



MENU





Storia

La trattoria "Nicolas" si trova a Mykonos, sulla spiaggia di Santa Anna – Paragas dal 1967. Si tratta di una piccola trattoria familiare, in cui Nicolas Dactilidis e sua moglie Caterina, i proprietari, hanno cominciato a lavorare con gran voglia e preparare cibi di casa e sapori di qualità.

Anna Nasu, la loro figlia, ha continuato la tradizione sulla buona cucina e i servizi di alto livello che si offrono ai clienti della trattoria, passando, poi, le consegne a suo figlio, Nicolas. Nicolas, insieme a sua sorella, Caterina, e sua moglie, Rena, mantengono fino a oggi la filosofia e il carattere di questa trattoria, che rimangono intatti, col passare degli anni, dopo tre generazioni!

Il modo in cui si cucinano i piatti e i sapori, e ,allo stesso tempo, gli ingredienti che si usano, rendono la trattoria "Nicolas" unica. Tutto il menu` e` basato sulla tradizionale cucina greca, che e` riconosciuta come una cucina gustosa e di alto livello nutritivo. La maggior parte degli ingredienti che si usano vengono dalla proprietà familiare, la carne, dalla fattoria privata, mentre i proprietari, loro stessi, pescano i pesci che si usano in cucina.

La trattoria "Nicolas" apre presto la mattina ed e` pronta a servire ai suoi clienti un buon caffè` e offrirgli una colazione ricca e poi...la cucina "prende fuoco" preparando "le specialita` della mamma", veramente deliziose e per ogni gusto.

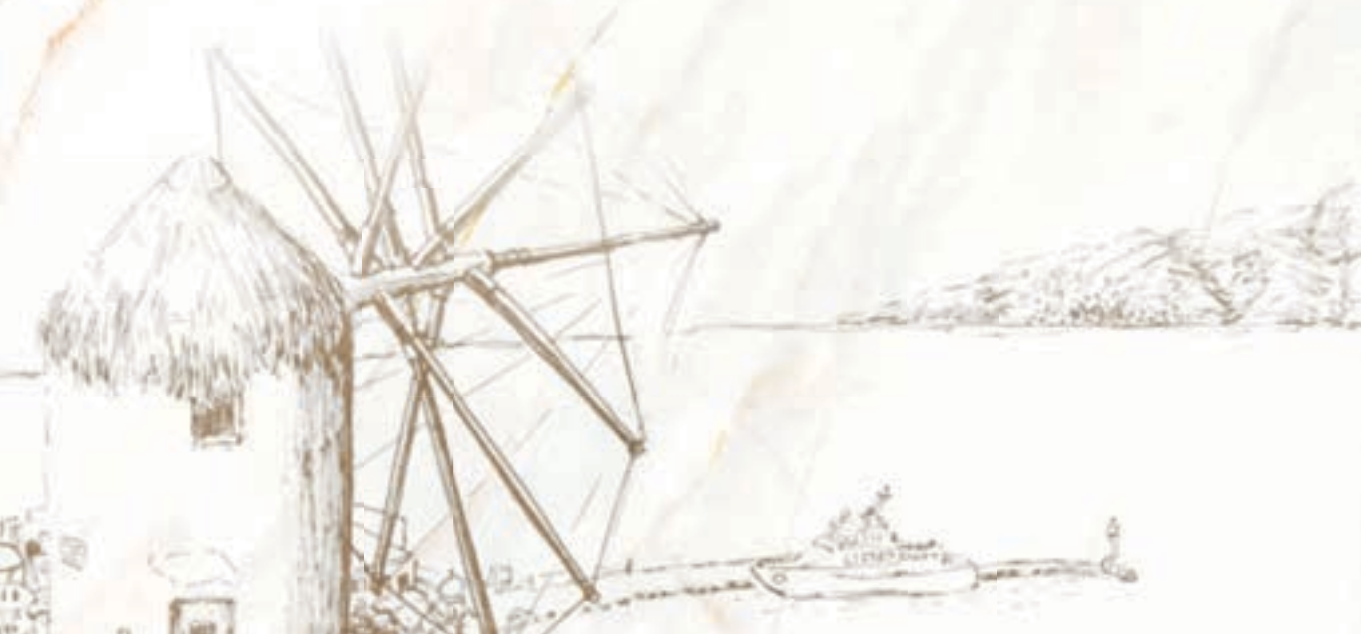
Vorgeschichte

Die Taverne "Nikolas" gibt es schon seit 1967 in Mykonos, am Strand der Agia Anna – Paragas. Es ist eine Familientaverne, die zum erstenmal von Nikolas Dachtilidis und seiner Frau Katherina mit großer Lust und Leidenschaft nach hausgemachtem, qualitativem Essen eröffnet wurde.

