

DIONISOS
GREEK RESTAURANTS



TAPAS GRIEGAS GREEK TAPAS MEZEDES

TZATZIKI (DIP) 5,90€ Crema de yogur griego con pepino y ajo Cream of Greek yogurt with cucumber & garlic	CROQUETAS DE CALABACÍN 6,40€ Croquetas de calabacín y queso feta Zucchini and feta cheese croquettes	TIRI SAGANAKI 8,00€ Queso griego kefalotiri rebozado y frito Kefalotiri cheese fried in batter and fried
TAMOSALATA (DIP) 5,90€ Crema de caviar rojo al limón Lemon red caviar cream	FALAFEL 6,40€ Croquetas de garbanzos Chickpea croquettes	HALLOUMI 6,70€ Queso de Chipre a la plancha Grilled Cyprus cheese
MELITZANOSALATA (DIP) 5,80€ Crema de berenjenas asadas y ajo Roasted eggplant and garlic cream	PATATAS FRITAS 4,00€ Patatas fritas con orégano Potato chips with oregano	TIROPITA 6,90€ Pasta filo rellena con quesos griegos Filo pasta stuffed with Greek cheeses
HUMMUS (DIP) 5,90€ Crema de garbanzos, tahina y ajo Chickpea, tahina and garlic cream	PATATAS FRITAS & FETA 4,50€ Patatas fritas con orégano y queso feta French fries with oregano and feta cheese	SPANAKOPITA 6,90€ Pasta filo rellena de espinacas y queso feta Filo pasta stuffed with spinach and feta cheese
HUMMUS DE LENTEJAS (FAVA) 5,90€ Puré de lentejas especialidad de Santorini Santorini specialty lentil purée	QUESO FETA AL GRILL 7,50€ Con orégano, pimienta, olivas y tomate fresco With oregano, pepper, olives and fresh tomato	KEFTEDAKIA 6,90€ Albóndigas de ternera estilo griego Greek style veal meatballs
DOLMADAKIA 5,90€ Hojas de parra rellenas de arroz Grape leaves stuffed with rice	QUESO FETA 6,10€ Queso griego de oveja y cabra Greek sheep and goat cheese	MEDITERRANEAN CHIPS 6,00€ Chips de berenjena y calabacín Eggplant and zucchini chips
TYROKAFTERI 5,90€ Crema de queso ligeramente picante Slightly spicy cheese cream	METSOVITIKO 9,50€ Loukaniko a la plancha con queso kefalotiri Grilled loukaniko with kefalotiri cheese	LOUKANIKO 8,00€ Salchicha especiada de Metsovo, con fava Spicy sausage from Metsovo, with fava

PLATOS COMBINADOS DE TAPAS GRIEGAS GREEK TAPAS COMBINED DISHES

PIKILIA - 9,00€

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

PIKILIA MEGALI - 15,00€

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

PIKILIA ESPECIAL - 19,00€

Gambas, croquetas de calabacín, ensalada griega, tzatziki, hummus y falafel
Prawns, zucchini croquettes, Greek salad, tzatziki, hummus and falafel



ENSALADAS SALADS

GRIEGA 8,50€ Tomate, pimienta, pepino, cebolla, olivas Kalamata y queso feta Tomato, pepper, cucumber, onion, Kalamata olives and feta cheese	ORIENTAL 9,00€ Mezclum de ensaladas con pollo en salsa curry Salad mix with chicken in curry sauce	ESPINACAS & RÚCULA 9,50€ Rúcula, espinacas, tomates secos, vinagreta de balsámico y queso griego manouri a la plancha Arugula, spinach, dried tomatoes, balsamic vinaigrette and grilled Greek manouri cheese
MYKONOS 11,90€ Mezclum de ensaladas con gambas, aguacate, salmón, vinagreta y taramá Salad mix with prawns, avocado, salmon, vinaigrette and taramá	PAKSIMADI 8,50€ Pan seco de cebada de la isla de Creta con tomate, cebolla y queso feta Dry barley bread from the island of Crete with tomato, onion and feta cheese	CHIPRIOTA 9,50€ Ensalada mezclum y rúcula, queso halloumi de Chipre a la parrilla, vinagreta de cítricos, miel, uvas y tostones de pan pita Mezclum and arugula salad, Cyprus halloumi cheese grilled, citrus vinaigrette, honey, grapes and pita bread tostones

PARA INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS, POR FAVOR, CONSULTA AL CAMARERO

VEGETARIANO / VEGETARIAN

ESPECIALIDADES GRIEGAS GREEK SPECIALITIES

MUSAKA 11,40€

Capas de berenjena, patata y carne picada de ternera con bechamel y queso
Eggplant, potato and meat beef layers chopped with bechamel and cheese

