

DIONISOS

GREEK RESTAURANT

Menú



BIENVENIDOS A DIONISOS



En Dionisos siempre trabajamos para que nuestros clientes se acerquen a la cultura griega, no sólo a través de la cocina y los vinos, sino también a través del espacio, la música, las danzas, las costumbres y la alegría de vivir griegas.

Los ingredientes que utilizamos en nuestros restaurantes son, en su mayoría, de origen griego. Aquí podrán probar quesos como el feta, el kefalotiri y el manouri, las originales olivas de Kalamata, las mejores hilopites y el mejor loukaniko de Ípiros, el auténtico yogur griego... Y también podrán disfrutar de bebidas griegas tan clásicas como la famosa retsina Malamatina, la cerveza Mythos, el ouzo o el Metaxa. Kali orexi!!!

¡Buen provecho!



DIONISOS BORN

*Av. del Marquès de l'Argentera, 27
08003 Barcelona*

DIONISOS FIGUEROA

*Calle de Augusto Figueroa, 8
28004 Madrid*

DIONISOS GÓTICO

*Carrer de n'Arai, 3
08002 Barcelona*

DIONISOS HUERTAS

*Calle León 17
28014 Madrid*

DIONISOS BADALONA

*Passeig de la Rambla, 31
08911 Badalona*

TAPAS GRIEGAS

Tzatziki / 5,90 €

Crema de yogur griego con pepino y ajo

Melitzanosalata / 5,90 €

Crema de berenjenas asadas y ajo

Hummus / 5,90 €

Crema de garbanzos, tahina y ajo

Dolmadakia / 5,90 €

Hojas de parra rellenas de arroz

Falafel / 6,90 €

Croquetas de garbanzos

Kolokithokeftedes / 6,90 €

Croquetas de calabacín y queso feta

Patatas fritas & feta / 4,95 €

Patatas fritas con orégano y queso feta

Queso feta al grill / 7,50 €

Con orégano, pimienta, olivas y tomate fresco

Tiri saganaki / 7,95 €

Queso griego kefalotiri rebozado y frito

Halloumi / 7,25 €

Queso de Chipre a la plancha

Tiropita / 6,90 €

Pasta filo rellena de quesos griegos

Spanakopita / 6,90 €

Pasta filo rellena de espinacas y queso feta

Keftedakia / 7,50 €

Albóndigas de ternera al estilo griego

Lukaniko / 7,95 €

Salchicha de cerdo especiada de Metsovo



PIKILIAS, surtido de tapas griegas

Pikilia (individual) / 9,95 €

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

Pikilia megali (para compartir) / 15,95 €

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



ESPECIALIDADES GRIEGAS

Musaka / 11,90 €

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

Pasticho / 9,90 €

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

Giuvetsi / 11,50 €

Pasta griega de trigo con dados de ternera en salsa de tomate, gratinada con queso feta

Sutsukakia / 9,90 €

Albóndigas de ternera en salsa de tomate y comino

Dolmades / 10,50 €

Hojas de parra rellenas de arroz con carne picada de ternera

Gianniotiko / 13,90 €

Estofado de cordero con berenjenas y romero



Musaka

Dolmades

Kritharaki marinera

Exohiko de cordero

Exohiko de cordero / 13,90 €

Hojaldre relleno de carne de cordero, verduras y queso

Exohiko de pollo / 11,50 €

Hojaldre relleno de carne de pollo, verduras y queso

Imam / 8,90 €

Berenjena rellena de verduras y queso

Gemista / 8,90 €

Pimiento relleno de arroz y verduras

Veggie musaka / 10,90 €

Capas de berenjena, patata, calabacín, pimientos y bechamel

Kritharaki marinera / 12,90 €

Pasta de trigo a la cazuela con tomate, cebolla, calamares y gambas al estilo marinero

Hilopites a la griega / 9,90 €

Tagliatelle artesanales griegas (hilopites) con tomate, olivada, orégano y queso feta

GREEK SPECIAL



Plato griego / 11,50 €

Pan Pita, gyros, lukaniko, dolmadakia, queso feta DOP, tzatziki y ensalada



Plato Dionisos / 14,95 €

Musaka de ternera, sutsukakia, gyros de pollo o cerdo, patatas al horno y tzatziki



Plato griego

vegetariano / 11,50 €

Pan Pita, hummus, kolokithokeftedes, musaka veggie, dolmadakia, ensalada, tzatziki y falafel

MENÚ INFANTIL

Primeros

Pasta en salsa de tomate y queso

Segundos

Pollo asado con patatas o hamburguesa de ternera con patatas

Postre

Yogur griego o helado a elegir

12,00 €

ENSALADAS



Griega / 9,00 €

Tomate, pimiento, pepino, cebolla, olivas kalamata y queso feta

Mykonos / 12,50 €

Ensalada Mezclum con gambas, aguacate, salmón, vinagreta y tarama

Chipriota / 10,50 €

Ensalada Mezclum y rúcula, queso halloumi de Chipre a la parrilla, vinagreta de cítricos, miel, uvas y tostones de pan pita