Die Tradition den guten Küche und der ausgezeichneten Bedienung der Kunden hat ihre Tochter Anna Nazou weitergeführt, welche die Taverne wieder ihrem Sohn Nikolas hinterlassen hat. Nikolas hat mit seiner Schwester Katherina und seiner Ehefrau Rena die Philosophie und den Charakter der Taverne im Laufe der 3 Generationen beibehalten.

Das, was die Taverne "Nikolas" von den anderen Tavernen unterscheidet, sind die Art und Weise, wie die Gerichte zubereitet werden und die Zutaten. Das ganze Menü basiert auf der griechischen, traditionellen Küche, welche für ihre hochwertigen und schmackhaften Nährstoffe anerkannt ist.

Die Mehrheit der Zutaten stammen aus den Feldern der Familie, das Fleisch aus der privaten Farm und die Fische werden täglich von ihnen selbst geangelt. Früh morgens schon ist die Taverne "Nikolas" geöffnet, um ihren Stammkunden den Kaffee zu servieren und ihren anschließend ein reichhaltiges Frühstück anzubieten und dann...werden in der Küche "Mamas Spezialitäten" zubereitet, die einen geschmacklich regelrecht verführen werden.





Pane alla griglia

Insalate

Greca

(pomodoro, cetriolo, cipolla, olive, feta formaggio)

"Nikolas"

(lattuga, rucola, pomodoro, formaggio di latte acido, pane crocante, louza-tipo di prosciutto locale, miele e aceto balsamico)



"Valeriana"

(valeriana, rucola, orange pomodoro, pane crocante, formaggio, salsa di senape)

Quinoa

(con peperoni, avocado, cipolla tortilla, salsa lime & miele)

Pomodorini con carruba pane

(alici marinate, formaggio di latte acido, origano)

Horta

(verdura bollita)



Sapori di Mykonos

Louza di Mykonos

(tipo di prosciutto)

Polpettine di zucchini



Brot vom Grill

Salate

Griechischer

(Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Feta Kaese)

"Nicolas"

(Lattich, Rucola, Tomaten, Xinotyro, Knuspriges Brot, louza-In Kraeutern luftgetrockneter Schinken nach Mykoniatischer traditioneller art mit Honig und Balsamico Dressing)

"Baldrian"

(Baldrian, Rucola, Orangen, Tomaten, Knuspriges Brot, Kaese, Senfsauce)

Quinoa

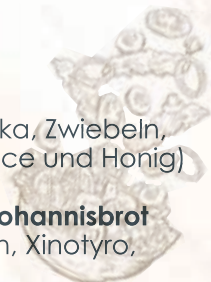
(mit Avocado-Paprika, Zwiebeln, Tortillia, Limettensauce und Honig)

Kirschtomaten mit Johannisbrot

(Marinierte Sardellen, Xinotyro, Oregano)

Chorta

(Gekochtes Wildgemüse)



Koestlichkeiten

Louza

(In Kraeutern luftgetrockneter Schinken nach Mykoniatischer traditineller art)

Zucchini Baellchen

Salads



Antipasti Caldi

Feta alla griglia
(con pomodoro & peperone)

Feta sfoglia
(miele & sesamo)

Talagani formaggio alla griglia

Zucchini fritti

Formaggio fritto

Melanzana alla griglia
(con feta, aglio, pomodoro)

Funghi saltati
(con vino bianco & aglio)

Patate fritte

Antipasti Freddi

Tzatziki
(diffusione dell'aglio, yogurt & cetriolo)

Fava
(purea di cicerchia)

Tyrokafteri sauce
(feta formaggio, peperone)

Fagioli dall'occhio
(con prezzemolo & cipolla)

Carpaccio di manzo



Warme Vorspeisen

Gegrillter Feta Kaese
(mit Tomaten & Paprica)

Blaetterteig Feta
(Mit Honig und Sesame)

Gegrillte Talagani
(Kaese)

Gebackene Zuchini

Saganaki (Kaese gebacken)

Gegrillte Auberginen
(mit Feta, Knoblauch, Tomaten)

Sautierten Pilzen
(mit Weißwein und Knoblauch)

Pommes frites



Kalte Vorspeisen

Tzatziki
(Knoblauchaufstrich, Yoghurt und Gurke)

Fava
(Kichererbsenmus)

Tyrokafteri scharfe Kaesepaste
(Feta Kaese mit Paprika)

Mavromatika
(Schwarzaugenbohnen mit frischer Petersilie & Zwiebeln)

Rinder carpaccio

Appetizers



Antipasti Con Frutti di Mare

Gamberi* con ouzo & fresco panna

Gamberi* con pomodoro & feta formaggio

Gamberi* all'aglio & burro

Gamberetti fritti

Calamaretti* fritti

Taramosalata
(bianco diffusione di insalata di uova di pesce)

Polipo all' aceto
(polipo bollito con pomodori, peperone & caperi)