PASTICHO 9,90€

Pastel de macarrones griegos con carne picada de ternera con bechamel y queso
Greek macaroni cake with minced beef meat with bechamel and cheese

GIOUVETSI 10,90€

Pasta griega de trigo con dados de ternera en salsa de tomate, gratinada con queso feta
Greek wheat pasta with dices of veal in tomato sauce, gratin with feta cheese

KOKINISTÓ 10,50€

Ternera en salsa de tomate y patatas fritas
Veal in tomato sauce and chips

SOUTSOUKAKIA 9,90€

Albóndigas en salsa de tomate y comino
Meatballs in tomato sauce and cumin

DOLMADES 9,50€

Hojas de parra rellenas de arroz y carne picada de ternera
Grape leaves stuffed with rice and minced beef meat

GIANNIÓTIKO 12,90€

Estofado de cordero con berenjenas y romero
Lamb stew with eggplant and rosemary

EXOHIKÓ DE CORDERO 13,50€

LAMB EXOHIKÓ
Pasta filo, carne de cordero, verduras y queso
Phyllo pasta, lamb meat, vegetables and cheese

EXOHIKÓ DE POLLO 10,50€

CHICKEN EXOHIKÓ
Pasta filo, carne de pollo, verduras y queso
Phyllo pasta, chicken meat, vegetables and cheese

🌿 SOPA DE LENTEJAS 7,30€

LENTILS SOUP
Sopa de lentejas estilo griego
Greek style lentil soup

COMBINADO GRIEGO GREEK COMBO



10,50€

Pan pita, gyros, lukaniko, dolmadakia, queso feta DOP, tzatziki y ensalada
Pita bread, gyros, lukaniko, dolmadakia, PDO feta cheese, tzatziki and salad

PLATO DIONISOS DIONISOS DISH



14,50€

1/2 Porción de musaka de ternera, soutsoukakia (albóndigas en salsa de tomate), gyros, patatas al horno y tzatziki
1/2 Portion of beef musaka, soutsoukakia (meatballs in sauce tomato), gyros, baked potatoes & tzatziki

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU 12,00€

PRIMERO / STARTER
Pasta en salsa de tomate y queso
Pasta in tomato sauce and cheese

SEGUNDO / MAIN COURSE
Pollo asado con patatas o Hamburguesa de ternera con patatas
Roasted chicken with potatoes or Veal burger with potatoes

POSTRE / DESSERT
Helado a elegir o yogur griego
Ice cream to choose or Greek yogurt

🌿 COMBINADO GRIEGO VEGETARIANO VEGGIE COMBINED DISH



10,50€

Pan pita, hummus, croquetas de calabacín, media porción de mussaka veggie, dolmadakia, ensalada, tzatziki y falafel
Pita bread, hoummous, zucchini croquettes, 1/2 portion moussaka veggie, dolmadakia, salad, tzatziki and falafel

🌿 PLATOS VEGETARIANOS GREEK VEGETARIAN DISHES

🌿 **IMAM** 8,20€
Berenjena rellena de verduras y queso
Eggplant stuffed with vegetables & cheese

🌿 **GEMISTÁ** 8,20€
Pimiento relleno de arroz y verduras
Pepper stuffed with rice and vegetables

🌿 **VEGGIE MUSSAKA** 10,40€
Capas de patata, berenjena, calabacín, pimientos y bechamel
Layers of potato, eggplant, zucchini, peppers and bechamel

🌿 MENÚ VEGETARIANO VEGGIE MENU 18,50€

PRIMERO / STARTER
Ensalada griega o Chipriota para Greek or Cypriot salad or pikilia for one person

SEGUNDO / MAIN COURSE
Plato vegetariano a elegir
Vegetarian dish to choose

POSTRE / DESSERT
A elegir de la carta de postres o café
To choose from the dessert menu or coffee

CARNES MEAT

PLATO GYROS GYROS DISH

Carne de cerdo, pollo o mixto, con ensalada, tzatziki y patatas
Pork, chicken or mixed, with salad, tzatziki and potatoes

BIFTEKI GEMISTÓ 11,00€
Hamburguesa de ternera rellena con queso feta y tomate
Stuffed veal burger with feta and tomato

PAIDAKIA DE CORDERO 13,90€
LAMB PAIDAKIA
Costillitas de cordero a la parrilla con tzatziki, verduras y patatas
Grilled lamb ribs with tzatziki, vegetables and potatoes

POLLO A LA GRIEGA 10,20€
CHICKEN GREEK STYLE
Pollo deshuesado al grill con salsa de mostaza, verduras y patatas
Grilled boneless chicken with mustard sauce, vegetables and potatoes

SOUVLAKI DE TERNERA 11,00€
VEAL SOUVLAKI
Brocheta de ternera con pimientos y patatas
Veal skewer with peppers and potatoes

