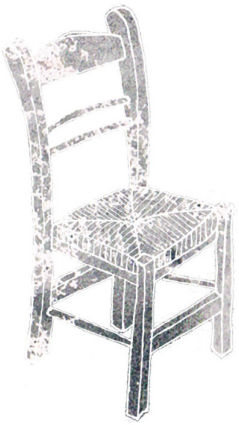
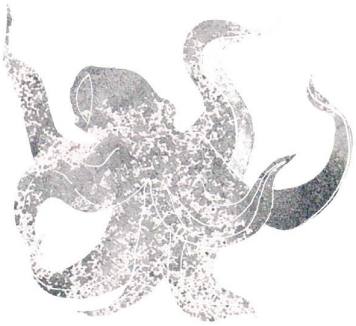
MENU
CARTA

αμφορέας
[ANFOT]
jarra



καρέκλα
[KARÉKLA]
silla

ελιές
[ELIÉS]
aceitunas

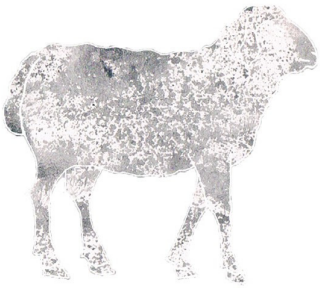


χταπόδι
[CHTAPÓDI]
pulpo

κανάτα
[KANATA]
jarra

Καλάθι
[KALÁTHI]
cesta

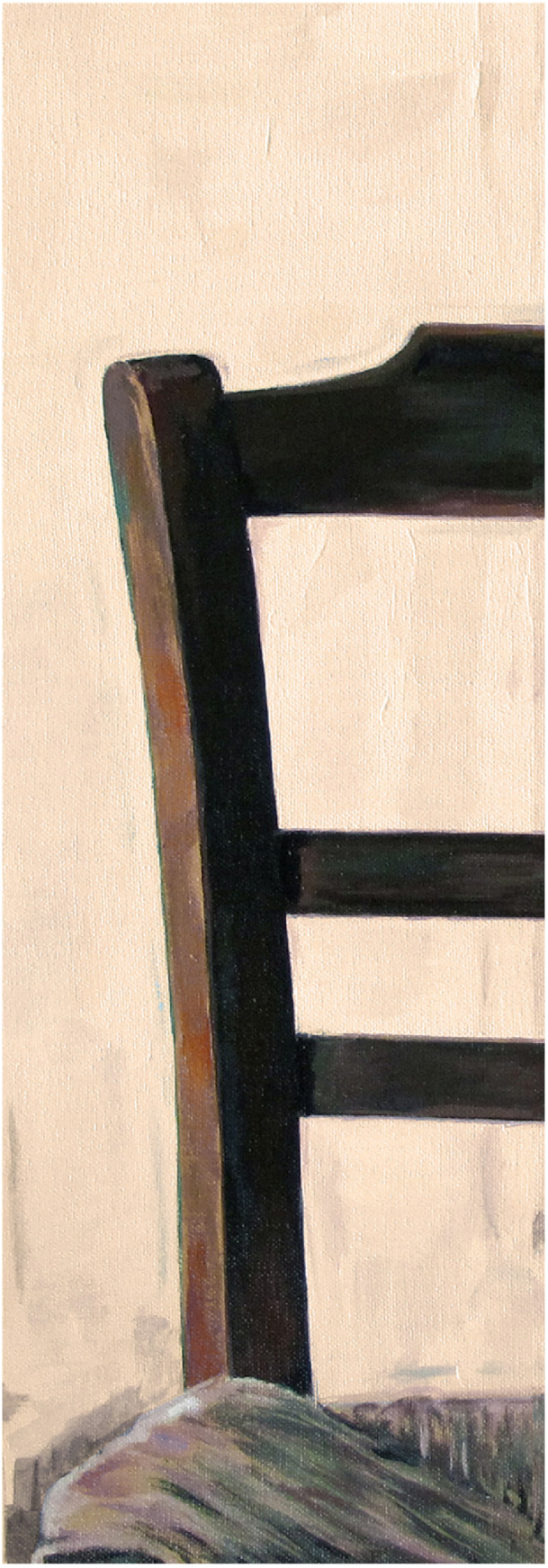
χορός
[CHORÓS]
baile



κατσίκι
[KATSÍKI]
cordero

In the central district of the charming town of Gracia, we find this typical Greek restaurant. Since 1997, La Taberna Griega gives us the opportunity to taste the best homemade Greek cuisine in the area, with specialties like pikilla or salads: horatiki salata, saganaki me salata; and dishes such as moussaka, kokkinisto, kolokithakia, kalamaria and others, including typical Greek wines and homemade desserts.

