

#experienciagriega

D I O N I S O S

CARTA
MENU

www.dionisos.com

TAPAS GRIEGAS

GREEK TAPAS

TZATZIKI (DIP) | 5,90 🌿

Crema de yogur griego con pepino y ajo
Yogurt cream with cucumber and garlic

MELITZANOSALATA (DIP) | 5,90 🌿🌿

Crema de berenjenas asadas y ajo
Grilled eggplant cream with garlic

HUMMUS (DIP) | 5,90 🌿🌿

Crema de garbanzos, tahina y ajo
Mashed chickpeas with tahina and garlic

DOLMADAKIA | 5,90 🌿🌿

Hojas de parra rellenas de arroz
Vine leaves stuffed with rice

FALAFEL | 6,90 🌿🌿

Croquetas de garbanzos
Fried chickpea croquettes

KOLOKITHOKEFTEDES | 6,90 🌿

Croquetas de calabacín y queso feta
Courgette and feta cheese croquettes

PATATAS FRITAS & FETA | 4,95 🌿

Patatas fritas con orégano y queso feta
French fries served with oregano and feta

QUESO FETA AL GRILL | 7,50 🌿

Con orégano, pimienta, olivas y tomate fresco
Grilled feta, oregano, pepper, olives and tomato

TIRI SAGANAKI | 7,95 🌿

Queso griego kefalotiri rebozado y frito
Fried kefalotiri cheese coated with wheat flour

QUESO HALLOUMI | 7,25 🌿

Queso "jalúmi" de Chipre a la plancha
Grilled "halloumi" cheese from Cyprus

TIROPITA | 6,90 🌿

Pasta filo rellena de quesos griegos
Mille-feuille filled with Greek cheeses

SPANAKOPITA | 6,90 🌿

Pasta filo rellena de espinacas y queso feta
Mille-feuille filled with spinach and feta

KEFTEDAKIA | 7,50

Albóndigas de ternera al estilo griego
Greek style veal meatballs

LOUKANIKO | 7,95

Salchicha especiada de cerdo de Metsovo, Grecia
Spicy pork sausage from the Metsovo region in Greece



ESPECIALIDADES GRIEGAS

GREEK SPECIALTIES

CAZUELA & HORNO

POT & OVEN

MOUSSAKA | 11,90

Capas de berenjena, patata y carne picada de **ternera** con bechamel y queso rallado

Oven baked eggplant, potatoes and ground **veal** layers topped with bechamel and grated cheese

PASTITSIO | 10,50

Pastel de macarrones griegos con carne picada de **ternera**, bechamel y queso rallado

Oven baked Greek macaroni with ground **veal**, topped with bechamel and grated cheese

GIOUVETSI | 11,50

Pasta griega de trigo (orzo) con dados de **ternera** en salsa de tomate, gratinada con queso feta

Greek pasta oven-baked with **veal**, tomato sauce and feta

SOUTSOUKAKIA | 10,50

Albóndigas de **ternera** en salsa de tomate y comino

Veal meatballs in tomato sauce and garnish

DOLMADES | 10,90

Hojas de parra rellenas de arroz y carne picada de **ternera**

Vine leaves stuffed with rice and ground **veal** meat

GIANNIOTIKO | 14,50

Estofado de **cordero** con berenjenas y romero

Lamb stew with eggplant and rosemary

MARISCO & PESCADO

SEAFOOD & FISH

KRITHARAKI A LA MARINERA | 13,90

Pasta griega de trigo a la cazuela con tomate, cebolla, **calamares** y **gambas** a la marinera

Greek pasta "kritharaki" casserole with tomato and onions, **squid** and **shrimp** a la marinera

