – СТАРЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЗАВТРАКА ИЛИ ЛЕГКОГО ПЕРЕКУСА. ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ ЕЩЕ ЛЕГЧЕ – ОРИГИНАЛЬНЫЙ ТОСТ XL – ОМЛЕТ!

XL	С КУРИЦЕЙ	270P
XL	С О СВИНИНОЙ	280P
XL	С ОМЛЕТОМ	260P
ММММ	С ВЕТЧИНОЙ	140P
ММММ	С БЕКОНОМ	140P
ММММ	С САЛЯМИ	189P

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ УВАТЬ ИЛИ ДОБАВИТЬ ЛЮБЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ,  
СОУСЫ ИНОРЬ БАРДА ИЛИ ОТДЕЛЬНО В СОУСНИЦЕ

\* ВЕС БАРДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО

# ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНСКОГО БЛЮДА ПО  
РЕКОМЕНДАЦИИ АНЖЕ СЕРВИСЕ  
УВЕЛИЧИЛИ ЦЕНУ

ОТКРЫТИЯ ГИРОС  
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

385P

ПИТА ГИРОС  
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Средний Большой

269P 350P 460P

\* ВСЕ БЛЮДА УКАЗАНЫ ПРЕЛИМИНАРНО

# САЛАТЫ

ОСВЕЖАЮЩЕЕ ПРЕДПОЛОЖИТЬ, ЧТО ТРАПЕЗА И ГРЕЦИЯ НЕОТЪЕМЛЕМО БЕЗ ГРЕЧЕСКОГО САЛАТА. ЧТОБЫ ПОДАРИТЬ ВАМ ПОЛНОЕ ГРЕЧЕСКОЕ НАСТРОЕНИЕ, МЫ ПРИГОТОВИЛИ ВКУСИТЕЛЬНЫЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРЫМИ ОВОЩАМИ, СОСНЫМИ ПОМИДОРАМИ, ВЕРЮЩЕЙ СЫРОМ ФЕТА, ОВОЩИ ОГУРЦАМИ, ВЕРУЩЕЙ БОГАРОМЫ ПЕРИКОМ, ОВОЩИ ЛИСТОМ САЛАТА, А ТАКЖЕ ЧЕРНОГОКРАСНОГО СВЕЖЕГО ЛУКА И ЧУТЬ-ЧУТЬ ЛИМОННОГО СОСА. ВСЕ ЭТО МЫ ЗАПРАВЛЯЕМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И БАЛЪЗАМИЧЕСОМ СОУСОМ. НАСЛАЖАЙТЕСЯ!

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

340г 389Р

\* ВЕС БЛАНДА УКАЗАН ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО

# ΚΑΡΤΟΦΕΛΑ

ΦΡΙ  
C COUSOM

ΜΙΝΙ 100    ΚΟΛΛΗΛΑ

130

250

ΠΟ-ΔΕΡΕΒΕΝΣΚΙ  
C COUSOM

259P

GYROS & grill

GYROS

OS & grill

ROS

a grill

# СОУСЫ

ЛИБО С СОУС ВМЕСТЕ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ ВНУТРИ БЛАНДА  
ИЛИ ПОПРОСИТЬ ПОДАТЬ ОТДЕЛЬНО В СОУСНИЦЕ

30Р

55Р

БАРБЕКЮ

ОСТРЫЙ

КЕТЧУП

СЫРНЫЙ

ДЗАДЗЫКИ

1000 И 1 ОСТРОВ

МУСТАРДА

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ СОУС ВНУТРИ БЛАНДА

40Р



# КОФЕ И ЧАЙ

ФРАППЕ – НАШ ФИРМЕННЫЙ ЛЕДЯНОЙ ГРЕЧЕСКИЙ КОФЕ.

Представлен в 3 вариантах:

- НА ВОДЕ И С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЛЕДА ДЛЯ ИСТИННОГО АКЦЕНТА ГРЕЧЕСКОГО ФРАППЕ, ГЛУБОКОГО ГОРЧИТ И ОБИДАЕТ В ЖАРКУЮ ПОГОДУ;
- НА МОЛОКЕ – ДЛЯ ТЕХ, КТО АКЦЕНТ ПОМЯЧЕ;
- НА МОЛОКЕ С МОРОЖЕНЫМ – НЕЖНЫЙ ВКУС В СОБЕТАНИИ С ПЛОМБЕРОМ И ЛЕДОМ ПОФРАДИТСЯ ВОСМЬ!

ЭСПРЕССО

90Р

АМЕРИКАНО

120Р

ЛАТТЕ

140/170Р

КАПУЧИНО

140/170Р

ФЛЭТ УАЙТ

150Р

ШОКОЛАД

120Р

МОЛОЧНЫЙ

ШОКОЛАД

120Р

ФРАППЕ

199Р

ФРАППЕ С МОЛОКОМ

229Р

ФРАППЕ С МОЛОКОМ  
И МОРОЖЕНЫМ

249Р

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ

60Р

ДОБАВКИ

Сироп 30Р

Молоко 20Р

Лимон 20Р

# ЛИМОНАДЫ

РАЗНЫЕ ВКУСЫ НАШЕХ НЕПЕННЫХ ЛИМОНАДОВ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ НЕПЕННО ПРОДАТЬ УДОБНОСТЬ ОТ ВКУСА НА НАШ МАЛЕНЬКОМ ПЛОЩАДОЧКЕ ОСТРОВКА И СДЕЛАТЬ НАШ БИЗНЕС ЕЩЕ БОЛЕЕ ПОДАВАТЬСЯ ХОЛОДНЫМИ И ОБЯЗАТЕЛЬНО ВКУШНО!

ТАРХУН

ГРЕЙПФРУТ

ФИАЛКА – ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

МАНГО – МАРАКУРА

МАЛИНА – ЗЕМЛЯНИКА

ИЗАБЕЛЛА

ГРУША

ВУШИЯ-РЕДЕН

BUBBLE GUM

АПЕРОЛЬ

ФЕРИОА

150₽

МОРС

135₽

COCA COLA/  
FANTA/SPRITE

125₽

BOHAQUA

80₽