

Deck
SANTORINI
COZINHA MEDITERRÂNEA



MENU

Pães | ψωμιά

Pão Pita	Pão Horiatiko	Pão Árabe
R\$ 8,00	R\$ 12,00	R\$ 8,00

Aperitivos | μεζέδες

Taramá (Pasta grega de ovas de peixe)	R\$ 48,00
Tzatziki (Pasta grega de iogurte com pepino e alho)	R\$ 34,00
Skordaliá (Pasta grega de batata e alho)	R\$ 32,00
Melitzanosaláta (Pasta grega de berinjela e pimentão)	R\$ 30,00
Coalhada seca	R\$ 30,00
Homus (Pasta libanesa de grão-de-bico)	R\$ 32,00
Babaganoush (Pasta libanesa de berinjela defumada)	R\$ 30,00
Azeitona Kalamata	R\$ 58,00
Batata Frita	R\$ 32,00
Saganaki (Queijo Feta empanado e frito)	R\$ 68,00

Aperitivos do Chef | Τα ορεκτικά του σεφ

Mezzede Grego (Taramá, tzatziki, skordaliá, azeitona kalamata, salada horiatiki e pão pita)	R\$ 170,00
Mezzede Libanês (Coalhada Seca, Homus, babaganoush, melitzanosaláta, tabule e pão libanês)	R\$ 142,00

Saladas | σαλάτες

Dakos de Creta (Pão de Creta, queijo feta, tomate e azeitona kalamata)	R\$ 64,00
Salada Horiatiki (Queijo feta, tomate, pepino, cebola roxa, azeitona Kalamata e pimentão verde)	R\$ 72,00
Saláta Karpouzi (Melancia, queijo feta, tomate cereja, azeitona Kalamata e hortelã)	R\$ 68,00
Salada Oia (Rúcula, torradas cretense, tomate cereja, pimentão verde e queijo boursin)	R\$ 64,00
Salada Thira (Mix de folhas, queijo tulha, tomate cereja, nozes e pesto de manjericão)	R\$ 76,00
Salada Baalbek (Falafel, alface, tomate, pepino, cebola roxa, croûton de pão árabe e molho de alho)	R\$ 64,00
Tabule	R\$ 40,00

Frutos do Mar | Θαλασσινά

Salada de Polvo (Polvo marinado no limão siciliano e temperos gregos)	R\$ 72,00
Lula Frita	R\$ 64,00
Garides Saganaki (Camarão com feta e molho vermelho, assado)	R\$ 76,00
Psaria tou Amazoniou (Pirarucu da Amazonia a moda grega)	R\$ 98,00
Kritharaki com Camarão (Massa grega similar ao risoni, com camarão)	R\$ 112,00
Polvo Grelhado (Acompanha batatas gregas e salada de rúcula)	R\$ 140,00 (1/2 Porção) R\$ 220,00 (Inteiro)

Especialidades Gregas

Ελληνικές σπεσιαλιτέ

Moussaká (Berinjela, ragu de carne moída, batata e molho béchamel)	R\$ 66,00
Giaourtlou Kebab (3 kaftas kebab, pão pita, molho de tomate e iogurte grego)	R\$ 105,00
Dolmadakia Me Tzatziki (Charuto de folha de uva, com tzatziki e tomate rustico)	R\$ 82,00
Melitzana Me Feta (Berinjelas recheadas com queijo feta)	R\$ 90,00
Pastitsio (Massa, ragu de carne moída e béchamel)	R\$ 64,00
Carneiro com Batatas	R\$ 110,00
Paidakia (Carré de cordeiro com batata, acompanha salada grega de grão de bico)	R\$ 124,00
Papoutsakia (Berinjela recheada com ragu e bechamel)	R\$ 72,00
Especial do Chef (Kafta, pasta de coalhada seca e berinjela defumada, e molho rústico de tomate)	R\$ 76,00
Choirinó me patates (Copa lombo com batatas)	R\$ 74,00
Keftedakia me patates (Bolinhos de carne à moda grega com batatas. Acompanha Tzatziki)	R\$ 78,00

Especialidades Libanesas

Λιβανέζικες σπεσιαλιτέ

Kafta com Pimentões (Acompanha pão árabe)	R\$ 72,00
Charuto de Folha de Uva	R\$ 76,00
Charuto de Repolho	R\$ 74,00

Especialidades Vegetarianas

Porção de Falafel (Acompanha Molho de Alho)	R\$ 58,00
Falafel do Deck (Homus, falafel e especiarias)	R\$ 64,00

Gyro no Prato | γύρω στο πιάτο

(Pão pita, tomate, cebola roxa, tzatziki e batata frita)

Suíno	Kafta	Frango	Bovino	Falafel
R\$ 60,00	R\$ 66,00	R\$ 60,00	R\$ 64,00	R\$ 58,00

Para Compartilhar

Banquete da Tayta (Kafta, tomate e cebola defumados, homus, tabule e pão árabe) - Serve 4 pessoas	R\$ 160,00
---	------------

Sobremesas

Karidopita (Torta de Nozes com Mel)	R\$ 26,00
Iogurte de ovelha com mel e nozes	R\$ 30,00
Iogurte de ovelha com Βύσσινο (Cereja grega)	R\$ 32,00
Iogurte de ovelha com Pêssego Grego	R\$ 30,00
Kourabiedes (Porção com 3 unidades)	R\$ 16,00