GAMBAS MIKROLIMANO | 14,50

Gambas en salsa de tomate, ouzo y queso feta

Prawns cooked in tomato sauce with ouzo and feta

EXOHIKÓ DE CORDERO | 13,90

Pasta filo rellena de dados de carne de **cordero**, verduras y queso

Mille-feuille stuffed with **lamb**, vegetables and cheese

EXOHIKÓ DE POLLO | 12,50

Pasta filo rellena de dados de carne de **pollo**, verduras y queso

Mille-feuille stuffed with **chicken**, vegetables and cheese

IMAM | 9,90

Berenjena rellena de verduras y queso

Baked eggplant, vegetables and melted cheese

GEMISTÁ | 9,90

Pimiento relleno de arroz y verduras

Bell pepper stuffed with rice and vegetables

VEGGIE MOUSSAKA | 10,90

Capas de patata, berenjena, calabacín, bechamel y queso

Eggplant, potato and courgette layers topped with bechamel and grated cheese

HILOPITES A LA GRIEGA | 9,90

Tagliatelle artesanales griegas (hilopites)

con tomate, olivada, orégano y queso feta

Greek handmade tagliatelle with tomato, olive paté, oregano and feta cheese

BACALAO SALONIKA | 13,90

Bacalao rebozado con puré de patata grueso combinado con ajo triturado, aceite de oliva virgen extra y vinagre

Fried **cod** with a thick potato purée with crushed garlic, extra virgin olive oil and vinegar

PULPO AL ESTILO GRIEGO | 17,50

Pulpo al grill con hummus y cebolla caramelizada

Grilled **octopus**, hoummous and caramelized onion

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS DE LA CARTA / INCREMENTO TERRAZA: 10%
VAT INCLUDED IN ALL PRICES IN THE MENU / THERE IS A 10% SURCHARGE ON THE TERRACE

VEGETARIANO | VEGETARIAN  VEGANO | VEGAN 

A LA PARRILLA GRILLED

GYROS | 11,50

Plato de carne asada de **cerdo** o **pollo** (gyros)
con ensalada, tzatziki y patatas
Roasted pork or chicken meat (gyros) dish,
served with salad, tzatziki and french fries

BIFTEKI | 12,50

Hamburguesa de **ternera** rellena de feta y tomate
Veal burger stuffed with feta cheese and tomato

PAIDAKIA DE CORDERO | 15,90

Costillas de **cordero** con tzatziki, verduras y patatas
Grilled lamb chops, tzatziki, vegetables and potatoes

POLLO A LA GRIEGA | 11,90

Medio **pollo** deshuesado al grill en salsa de mostaza
con verduras y patatas al horno
Chicken in mustard sauce, served with vegetables and oven-baked potatoes

ENSALADAS SALADS

GRIEGA - GREEK | 9,00

Tomate, pepino, pimiento verde, cebolla,
aceitunas de Kalamata y queso feta
**Tomato, cucumber, green bell pepper, onion,
Kalamata olives and feta cheese**

MYKONOS | 12,50

Ensalada mezclum con **gambas**, aguacate, **salmón**,
vinagreta y **taramá** (dip de huevas de pescado)
**Mixed green salad with shrimps, avocado, salmon
and taramá** (fish roe dip)

CHIPRIOTA | 10,50

Ensalada mezclum, rúcula, queso halumi a la parrilla,
miel, uvas y tostones de pan pita
**Green salad, rocket, grilled halloumi cheese, grapes,
honey and pita bread croutons**

SOUVLAKI DE CORDERO | 14,50

Brocheta de **cordero** con pimientos y patatas
Lamb brochette with bell peppers and french fries

ENTRECOT | 18,50

Entrecot de **buey** a la griega con tzatziki y patatas
Greek style grilled beef rib eye steak, tzatziki and french fries

HAMBURGUESA A LA GRIEGA | 11,90

Hamburguesa de **ternera** y **cordero**, tomate, lechuga,
cebolla, tirokafteri y queso
**Veal and lamb burger in a bread roll with tomato, lettuce,
onion, tirokafteri and cheese**

PARRILLADA - MIX GRILL | 29,90

Brochetas de **cerdo**, **soutsoukakia**, costillas de **cordero**,
loukaniko, pan pita, tzatziki y patatas - ¡**PARA DOS!**
**Pork skewers, soutsoukakia, loukaniko, grilled lamb
chops, pita bread, tzatziki and potatoes - FOR TWO!**

