

TAPAS GRIEGAS GREEK TAPAS

PITA (O PAN) + DIP GRIEGO | 1/pp. SALA [1,10 T]

Pan de pita (o pan normal) con dip griego de aceite, vinagre balsámico, tomate seco, queso y hierbas
Pita bread (or regular bread) with Greek dip of olive oil, balsamic vinegar, sun-dried tomato, cheese, and herbs

TZATZIKI (DIP) | 7,40 SALA [8,15 TERRAZA]

Crema de yogur griego con ajo, pepino y eneldo + pan de pita
Greek yogurt dip with garlic, cucumber and dill + pita bread

MELITZANOSALATA (DIP) | 7,40 SALA [8,15 T]

Crema de berenjenas asadas, ajo, hierbas y vinagre, acompañada con pan de pita
Roasted aubergine dip with garlic, herbs, and vinegar, served with pita bread

HUMMUS (DIP) | 7,40 SALA [8,15 TERRAZA]

Crema de garbanzos, tahina y ajo, con pan de pita
Mashed chickpeas with tahina and garlic, served with pita bread

KOLOKITHOKEFTEDES | 9,50 SALA [10,45 TERRAZA]

Croquetas de calabacín con feta y hierbas al estilo griego
Greek style zucchini fritters with feta and herbs

TOMATOKEFTEDES | 9,50 SALA [10,45 TERRAZA]

Croquetas de tomate con feta y hierbas al estilo griego
Greek style tomato fritters with feta and herbs

REVITHOKEFTEDES (PALAFEL) | 8,50 SALA [9,35 T]

Croquetas de garbanzos con hierbas y limón
Chickpea fritters with herbs and lemon

DOLMADAKIA | 7,40 SALA [8,15 TERRAZA]

Hojas de parra rellenas de arroz, hierbas aromáticas y especias
Grape leaves stuffed with rice, aromatic herbs, and spices

PATATAS & TIROKAFTERI | 6,40 SALA [7,05 T]

Patatas fritas con tirokafteri (dip de feta con un toque picante)
French fries with tirokafteri, a creamy spicy feta cheese dip

QUESO FETA CON MIEL | 9,50 SALA [10,45 T]

Queso feta rebozado con harina y sésamo, servido con miel
Breaded feta cheese with flour and sesame, served with honey

BATZINA | 8,90 SALA [9,80 TERRAZA]

Pastel de calabacín con feta, yogurt griego y hierbas al horno
Baked zucchini pie with feta, Greek yogurt, and herbs

SPETZOFAI | 9,90 SALA [10,90 TERRAZA]

Salchicha de Metsovo preparada con pimientos y vino tinto, servida con queso feta
Metsovo sausage prepared with peppers and red wine, served with feta cheese



MUSAKA

DEGUSTACIÓN DE DIPS GRIEGOS Mixed platter of our traditional dips

12,50 SALA [13,75 TERRAZA]

Tzatziki, taramosalata, melitzanosalata, hummus, tirokafteri



CHIPRIOTA

ESPECIALIDADES GRIEGAS GREEK SPECIALTIES

CAZUELA & HORNO POT & OVEN

MUSAKA | 15,90 SALA [17,50 TERRAZA]

Capas de berenjena, calabacín, patata y carne picada de ternera con bechamel y queso rallado
Oven baked eggplant, zucchini, potatoes and ground veal layers topped with béchamel and grated cheese

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

Pastel de macarrones griegos con carne picada de ternera, bechamel y queso rallado
Oven baked Greek macaroni with ground veal, topped with béchamel and grated cheese

SUTSUKAKIA | 13,40 SALA [14,75 TERRAZA]

Albóndigas de ternera en nuestra salsa de tomate y comino
Veal meatballs in our tomato sauce and cumin

EXOHIKÓ DE CORDERO | 17,90 SALA [19,70 T]

Pasta filo rellena de dados de carne de cordero, verduras y queso
Greek puff pastry stuffed with lamb, vegetables and cheese

EXOHIKÓ DE POLLO | 15,90 SALA [17,50 TERRAZA]

Pasta filo rellena de dados de carne de pollo, verduras y queso
Puff pastry stuffed with chicken, vegetables and cheese