En el céntrico barrio de Gracia encontramos éste típico restaurante griego. Con apertura en 1997, La Taberna Griega nos da la posibilidad de degustar la mejor cocina griega casera de la zona, con especialidades como la pikilla; ensaladas: horatiki salata, saganaki me salata; y platos como: moussaka, kokkinisto, kolokithakia y kalamaria entre otros, sin olvidar sus vinos griegos y postres caseros.



* **Includes pita bread / Incluye pan de pita**
- **Gluten Free / Sin Gluten**

STARTERS
ENTRANTES

PIKILIA
Assortment of typical Greek dips for 2 people
Variedad de cremas griegas para 2 personas
15,15

PIKILIA ELIÉS Ⓖ
Variety of special Greek olives
Variedad de aceitunas griegas especiales
7,15

PIKILIA OUZO Ⓖ
Variety of smoked fish with a glass of ouzo
Variedad de pescado ahumado con copa de ouzo
9,35

TZATZIKI Ⓖ
Greek yogurt with garlic, cucumber and dill
Yogur griego con ajo, pepino y eneldo
6,60 *

MELITZANOSALATA Ⓖ
Eggplant dip
Crema de berenjenas
6,60 *

TIROKAFTERI Ⓖ
Spicy Feta cheese dip
Crema de queso feta picante
7,15 *

TARAMOSALATA Ⓖ
Greek Roe dip
Crema de huevas de pescado a la griega
7,70 *

HUMMUS Ⓖ
Chickpeas dip with garlic and sesame sauce
Crema de garbanzos con ajo y salsa de sésamo
6,60 *

PAPRICA Ⓖ
Dip of red peppers, tomatoes and Feta
Crema de pimientos rojos, tomate y queso feta
6,60 *

PIKILIA TIRION
Variety of Greek cheeses (for 2 people)
Variedad de quesos griegos (para 2 persones)
17,05

BAKED FETA NIKOS / QUESO FETA AL HORNO Ⓖ
Baked feta cheese with tomato, onion and pepper slices
Queso caliente al horno con tomate, cebolla y pimiento
7,70

SAGANAKI Ⓖ
Deep fried Feta cheese battered in almonds
Queso feta frito rebozado en almendras
8,25

DOLMADAKIA Ⓖ
Vine leaves filled with rice and spices with lemon sauce
Hojas de parra rellenas de arroz y especias al limón
7,15

SPANAKOPITA
Puff pastry filled with spinach, leek and feta cheese
Hojaldre relleno de espinacas, puerro y feta
7,15

TIRÓPITA
Puff pastry filled with feta cheese and herbs mix
Hojaldre relleno de queso feta y especias
7,15

KOTOPITA
Baked puff pastry filled with chicken and cheese
Hojaldre relleno de pollo y queso al horno
8,25

HALUMI Ⓖ
Grilled Cypriot cheese with tomato jam
Queso chipriota a la plancha con mermelada de tomate
8,80

* **Includes pita bread / Incluye pan de pita**
Ⓖ **Gluten Free / Sin Gluten**

IVA Incluido

AMANIDES
ENSALADAS

HORIATIKI SALATA

Typical Greek salad with tomato, green pepper, cucumber, kalamata olives, onion, feta cheese, thyme and oregano

Ensalada griega con tomate, pimiento verde, pepino, aceitunas de kalamata, cebolla, queso feta, orégano y tomillo

9,90

SALATA KRÍTI

Arugula, Santorini tomatoes, figs, goat cheese and orange vinaigrette

Rúcula, tomates cherry, higos secos, queso de cabra y vinagreta de naranja

10,45

SALATA MIKONOS

Green spinach, nuts, raisins with roasted halumi cheese and Mediterranean vinaigrette