Suplemento de pan pita: 0,90€ | Pita bread supplement: 0,90€

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

13,50

PRIMERO - STARTER

Pasta en salsa de tomate y queso
Pasta in tomato sauce with grated cheese

SEGUNDO - MAIN COURSE

Pollo asado con patatas o
hamburguesa de **ternera** con patatas
**Roasted chicken with chips or
veal hamburger with fries**

POSTRE - DESSERT

Yogur griego o helado a elegir
Greek yogurt or ice-cream

BEBIDAS DRINKS

VINO | WINE

VINOS TINTOS RED WINES

St. George Papaioannou | 14,90
Cultivo ecológico / [Organic farming](#)
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

Ktima Estate Papaioannou | 19,50
Cultivo ecológico / [Organic farming](#)
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

Bio Apostolakis | 24,90
Cultivo ecológico / [Organic farming](#)
Xinómavro & Syrah

Old Vines Papaioannou | 26,90
Cultivo ecológico / [Organic farming](#)
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

Zuazo Gastón Crianza Rioja | 18,50
100% Tempranillo, DOP Rioja, ES

Copa / Glass 3,90

Teófilo Reyes Ribera del Duero | 23,90
100% Tempranillo, DO Ribera del Duero, ES

VINOS BLANCOS WHITE WINES

Malagouzia Papaioannou | 18,50
Cultivo ecológico / [Organic farming](#)
100% Malagouzia, DOP Korinthia, GR

Chardonnay Papaioannou | 19,90
Cultivo ecológico / [Organic farming](#)
100% Chardonnay, DOP Korinthia, GR

Bio Apostolakis | 20,50
Cultivo ecológico / [Organic farming](#)
Roditis, Assyrtiko, Ligni blanc

Moschofilero Semeli Nassiakos | 21,70
100% Moschofilero, DOP Mantinea

A Cappella, Verdejo | 15,50
100% Verdejo, DO Rueda, ES

Copa / Glass 3,90

VINO ROSADO ROSÉ WINE

Oreinos Helios Rosé Semeli | 17,50
Agiorgítiko, IGP Korinthia, GR

VINOS DE LA CASA HOUSE WINES

Blanco, Rosado, Tinto / [White](#), [Rosé](#), [Red](#)

Botella / [Bottle](#) | 13,90

Jarra / [Jug](#) 1L | 11,75 - **Jarra** / [Jug](#) 0,50L | 6,00

Copa / Glass 2,90

RETSINA DE LA CASA HOUSE RETSINA

Jarra / [Jug](#) 1L | 11,75 - **Jarra** / [Jug](#) 0,50L | 6,00

Copa / Glass 2,90

RETSINA

Malamatina, Resinado / [Resined](#), bot. 0,50L | 6,90

CAVA Y VINOS ESPUMOSOS CAVA & SPARKLING WINES

Lambrusco | 12,90
100% Lambrusco, Italia

Cava Brut Nature | 15,90

CERVEZA BEER

Mythos, Fix - GR | 3,00

Barril **San Miguel** caña / [glass](#) | 2,50

Barril **San Miguel** jarra / [jug](#) 0,50L | 4,80

Barril **Selecta** (doble malta) | 2,60

AGUA Y REFRESCOS WATER & SODAS

Agua mineral / [Mineral water](#) | 2,10

Agua con gas / [Sparkling water](#) | 2,10

Refrescos / [Sodas](#) | 2,50

SURTIDOS COMBO DISHES

PIKILIA | 9,95 (x2p.: 15,95)

Tzatziki, taramosalata, melitzanosalata, hummus, tirokafteri, feta, dolmadakia



PIKILIA x2p.

DIONISOS | 14,95

Moussaka, soutsoukakia, gyros, patatas al horno (oven-baked potatoes), tzatziki



GRIEGO | 11,90

Pita, gyros, loukaniko, dolmadakia, feta, tzatziki, ensalada (salad)



GRIEGO VEGGIE | 11,90

Pita, hummus, falafel, croquetas de calabacín (courgette croquettes), moussaka veggie, dolmadakia, tzatziki, ensalada (salad)