ENSALADAS SALADS

GRIEGA - GREEK | 10,90 SALA [12,00 T]

Tomate, pepino, pimiento, cebolla, olivas de Kalamata y queso feta (con aceite de oliva virgen extra)
Tomato, cucumber, bell pepper, onion, Kalamata olives and feta cheese (with extra virgin olive oil)

CHIPRIOTA | 11,90 SALA [13,10 TERRAZA]

Ensalada mézclum, halloumi, tostones de pita, tomate cherry, uvas secas, y nuestra salsa de mostaza con miel
Mixed greens, halloumi, pita croutons, cherry tomatoes, raisins, and our honey mustard dressing

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

Berenjena rellena de verduras al tomate y gratinada con queso feta
Stuffed eggplant with tomato vegetables, gratinated with feta cheese

GEMISTÁ | 12,90 SALA [14,20 TERRAZA]

Verduras variadas rellenas con arroz y hierbas (tomate, pimiento o berenjena según disponibilidad)
Stuffed vegetables with rice and herbs (tomato, pepper, or aubergine depending on availability)

VEGGIE MUSAKA | 13,90 SALA [15,30 T]

Capas de patata, calabacín y berenjena, salteado de verduras con bechamel y queso rallado
Layers of potato, zucchini, aubergine, sautéed vegetables, topped with béchamel and grated cheese

HILOPITES CON FETA | 12,90 SALA [14,20 T]

Pasta artesanal griega mezclada con queso feta al grill y tomate cherry
Greek artisanal pasta mixed with grilled feta cheese and cherry tomatoes

DAKOS | 10,90 SALA [12,00 TERRAZA]

Pan seco de Creta (paksimádi con queso feta, tomate fresco y olivas de Kalamata (con aceite de oliva virgen extra)
Cretan barley rusks with feta cheese, fresh tomato and Kalamata olives (with extra virgin olive oil)

VERDE | 11,90 SALA [13,10 TERRAZA]

Ensalada mézclum, rúcula, tomate cherry, pepino, nueces, cebolla, mousse de feta, y mermelada de pétalos de rosa
Mixed greens, arugula, cherry tomato, cucumber, walnuts, onion, feta mousse, and rose petals marmelade

A LA PARRILLA GRILLED

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

Plato de carne asada de cerdo (gyros) con patatas fritas, tzatziki, tomate y cebolla
Roasted pork meat (gyros) dish, served with french fries, tzatziki, tomato, and onion

POLLO ALA GRIEGA | 13,90 SALA [14,85 T]

Pollo al estilo griego asado al grill, acompañado de salsa de mostaza y patatas al horno
Greek-style grilled chicken with our mustard sauce and oven-baked potatoes

PAIDAKIA DE CORDERO | 19,90 [21,90 T]

Chuletas de cordero asadas a la parrilla, con tirokafteri (dip de feta con un toque picante) y patatas fritas
Grilled lamb chops served with tirokafteri (a creamy spicy feta cheese dip) and french fries

MARISCO & PESCADO SEAFOOD & FISH

BACALAO SCORDALIÁ | 17,90 SALA [19,70 T]

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

SALMÓN | 17,40 SALA [19,15 T]

Filete de salmón al horno cubierto con una crujiente costra de frutos secos y mostaza Dijon
Oven-baked salmon fillet covered in a crust of nuts and Dijon mustard

PESCADO DE TEMPORADA AL GRILL

Pescado de temporada* (según disponibilidad) al horno con salsa de limón, ajo y orégano
Grilled seasonal fish* (depending on availability) with lemon, garlic, and oregano sauce

*No dude en preguntar a nuestro personal sobre nuestra selección de pescado del día
*Feel free to inquire with our staff about our daily fish selection

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

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

Brochetas de cordero al grill con patatas al horno
Grilled lamb skewers with baked potatoes

SUVLAKI DE CERDO | 14,90 SALA [16,40 T]

Brochetas de cerdo al grill con patatas al horno
Grilled pork skewers with baked potatoes

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

Entrecot de buey a la parrilla, con tzatziki y patatas fritas
Greek style grilled beef rib-eye steak with tzatziki and fries

PARRILLADA - MIX GRILL | 34,90 SALA [38,40 T]

Giros de cerdo, salchicha griega, albóndigas, brocheta de cordero, alitas de pollo y patatas fritas - ¡PARA DOS!
Pork gyros, Greek sausage (lukaniko), meatballs, lamb skewer, chicken wings, and french fries - FOR TWO!