Espinacas verdes, nueces, pasas de Corinto con queso halumi caliente y vinagreta mediterránea

10,45

SAGANAKI ME SALATA

Arugula, fried feta cheese, tomato, onion, olives and Mediterranean vinaigrette

Ensalada de rúcula, queso feta frito, tomate, cebolla, aceitunas y salsa vinagreta mediterránea

9,35

SALATA SANTORINI

Lettuce salad mixed with smoked salmon, feta cheese, cherry tomato and Mediterranean dressing

Ensalada de lechuga mezclum con pescado ahumado, queso feta, tomate cherry y aliño mediterráneo

11,00

VEGETARIÀ
VEGETARIANO

MOUSSAKA VEGETAL

Moussaka of vegetables with béchamel and cheese

Moussaka de verduras, bechamel y queso rallado

8,25

YEMISTÉS

Baked vegetables stuffed with rice, tomato and mint Sauce

Hortalizas al horno rellenas de verdura y arroz con salsa de tomate y menta

9,35

IMAM BALDI

Baked Eggplants stuffed with vegiterian mix

Albergínia a l'forn farcida de verdura

8,80

KOLO-KEFTEDES

Deep fried Zucchini croquettes with tzatziki dip

Croquetas de calabacin fritas acompañada con tzatziki

7,45

IVA Incluido

FISH AND SEAFOOD
PESCADO Y MARISCO

KALAMARIA YEMISTÁ

Squid stuffed with feta cheese and grilled piquillo peppers with lemon and garlic sauce

Calamar relleno de feta, pimientos de piquillo a la plancha y salsa de limón

11,30

HTAPODI

Braised octopus in wine and aromatic herbs, with lemon and honey potatoes

Estofado de pulpo al vino y hierbas aromáticas con patatas al limón y miel

17,35

GARIDES SAGANAKI

Prawns with seafood sauce, natural tomato, feta cheese and spices

Gambas con salsa de marisco, tomate natural, queso feta y especias

12,65

XIFIAS SUVLAKI

Swordfish skewers with garnish

Pinchos de pez espada con guarnición

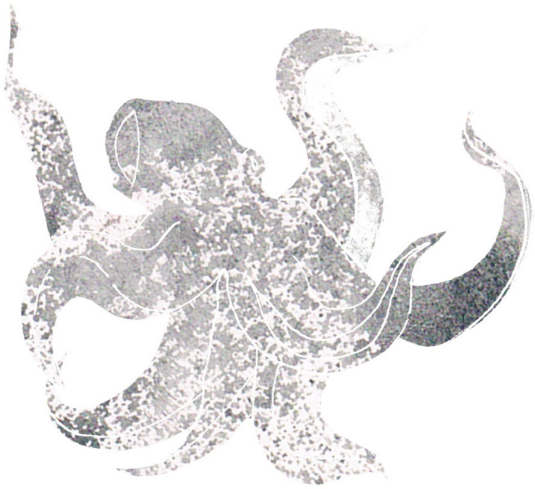
11,85

BAKALYAROS

Honey glazed, Greek Cod fish

Bacalao Griego a la miel

16,50



IVA Incluido

MEATS
CARNES

MOUSSAKA

Traditional three—layer pie of eggplant, minced meat with brandy, balsamic vinegar and mint, topped with béchamel and grated cheese

Pastel al horno de berenjena, carne picada al brandy, hierbas, bechamel y queso rallado

9,90

METEORA

Roasted mint lamb filled with cheese and garlic accompanied with asparagus.

Cordero al horno relleno de queso, menta y ajos acompañado de salsa de carne y espárragos.