SOUVLAKI DE CORDERO 11,90€
LAMB SOUVLAKI
Brocheta de cordero con pimientos y patatas
Lamb skewer with peppers and potatoes

ENTRECOTTE 280g 16,00€
Entrecot de buey con tzatziki y patatas
Beef entrecot with tzatziki and potatoes

GREEK BURGER 10,90€
Carne de ternera y cordero, tomate, lechuga, cebolla, tirokafteri y queso
Beef and lamb, tomato, lettuce, onion, tirokafteri and cheese

PARRILLADA PARA 2 PERSONAS PARRILLADA FOR 2 PEOPLE



Brochetas de ternera y pollo, soutsoukakia (albóndigas en salsa de tomate), paidakia, loukaniko y patatas al horno
Skewers of beef and chicken, soutsoukakia (meatballs in tomato sauce), paidakia, loukaniko and baked potatoes

PESCADO FISH

GAMBAS MIKROLIMANO 13,00€
MIKROLIMANO PRAWNS
Gambas en salsa de tomate, ouzo y queso feta
Prawns in tomato sauce, ouzo and feta cheese

BACALAO SALONIKA 13,00€
SALONIKA COD
Bacalao rebocado con harina de trigo, acompañado de puré de patatas al ajo
Breaded cod with wheat flour, accompanied with garlic mashed potatoes

PSARI A LA SPETSIIOTA 11,50€
Filete de mero con patatas, cebolla y tomate a la parrilla
Grouper fillet with potatoes, onion and grilled tomato

XIFIAS 11,25€
Brocheta de pez espada en aceite de oliva extra virgen y zumo de limón con Mediterranean chips
Swordfish skewer in extra virgin olive oil and lemon juice with Mediterranean chips

PULPO ESTILO GRIEGO 15,50€
Pulpo al grill con fava y cebolla caramelizada
Grilled octopus with fava & caramelized onion



PASTA Y ARROZ PASTA & RICE

HILOPITES A LA GRIEGA 9,90€
HILOPITES GREEK STYLE
Tagliatelle artesanales griegos (hilopites) con tomate, olivada, orégano y queso feta
Greek handmade tagliatelle (hilopites) with tomato, olive, oregano and feta cheese

HILOPITES CON VERDURAS 9,90€
HILOPITES WITH VEGETABLES
Tagliatelle artesanales griegos (hilopites) con verduras salteadas y queso manouri
Greek handmade tagliatelle (hilopites) with sauteed vegetables and manouri cheese

HILOPITES CON MARISCO 10,90€
HILOPITES WITH SEAFOOD
Tagliatelle artesanales griegos (hilopites) con marisco
Greek handmade tagliatelle (hilopites) with seafood

KRITHARAKI MARINERA 11,50€
KRITHARAKI FISHERMAN'S STYE
Pasta de trigo a la cazuela con tomate, cebolla, calamares y gambas al estilo marinero
Wheat pasta casserole with tomato, onion, squid and prawns in marine style

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMEROS A COMPARTIR

SEGUNDOS A ELEGIR POSTRE O CAFÉ

PRIMEROS

Ensalada griega, Tiropita, Spanakopita y Pikilia para compartir

SEGUNDOS a elegir

Entrecot
o Bacalao Salónica
o Mussaka
o Mussaka veggie
o Pollo a la griega
o Plato gyros de cerdo
o Souvlaki de ternera
o Exohicó de cordero

POSTRES

a elegir de nuestra carta de postres o surtido de postres

+4€ suplemento ENTRECOT

25€ / persona
(mínimo 2 pax)

TASTING MENU

FIRST TO SHARE

SECONDS TO CHOOSE DESSERT OR COFFE

STARTERS

Greek salad, Tiropita, Spanakopita and Pikilia to share

MAIN COURSE to choose

Entrecotte
or Cod Salonika
or Mussaka
or Mussaka veggie
or Chicken Greek style
or Pork gyros dish
or Veal souvlaki
or Lamb exohicó

DESSERTS

To choose from our dessert menu or assortment of desserts

+4€ supplement ENTRECOTTE

25€ / person
(minimum 2 pax)

PROCEDENCIA DE NUESTROS VINOS PROVENANCE OF OUR WINES

D.O.P.: Denominación de Origen Protegida

P.D.O.: Protected Denomination of Origin

I.G.P.: Indicación Geográfica Protegida

P.G.I.: Protected Geographical Indicator



VINOS BLANCOS WHITE WINES

VINO GRIEGO DE LA CASA
DIONISOS GREEK WINE
12,90€

MALAGOUZIA PAPAIOANNOU
Cultivo ecológico - Organic Farming
100% Malagouzia - D.O.P. Korinthia
17,50€

CHARDONNAY PAPAIOANNOU
Cultivo ecológico - Organic Farming
100% Chardonnay - D.O.P. Korinthia
18,90€

