

# TAPAS GRIEGAS GREEK TAPAS

**TZATZIKI** (DIP) 🌱 | 6,90 SALA [7,60 TERRAZA]

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

**MELITZANOSALATA** (DIP) 🌱🌱 | 6,90 SALA [7,60 T]

Crema de berenjenas asadas y ajo  
Grilled eggplant cream with garlic

**HUMMUS** (DIP) 🌱🌱 | 6,90 SALA [7,60 TERRAZA]

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

**TAMOSALATA** (DIP) | 6,90 SALA [7,60 TERRAZA]

Crema de caviar rojo al limón / Cod roe cream with lemon

**DOLMADAKIA** 🌱🌱 | 6,90 SALA [7,60 TERRAZA]

Hojas de parra rellenas de arroz / Vine leaves stuffed with rice

**FALAFEL** 🌱🌱 | 7,90 SALA [8,70 TERRAZA]

Croquetas de garbanzos / Fried chickpea croquettes

**KOLOKITHOKEFTEDES** 🌱 | 7,90 SALA [8,70 TERRAZA]

Croquetas de calabacín y queso feta  
Courgette and feta cheese croquettes

**PATATAS FRITAS & FETA** 🌱 | 5,60 SALA [6,15 TERRAZA]

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

**QUESO FETA AL GRILL** 🌱 | 9,50 SALA [10,45 TERRAZA]

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

**TIRI SAGANAKI** 🌱 | 8,90 SALA [9,80 TERRAZA]

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

**QUESO HALLOUMI** 🌱 | 8,90 SALA [9,80 TERRAZA]

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

**TIROPITA** 🌱 | 7,40 SALA [8,15 TERRAZA]

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

**SPANAKOPITA** 🌱 | 7,40 SALA [8,15 TERRAZA]

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

**KEFTEDAKIA** | 8,90 SALA [9,80 TERRAZA]

Albóndigas de ternera al estilo griego  
Greek style veal meatballs

**LUKANIKO** | 9,90 SALA [10,90 TERRAZA]

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



## COMBINADO PIKILIA

x1p.: 10,90 SALA [12,00 TERRAZA]

x2p.: 17,90 SALA [19,70 TERRAZA]

Tzatziki, tamosalata, melitzanosalata,  
hummus, tirokafteri, feta, dolmadakia

precio  
17,90  
SALA  
19,70  
TERRAZA

PIKILIA x2p.

# ESPECIALIDADES GRIEGAS GREEK SPECIALTIES

## CAZUELA & HORNO POT & OVEN

**MUSAKA** | 12,90 SALA [14,20 TERRAZA]

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** | 12,90 SALA [14,20 TERRAZA]

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

**GIUVETSI** | 13,90 SALA [15,30 TERRAZA]

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

**SUTSUKAKIA** | 11,90 SALA [13,10 TERRAZA]

Albóndigas de ternera en salsa de tomate y comino  
Veal meatballs in tomato sauce and garnish

**DOLMADES** | 12,50 SALA [13,75 TERRAZA]

Hojas de parra rellenas de arroz y carne picada de ternera  
Vine leaves stuffed with rice and ground veal meat

**GIANNIOTIKO** | 16,90 SALA [18,60 TERRAZA]

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

## MARISCO & PESCADO SEAFOOD & FISH

**KRITHARAKI MARINERA** | 16,90 SALA [18,60 T]

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** | 16,90 SALA [18,60 T]

Gambas en salsa de tomate, ouzo y queso feta  
Prawns cooked in tomato sauce with ouzo and feta

**EXOHIKÓ DE CORDERO** | 15,90 SALA [17,50 T]

Pasta filo rellena de dados de carne de cordero, verduras y queso  
Mille-feuille stuffed with lamb, vegetables and cheese

**EXOHIKÓ DE POLLO** | 14,90 SALA [16,40 TERRAZA]

Pasta filo rellena de dados de carne de pollo, verduras y queso  
Mille-feuille stuffed with chicken, vegetables and cheese

**IMAM** 🌱 | 11,50 SALA [12,65 TERRAZA]

Berenjena rellena de verduras y queso  
Baked eggplant, vegetables and melted cheese

**GEMISTÁ** 🌱🌱 | 11,50 SALA [12,65 TERRAZA]

Pimiento relleno de arroz y verduras  
Bell pepper stuffed with rice and vegetables

**VEGGIE MOUSSAKA** 🌱 | 12,50 SALA [13,75 T]

Capas de patata, berenjena, calabacín, bechamel y queso  
Eggplant, potato and courgette layers topped with bechamel

**HILOPITES A LA GRIEGA** 🌱 | 10,90 SALA [12,00 T]

Tagliatelle artesanales con tomate, olivada, orégano y feta  
Tagliatelle with tomato, olive paté, oregano and feta