PESCADOS Y MARISCOS

Gambas mikrolimano / 14,50 €

Gambas con salsa de tomate, ouzo y queso feta

Bacalao salonika / 13,90 €

Bacalao rebozado con harina de trigo, acompañado de puré de patatas al ajo

Pulpo estilo griego / 15,90 €

Pulpo al grill con hummus y cebolla caramelizada

CARNES

Plato de gyros / 11,50 €

Gyros con ensalada, tzatziki y patatas

Bifteki / 11,25 €

Hamburguesa de ternera rellena con queso feta y tomate

Paidakia de cordero / 14,90 €

Costillitas de cordero a la parrilla con tzatziki, verduras y patatas

Pollo a la griega / 11,50 €

1/2 Pollo deshuesado al grill con salsa de mostaza, verduras y patatas

Suvlaki de cordero / 13,50 €

Brocheta de cordero con pimientos y patatas

Greek style entrecotte / 17,95 €

Entrecotte de ternera con tzatziki y patatas

Greek burger / 10,90 €

Carne de ternera y cordero, tomate, lechuga, cebolla, tirokafteri y queso

Parrillada para 2 personas / 28,90 €

Brochetas de cerdo, sutsukakia, paidakia, lukaniko y patatas al horno



VINOS TINTOS

St George Papaioannou / 13,90 €

Cultivo ecológico - 100% Agiorgitko - D.O.P. Nemea

Ktima Estate Papaioannou / 18,50 €

Cultivo ecológico - 100% Agiorgitko - D.O.P. Nemea

Bio Apostolakis / 23,90 €

Cultivo ecológico - Ximómavro & Syrah

Old Vines Papaioannou / 25,90 €

Cultivo ecológico - 100% Agiorgitko - D.O.P. Nemea

Zuazo Gastón Crianza

100% Tempranillo - D.O.C. Rioja

Botella / 17,50 € Copa / 3,75 €

Teófilo Reyes 15 meses / 22,90 €

100% Tempranillo - D.O. Ribera del Duero

VINOS BLANCOS

Malagouzia Papaioannou / 17,50 €

Cultivo ecológico - 100% Malagouzia - D.O.P. Korinthia

Chardonnay Papaioannou / 18,90 €

Cultivo ecológico - 100% Chardonnay - D.O.P. Korinthia

Bio Apostolakis / 19,50 €

Cultivo ecológico - Roditis, Assyrtika & Ligni Blanc

Moschofilero Semeli Nassiakos / 20,70 €

100% Moschofilero - D.O.P. Mantinea

A Cappella Verdejo Rueda

100% Verdejo - D.O. Rueda

Botella / 14,50 € Copa / 3,75 €

VINOS ROSADOS

Oreinos Helios Rosé Semeli / 16,50 €

Agiorgitko - I.G.P. Korinthia

VINO DE LA CASA

Vino griego de la casa / 12,90 €

Blanco / Rosado / Tinto

Jarra 1 L / 10,75 €

Jarra 1/2 L / 5,50 €

Copa / 2,75 €

CAVA & ESPUMOSOS

Lambrusco / 11,90 €

100% Lambrusco - Italia

Cava Brut Nature / 14,90 €

D.O. Cava

RETSINA

Retsina Malamatina / 5,90 €

Botella 1/2 L

Retsina de la casa

Jarra 1 L / 10,75 €

Jarra 1/2 L / 5,50 €

Copa Retsina / 2,75 €

CERVEZA

BOTELLA

Mythos / 2,90 €

(Grecia)

Fix / 2,90 €

(Grecia)

BARRIL

Selecta / 2,60 €

(Doble malta)

Caña / 2,40 €

Jarra 1/2 L / 5,50 €

AGUA & REFRESCOS

Agua mineral / 2,10 €

Font Vella 1/2 L

Agua con gas / 2,80 €

Vichy Catalán 1/2 L

Refrescos / 2,50 €

* D.O.P. - Denominación de Origen Protegida

* I.G.P. - Indicación Geográfica Protegida

 Plato vegetariano

 Plato vegano

IVA incluido en todos los precios de la carta / Incremento en terraza 10%

POSTRES



Baklava / 4,50 €

Pastel de hojaldre griego y nueces en jarabe de miel y helado

Ravani / 4,50 €

Postre tradicional de sémola en jarabe de naranja y helado

Kadaifi / 4,50 €

Pastel de cabello de ángel relleno de frutos secos y helado

Karidopita / 4,50 €

Tarta de chocolate y nueces con helado y salsa de chocolate

Tarta de Higos / 4,90 €

Tarta de higos con helado de frutas del bosque y coulis de frambuesa

Carpaccio de Naranja / 4,75 €

Carpaccio de naranja con helado

Halvás / 4,00 €

Turrón griego de sésamo y chocolate con helado de chocolate amargo

Mosaico / 4,75 €

Brownie casero de galleta y helado