15,70

KOKKINISTO KOTOPOULO

Braised chicken stew with natural tomato, basil, feta

Estofado de pollo con tomate natural, albahaca, feta

10,75

SUVLAKI CERDO

Pork skewers marinated with herbs and French fries

Pinchos de cerdo adobados con hierbas y patatas fritas

10,75

SUVLAKI DE POLLO

Chicken skewers marinated with herbs and French fries

Pinchos de pollo adobados con hierbas y patatas fritas

10,75

KOKKINISTO MOSJARI

Beef stew, potatoes, tomato sauce and spices

Estofado de ternera, patatas, salsa de tomate y especies

10,75

GYROS CERDO

Bacon and pork loin marinated, french-fries and tzaltziki

Carne de cerdo asado adobados, patatas fritas y tzatziki

10,45

GYROS POLLO

Gyro style marinated chicken, french-fries and tzaltziki

Carne de pollo asado adobados, patatas fritas y tzatziki

10,75

SOUTSOUKAKIA

Beef meatballs simmered in fresh tomato sauce and spices, accompanied by white rice

Carne de ternera en forma de albóndigas cocida con salsa de tomate natural y especies, compaña arroz blanco

8,80

EXOJICÓ DE XAI · EXOJICÓ DE CORDERO

Puff pastry filled with lamb meat, mushrooms and feta cheese with garnish

Hojaldre relleno de carne de cordero, setas y queso feta con guarnición

14,60

PASTITSIO

Traditional Baked Greek pie with pasta, meat, bechamel and cheese

Pastel griego al horno con pasta, carne, bechamel y queso

8,25

BIFTEKI

Grilled minced meat with Greek aromas and potatoes

Carne picada a la plancha con aromas griegos y patatas

8,80

GROUPS
GRUPOS

Minimum two people / Price per person
Mínimo dos personas / Precio por persona

AFRODITA

Tasting menu for two persons

Menú degustación para dos personas

Starter / Primero
Main Dish / Segundo

14,85 €

APOLO

A choice of / A escoger entre
Dolmadakia
Tyropita
Spanakopita
Humus
—
A choice of / A escoger entre
Pastitsio
Suvlaki
Soutsoukakia
Moussaka Vegetariana
—
Pan

16,50 €

ZEUS

A choice of / A escoger entre
Horiatiki salata
Tzaltziki
Melitzano salata
Paprica
—
A choice of / A escoger entre
Bifteki
Moussaka vegetal
Kokkinisto Musjari
Gyros
—
Water / Agua
Pita Bread / Pan
Greek Sweet / Postre Griego

22,00 €

ATENEA

Shared starter dips / Primero a compartir
Pikilia con pan de pita
—
A choice of / A escoger entre
Exojicó de Cordero
Moussaka de carne
Kalamaria yemista
Yemistes
—
A choice of / A escoger entre
Baclava
Yogur con miel
—
Water & 1 /2 L Retsina wine *(for every two persons)*
Agua y 1/2 L de Retsina *(cada dos comensales)*
Café

27,50 €

DRINKS AND DESSERTS
POSTRES Y BEBIDAS

ASSORTMENT · SURTIDO

Assortment of Greek pastries
Surtido de pastelitos griegos
7,45

BROWNIE

Chocolate brownie
Brownie de chocolate
5,50

HELADO DE YAÚRTI
Greek yogurt ice cream
Helado de yogur griego
4,95

YAÚRTI

Yogurt with honey and walnuts
Yogur con miel y nueces
6,05

PISTACHIO TARTUFO
TARTUFO DE PISTACHO
4,95

BAKLAVA

Baklava with vanilla ice cream
Baklava con helado de vainilla
6,05

KARIDÓPITA

Cinnamon cake with nuts and chocolate
Bizcocho de canela con nueces y chocolate
5,50

FRAEPE COEFEE· CAFÉ FRAPPÉ

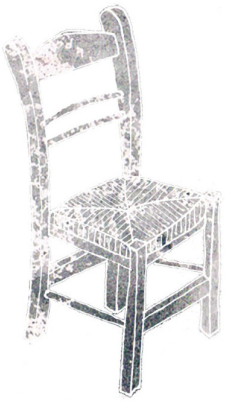
4,40

GREEK BEER FIX
CERVEZA GRIEGA FIX
4,15

GREEK BEER MYTHOS
CERVEZA GRIEGA MYTHOS
3,60

OUZO (GREEK ANIS)
COPA DE OUZO
5,50

OUZO SHOT
CHUPITO DE OUZO
2,75



LA TABERNA GRIEGA

Restaurant i Botiga

Torrent de l'Olla 123
+34 93 218 72 26
+34 620 091 185

latabernagriega.97@hotmail.com

latabernagriega.com

Facebook / Instagram
La Taberna Griega BCN