**SOPA DE LENTEJAS** 🌱 | 8,90 SALA [9,80 TERRAZA]

Sopa de lentejas estilo griego  
Greek style lentil soup

**BACALAO SALONIKA** | 15,50 SALA [17,05 T]

Bacalao rebosado 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** | 21,90 SALA [24,10 T]

Pulpo al grill con hummus y cebolla caramelizada  
Grilled octopus, houmous 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 🌱🌱

VEGETARIANO | VEGETARIAN 🌱 VEGANO | VEGAN 🌱🌱

## A LA PARRILLA GRILLED

**GYROS** | 12,90 SALA [14,20 TERRAZA]

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** | 13,90 SALA [15,30 TERRAZA]

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

**PAIDAKIA DE CORDERO** | 18,00 [19,80 T]

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

**POLLO A LA GRIEGA** | 13,90 SALA [14,85 T]

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** 🌱 | 9,90 SALA [10,90 T]

Tomate, pepino, pimienta, cebolla, aceitunas y feta  
Tomato, cucumber, bell pepper, onion, olives and feta

**MYKONOS** | 13,90 SALA [15,30 T]

Ensalada mezclada con gambas, aguacate, salmón, vinagreta y taramá (dip de huevas de bacalao)  
Mixed green salad with shrimps, avocado, salmon and taramá (cod roe dip)

**CHIPRIOTA** 🌱 | 12,50 SALA [13,75 T]

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

**DAKOS** 🌱 | 9,90 SALA [10,90 T]

Pan seco de Creta, queso feta, tomate fresco y olivas  
Cretan rusks with feta cheese, fresh tomato and olives

**SUVLAKI DE CORDERO** | 16,50 SALA [18,15 T]

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

**ENTRECOT** | 19,50 SALA [21,45 TERRAZA]

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

**HAMBURGUESA GRIEGA** | 13,90 SALA [15,30 T]

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** | 34,00 SALA [37,40 T]

Brochetas de cerdo, sutsukakia, costillas de cordero, lukaniko, 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

13,90 SALA [15,30 TERRAZA]

### 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

## CAZUELA & HORNO POT & OVEN



## MARISCO & PESCADO SEAFOOD & FISH



## A LA PARRILLA GRILLED



## ENSALADAS SALADS





## PLATOS COMBINADOS COMBO DISHES

### DIONISOS

Musaka, sutsukakia, gyros, patatas al horno (oven-baked potatoes), tzatziki



16,90  
SALA  
18,60  
TERRAZA

### GRIEGO

Pan pita, gyros de pollo o cerdo, lukaniko, dolmadakia, queso feta, tzatziki y ensalada  
Pita bread, chicken or pork gyros, loukaniko, dolmadakia, feta cheese, tzatziki and salad



13,90  
SALA  
15,30  
TERRAZA

### VEGGIE

Pita, humus, falafel, croquetas de calabacín, 1/2 musaka veggie, dolmadakia y ensalada  
Pita, hummous, falafel, courgette croquettes, 1/2 moussaka veggie, dolmadakia and salad



13,90  
SALA  
15,30  
TERRAZA

## BEBIDAS DRINKS

### VINO | WINE

#### VINOS TINTOS RED WINES

**St. George Papaioannou** | 15,90 SALA [17,50 TERRAZA]  
Cultivo ecológico / Organic farming  
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

**Ktima Estate Papaioannou** | 19,50 SALA [21,45 TERRAZA]  
Cultivo ecológico / Organic farming  
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

**Bio Apostolakis** | 24,90 SALA [27,40 TERRAZA]  
Cultivo ecológico / Organic farming  
Xinómavro & Syrah

**Old Vines Papaioannou** | 26,90 SALA [29,40 TERRAZA]  
Cultivo ecológico / Organic farming  
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

**Zuazo Gastón Crianza Rioja** | 19,50 SALA [21,45 TERRAZA]  
100% Tempranillo, DOP Rioja, ES

Copa / Glass 3,90 SALA [4,10 TERRAZA]

**Teófilo Reyes Ribera del Duero** | 24,90 SALA [27,40 TERRAZA]  
100% Tempranillo, DO Ribera del Duero, ES

#### VINOS BLANCOS WHITE WINES

**Malagouzia Papaioannou** | 19,50 SALA [21,45 TERRAZA]  
Cultivo ecológico / Organic farming  
100% Malagouzia, DOP Korinthia, GR

**Chardonnay Papaioannou** | 19,90 SALA [21,90 TERRAZA]  
Cultivo ecológico / Organic farming  
100% Chardonnay, DOP Korinthia, GR