Melomakarona (Porção com 3 unidades)	R\$ 18,00
Baklavá de Pistache (Unidade)	R\$ 16,00
Doces com Nozes (Unidade)	R\$ 12,00
Brownie com Nozes	R\$ 22,00
Pita com Chocolate	R\$ 26,00

Kafetéria

Expresso	R\$ 7,00
Frappé	R\$ 16,00
Freddo	R\$ 18,00

Bebidas (Sem Álcool)

Refrigerantes	R\$ 8,00
Água	R\$ 6,00
Portokalada (Suco de Laranja)	R\$ 16,00

Γεια μας (Geia Mas)

Metaxa (Conhaque Grego)	R\$ 42,00
Ouzo (Bebida alcoólica de anis)	R\$ 34,00
Mastic (Licor de Mastiha)	R\$ 32,00
Tsipouro (Destilado de bagaço da uva)	R\$ 26,00

Cervejas

Long Neck	R\$ 16,00
Cerveja Grega	R\$ 40,00

Drinks do Deck

Deck Santorini (Curaçau blue, vodka, suco de limão e creme de leite)	R\$ 40,00
Greek Fizz (Mastic, tsipouro, suco de limão e creme de leite)	R\$ 40,00
Ouzotini (Ouzo, vodka, licor peach, limão, hortelã)	R\$ 38,00
Mavrodaphne Cooler (Vinho Mavrodaphne, creme cassis, rum branco, limão e suco de cranberry)	R\$ 40,00
Greek Mojito (Rum, melancia, hortelã, suco de limão)	R\$ 36,00
Kokkino Bloody Mary (Tsipouro, vodka, suco de tomate e suco de limão)	R\$ 38,00
Greek Island (Tequila, cointreau e suco de limão)	R\$ 36,00

Gins

Gin Watermelon	R\$ 36,00
Gin Tônica	R\$ 34,00
Gin Tropical	R\$ 34,00



decksantorini



Deck Santorini



CARTA DE VINHOS

VINHO NA TAÇA: R\$45,00

VINHOS TINTOS

Zacharias Nemea

Uva: Agiorgitiko

Região: Nemea

R\$ 170,00

Sugestão de Harmonização: Ragus, assados e grelhados com molho vermelho

Lyrarakis Kotsifali

Uva: Kotsifali

Região: Creta

R\$ 160,00

Sugestão de Harmonização: : Pratos com tomate, carnes grelhadas e queijos picantes

Oenotria Land

Uva: Agiorgitiko e Cabernet Sauvignon

Região: Kapandriti

R\$ 400,00

Sugestão de Harmonização: Cordeiro e pratos com molhos vermelhos

Thalassa Red

Uva: Cabernet Sauvignon

Região: Drama

R\$ 160,00

Sugestão de Harmonização: Carnes, legumes e massas

Monopati Tinto

Uva: Agiorgitiko

Região: Peloponeso

R\$ 130,00

Sugestão de Harmonização: Carnes, legumes e massas

Omikron Tinto

Uva: Agiorgitiko

Região: Peloponeso

R\$ 130,00

Sugestão de Harmonização: Carnes ensopadas, legumes recheados, charcutaria e queijos

Zacharias Agiorgitiko Bio

Uva: Agiorgitiko

Região: Peloponeso

R\$ 180,00

Sugestão de Harmonização: : Carnes Vermelhas, vegetais e massas com molho vermelho

VINHOS BRANCOS

Zacharias Assyrtiko

Uva: Assyrtiko

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Polvo grelhado, frutos do mar e queijos

R\$ 170,00

Monopati Roditis Branco

Uva: Roditis

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Pratos leves de carne, queijos brancos, frutos do mar e peixes grelhados, saladas frescas e massas.

R\$ 130,00

Zacharias Kidonitsa

Uva: Kidonitsa

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Peixes, massas com frutos do mar e queijos amarelos

R\$ 190,00

Domaine Costa Lazaridi Malagouzia

Uva: Malagouzia

Região: Drama

Sugestão de Harmonização:
Saladas, pratos com frutas, carnes brancas e pastas leves

R\$ 290,00

Okeanos Branco

Uva: Assyrtiko e Chardonnay

Região: Drama

Sugestão de Harmonização:
Polvo grelhado, frutos do mar, pastas e saladas

R\$ 170,00

Omikron Retsina

Uva: Roditis e

Moschofilero

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Alimentos fortes e condimentados

R\$ 130,00

Zacharias Moschofilero Bio

Uva: Moschofilero

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Aves, queijos brancos e saladas verdes

R\$ 180,00



VINHOS ROSÉS

Monopati Agiorgitiko Rosé

Uva: Agiorgitiko

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Saladas, frutos do mar e queijos brancos

R\$ 130,00

Lexis Gris Rosé

Uva: Moschofilero

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Frutos do Mar, saladas, queijos brancos e pastas

R\$ 170,00

Domaine Costa Lazaridi Rosé

Uva: Agiorgitiko,

Grenache e Merlot

Região: Drama

Sugestão de Harmonização:
Saladas, pratos frios, peixes e pastas leves

R\$ 260,00

Zacharias Rosé Bio

Uva: Agiorgitiko

Região: Peloponeso

Sugestão de Harmonização:
Saladas e frutos do mar

R\$ 180,00

ESPUMANTES

Zazazu

Região: Creta

Sugestão de Harmonização:
Doces, antepastos e frutas

R\$ 120,00