BIO APOSTOLAKIS
Cultivo ecológico - Organic Farming
Roditis, Assyrtiko & Ugni Blanc
19,50€

**MOSCHOFILERO
SEMELI NASSIAKOS**
100% Moschofilero - D.O.P. Mantinea
20,70€

A CAPELLA VERDEJO RUEDA
100% Verdejo - D.O. Rueda
14,50€

VINOS ROSADOS ROSE WINES

VINO GRIEGO DE LA CASA
DIONISOS GREEK WINE
14,90€

OREINOS HELIOS ROSÉ SEMELI
Agiorgitiko - I.G.P. Korinthia
16,50€

CAVA & ESPUMOSOS CAVA & SPARKLING WINES

LAMBRUSCO 100% Lambrusco -Italia
11,90€

CAVA BRUT NATURED.O. Cava
14,90€

AGUA & REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

AGUA MINERAL 1/2L. Font Vella
1,90 €

**AGUA CON GAS Vichy 1/2L.
SPARKLING WATER**
2,80€

REFRESCOS SOFT DRINKS
2,50 €

VINOS TINTOS RED WINES

VINO GRIEGO DE LA CASA
DIONISOS GREEK WINE
12,90€

ST GEORGE PAPAIOANNOU
Cultivo ecológico - Organic Farming
100% Agiorgitiko - D.O.P. Nemea
13,90€

KTIMA ESTATE PAPAIOANNOU
Cultivo ecológico - Organic Farming
100% Agiorgitiko - D.O.P. Nemea
18,50€

BIO APOSTOLAKIS
Cultivo ecológico - Organic Farming
Xinómavro & Syrah
23,90€

OLD VINES PAPAIOANNOU
Cultivo ecológico - Organic Farming
100% Agiorgitiko - D.O.P. Nemea
25,90€

ZUAZO GASTÓN CRIANZA
100% Tempranillo - D.O.C. Rioja
17,50€

TEÓFILO REYES 15 MESES
100% Tempranillo - D.O. Ribera del Duero
22,90€

VINO DE LA CASA DIONISOS WINES

Jarra (Tankard) 1 lt.
10,75€

Jarra (Tankard) 0,50 Lt.
5,50€

Copa (glass)
2,75€

CERVEZA BEER

MYTHOS (Grecia)
2,90 €

FIX (Grecia)
2,90 €

CAÑA / Glass
2,20 €

SELECTA botella / Bottle
2,40 €

JARRA / Big Glass
4,50 €

RETSINA

RETSINA MALAMATINA
Botella (Bottle) 0,50 lt.: 5,90 €

RETSINA DE LA CASA
Jarra (Tankard) 1,00 lt.: 10,75 €
Jarra (Tankard) 0,50 lt.: 5,50 €
Copa (Glass): 2,75 €

DIONISOS

GREEK RESTAURANTS

BARCELONA

DIONISOS BORN

Av. del Marquès de l'Argentera 27 - 08003 Barcelona
T. +34 932 68 24 72

DIONISOS GÓTICO

Carrer de n'Arai, 3 - 08002 Barcelona
T. +34 932 50 49 48

DIONISOS ARIBAU

Aribau 50 - 08011 Barcelona
T. +34 933 23 55 86

DIONISOS BADALONA

Passeig de la Rambla 31 - 08911 Badalona

MADRID

DIONISOS FIGUEROA

C. de Augusto Figueroa 8 - 28004 Madrid
T. +34 915 22 51 83

DIONISOS HUERTAS

Calle del León, 17 - 28014 Madrid
T. +34 914 20 35 95



BARCELONA

THE QUICK GREEK - GÓTICO

Escudellers 40 - 08002 Barcelona
TAKE AWAY

THE QUICK GREEK - GRÀCIA

Calle Astúries 67 - 08012 Barcelona
T. +34 933 07 39 78
TAKE AWAY Y TIENDA

THE QUICK GREEK - POBLE SEC

Nou de la Rambla, 121 - 08004 Barcelona
T. +34 931 56 20 37

THE QUICK GREEK - POBLENOU

Rambla del Poblenou 11 - 08005 Barcelona
T. +34 936 675 809
TAKE AWAY

THE QUICK GREEK - MUNTANER

Muntaner 102 - 08036 Barcelona
T. +34 933 87 91 26

THE QUICK GREEK - SANTA COLOMA

Carrer Cultura 15 - 08922 Sta. Coloma de Gramenet
T. +34 931 68 44 17
TAKE AWAY

ALCALÁ DE HENARES

THE QUICK GREEK - ALCALÁ

Av. Guadalajara 3 - 28805 Alcalá de Henares
T. +34 918 88 12 88

WWW.DIONISOS.COM

FB: dionisosgreekrestaurant

TW: @Dionisos_Rest