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

15,50 SALA [17,00 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

BEBIDAS DRINKS

VINO | WINE

VINOS TINTOS RED WINES

St. George Papaioannou | 17,80 SALA [20,00 TERRAZA]
Cultivo ecológico / Organic farming
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

Ktima Estate Papaioannou | 22,60 SALA [24,85 TERRAZA]
Cultivo ecológico / Organic farming
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

Bio Apostolakis | 27,20 SALA [29,90 TERRAZA]
Cultivo ecológico / Organic farming
Xinómavro & Syrah

Old Vines Papaioannou | 28,30 SALA [31,10 TERRAZA]
Cultivo ecológico / Organic farming
100% Agiorgitiko, DOP Nemea, GR

Zuazo Gastón Crianza Rioja | 20,50 SALA [22,55 TERRAZA]
100% Tempranillo, DOP Rioja, ES

Copa / Glass 4,10 SALA [4,50 TERRAZA]

Teófilo Reyes Ribera del Duero | 26,20 SALA [28,82 TERRAZA]
100% Tempranillo, DO Ribera del Duero, ES

VINOS BLANCOS WHITE WINES

Malagouzia Papaioannou | 21,50 SALA [23,65 TERRAZA]
Cultivo ecológico / Organic farming
100% Malagouzia, DOP Korinthia, GR

Chardonnay Papaioannou | 23,00 SALA [25,30 TERRAZA]
Cultivo ecológico / Organic farming
100% Chardonnay, DOP Korinthia, GR

Bio Apostolakis | 22,60 SALA [24,85 TERRAZA]
Cultivo ecológico / Organic farming
Roditis, Assyrtiko, Ligni blanc

Moschofilero Semeli Nassiakos | 23,90 SALA [26,50 TERRAZA]
100% Moschofilero, DOP Mantinea

A Cappella, Verdejo | 16,30 SALA [17,95 TERRAZA]
100% Verdejo, DO Rueda, ES

Copa / Glass 4,10 SALA [4,50 TERRAZA]

VINO ROSADO ROSÉ WINE

Oreinos Helios Rosé Semeli | 18,40 SALA [20,25 TERRAZA]
Agiorgitiko, IGP Korinthia, GR

VINOS DE LA CASA HOUSE WINES

Blanco, Rosado, Tinto / White, Rosé, Red

Botella / Bottle | 15,90 SALA [17,50 TERRAZA]

Copa / Glass 4,10 SALA [4,50 TERRAZA]

VINO RETSINA RETSINA WINE

Malamatina, bot. 0,50L | 7,90 SALA [8,70 TERRAZA]
Vino griego tradicional aromatizado con resina de pino
Traditional Greek wine flavored with pine resin

CERVEZA | BEER

EMBOTELLADAS BOTTLED

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

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

Mahou (tercio) | 3,10 SALA [3,40 TERRAZA]

DE BARRIL DRAUGHT

San Miguel doble / glass | 3,10 SALA [3,40 TERRAZA]

San Miguel jarra / jug 0,50L | 5,50 SALA [6,05 TERRAZA]

AGUA Y REFRESCOS WATER & SODAS

Agua mineral / Mineral water, bot. 0,50L | 2,30 SALA [2,55 T]

Agua mineral / Mineral water, bot. 1L | 3,90 SALA [4,30 T]

Agua con gas / Sparkling water | 2,65 SALA [2,90 TERRAZA]

Refrescos / Sodas | 2,80 SALA [3,10 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 Ipiros, 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. ¡Buen 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' Araí 3
08001 BARCELONA
932 50 49 48

DIONISOS CONSELL DE CENT

Carrer Consell de Cent 220
08011 BARCELONA
930 38 55 82

DIONISOS CHAMBERÍ

Calle de Eloy Gonzalo 21
28010 MADRID
912 55 45 36

DIONISOS FRANQUICIAS

932 68 24 72
franquicia@grupodionisos.es

#experienciagriega

DIONISOS

CARTA
MENU

www.dionisos.com