**Bio Apostolakis** | 20,50 SALA [22,55 TERRAZA]  
Cultivo ecológico / Organic farming  
Roditis, Assyrtiko, Ligni blanc

**Moschofilero Semeli Nassiakos** | 21,70 SALA [23,85 TERRAZA]  
100% Moschofilero, DOP Mantinea

**A Cappella, Verdejo** | 15,50 SALA [17,05 TERRAZA]  
100% Verdejo, DO Rueda, ES

Copa / Glass 3,90 SALA [4,50 TERRAZA]

#### VINO ROSADO ROSÉ WINE

**Oreinos Helios Rosé Semeli** | 17,50 SALA [19,25 TERRAZA]  
Agiorgitiko, IGP Korinthia, GR

#### VINOS DE LA CASA HOUSE WINES

Blanco, Rosado, Tinto / White, Rosé, Red

**Botella / Bottle** | 13,90 SALA [15,30 TERRAZA]

**Jarra / Jug 1L** | 14,50 SALA [16,00 T] - 0,50L | 7,50 SALA [8,25 T]

Copa / Glass 3,50 SALA [3,85 TERRAZA]

#### RETSINA DE LA CASA HOUSE RETSINA

**Jarra / Jug 1L** | 14,50 SALA [16,00 T] - 0,50L | 7,50 SALA [8,25 T]

Copa / Glass 3,50 SALA [3,85 TERRAZA]

#### RETSINA

**Malamatina, Resinado / Resined, bot. 0,50L** | 7,90 SALA [8,70 T]

#### CAVA Y VINOS ESPUMOSOS CAVA & SPARKLING WINES

**Lambrusco** | 13,90 SALA [15,30 TERRAZA]  
100% Lambrusco, Italia

**Cava Brut Nature** | 15,90 SALA [17,50 TERRAZA]

#### CERVEZA BEER

**Mythos, Fix - GR** | 3,50 SALA [3,85 TERRAZA]

**Barril San Miguel caña / glass** | 2,70 SALA [3,00 TERRAZA]

**Barril San Miguel jarra / jug 0,50L** | 5,20 SALA [5,70 TERRAZA]

**Selecta (doble malta)** | 3,00 SALA [3,30 TERRAZA]

#### AGUA Y REFRESCOS WATER & SODAS

**Agua mineral / Mineral water** | 2,20 SALA [2,40 TERRAZA]

**Agua con gas / Sparkling water** | 2,50 SALA [2,75 TERRAZA]

**Refrescos / Sodas** | 2,70 SALA [3,00 TERRAZA]

## BIENVENIDOS A DIONISOS

En **Dionisos** siempre trabajamos para que nuestros clientes se acerquen a la **cultura griega**, tanto a través de la cocina y los vinos como del espacio, las músicas, las danzas, las costumbres y la alegría de vivir griegas. Porque queremos que vivan la **experiencia griega**.

La mayoría de los ingredientes que utilizamos en las cocinas de nuestros restaurantes son de **origen griego**. Aquí podrán probar quesos como el feta, el kefalotiri y el manouri, las originales aceitunas de Kalamata, los mejores hilopites y el sabroso loukaniko de Ipeiros, el auténtico yogur griego... Y también podrán disfrutar de bebidas griegas tan clásicas como la famosa retsina Malamatina, las cervezas Mythos y Fix, el ouzo o el Metaxa. ¡Buena provecho!

Καλή όρεξη (kali orexi)!

## WELCOME TO DIONISOS

At **Dionisos**, we always work towards bringing our clients closer to **Greek culture** not only through our cuisine and wines, but also through our interior design, the music and dances, Greek customs and joie de vivre; we want you to enjoy the full **Greek experience**.

Most of the ingredients we use in the kitchens of our restaurants are of **Greek origin**. Here you can try: cheeses such as feta, kefalotiri and manouri, the original Kalamata olives, the tastiest hilopites, the best loukaniko from Ipeiros, the authentic Greek yogurt and many delicacies more. Here, you can also enjoy classic Greek drinks such as the famous retsina Malamatina, Mythos and Fix beers, ouzo, or Metaxa. Enjoy your meal!

Καλή όρεξη (kali orexi)!

### DIONISOS BORN

Av. Marquès de l'Argentera 27  
08003 BARCELONA  
932 68 24 72

### DIONISOS GÓTICO

Carrer de n' Aral 3  
08001 BARCELONA  
932 50 49 48

### DIONISOS CONSELL DE CENT

Carrer Consell de Cent 220  
08011 BARCELONA  
930 38 55 82

### DIONISOS BADALONA

Passeig de la Rambla 31  
08911 BADALONA  
934 64 41 11

### DIONISOS CHAMBERÍ

Calle de Eloy Gonzalo 21  
28010 MADRID  
912 55 45 36

### DIONISOS FRANQUICIAS

932 68 24 72

#experienciagriega

# DIONISOS

## CARTA MENU

www.dionisos.com