Cozze al vapore

Alici marinate

Sardines alla griglia

Pesciolini piccoli fritti

Carpaccio di pesce fresco

Cheviche di pesce fresco



Risotto

Risotto di gamberi*

Risotto di fungo

Risotto di pollo & bacon



Meeresfruechte

Garnelen* mit Ouzo, frischer Schlagsahne & Zwiebeln

Garnelen* Saganaki
(mit Tomatensauce, Zwiebeln & Feta Kaese)

Garnelen* in Butter mit Knoblauch

Babycrevetten

Babykalamares*

Taramosalata
(Dip von Fischrogen)

Chtapodosalata
(Salat mit gekochtem Tintenfisch, Tomaten, Paprika & Kapern)

Gedaempfte Miesmuscheln

Marinierte Sardellen

Gegrillte Sardinen

Kleine Fische Frittiert

Carpaccio mit Frischem Fisch

Ceviche mit Frischem Fisch



Risotto

Risotto mit Garnelen*

Risotto mit Pilzen

Risotto mit Haehnchen & Speck



Risotto



Piatti del giorno

Polipo con salsa di pomodoro e vino

Agnello al forno

Fagioli verdi freschi
(zucchine, patate, carote, cipolla, fagioli verdi)

Mousakas

Polpette

Pasta

Spaghetti alla carbonara
(prosciutto, fungo & fresco panna)

Spaghetti alla bolognese (ragu)

Penne con broccoli, pollo, bacon & fresco crema

Penne al salmone affumicato & fresco panna

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti con frutti di mare*

Spaghetti con gamberi*, ouzo & fresco panna

Spaghetti con gamberi* & pomodoro

Spaghetti all'aragosta fresca (al chilo)

Spaghetti all'aragosta fresca (porzione)

Orzo con frutti di mare*



Gerichte des Tages

Tintenfisch mit Tomatensauce und Wein

Lamm aus dem Ofen

Fasolakia

(Zucchini, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, frische grüne Bohnen)

Mousakas

(Auberginen & Hackfleisch mit Bechamel)

Frikadellen

Teigwaren

Spaghetti carbonara
(Prosciutto, Pilze & frische Schlagsahne)

Spaghetti bolognese

Pasta Stifte mit Brokkoli, Haenchen, Speck & frische Creme

Penne mit Geräucherter Lachs & frischer Schlagsahne

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Meeresfruechten*

Spaghetti mit Garnelen*, frische Schlagsahne, Ouzo & Zwiebeln

Spaghetti mit Garnelen* & Tomatensauce

Spaghetti mit frischer Languste (Kilo)

Spaghetti mit frischer Languste (Portion)

Orzo mit Meeresfruechten*



Pasta

Mousakas



Alla Griglia

Bistecca di vitello

Bistecca di maiale

Polpette alla griglia

Costolette di pollo (al chilo)
(porzione)

Costolette di agnello (al chilo)
(porzione)

Souvlaki con pita
(spiedino di maiale o pollo)
(pita, patate fritte,
pomodoro & tzatziki)

Rib eye



Vom Grill

Kalbskotelett

Schweinekotelett

Bulette

Huehnchenstuecke (per Kilo)
(Portion)

Lammkoteletten (per Kilo)
(Portion)

Souvlaki mit Pita
Schweine oder Huehnchenspiesschen
(mit Pitabrot, Pommes frites,
Tomaten & Tzatziki)

Rib eye Steak

Grilled





Pesci

Pesce A

Pesce B

Orata (porzione)

Salmone alla griglia

Aragosta fresca (al chilo)

Tipo di squalo o merluzzo* fritti



Frutti di Mare

Gamberi* alla griglia

Calamari alla griglia

Calamari fritti



Fische



Fisch A

Fisch B

Dorade (Portion)

Lachs gegrillt

Frischer Languste (per Kilo)

Hundshai oder Kabeljau* der Pfanne



Meeresfrüchte

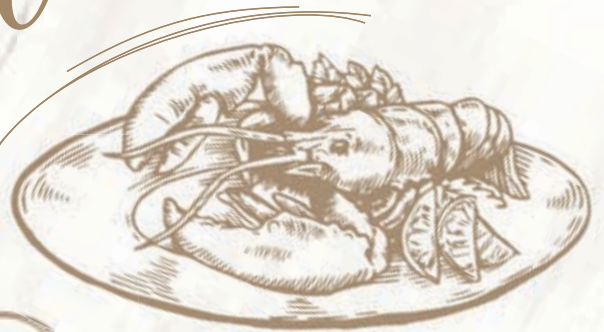
Garnele* gegrillt

Kalamar gegrillt

Kalamar in der Pfanne



Seafood



Frutta

Cocomero

Frutta mista

Yogurt con frutta & miele

Dolce

Baklavas

Baklavas con gelato

Soufflé al cioccolato

Soufflé al cioccolato con gelato

Dessert del giorno

Cheesecake alle fragole

Yogurt con mela columbia

Banoffee

1 pallina di gelato

2 palline di gelato



Obst

Wassermelone

Verschiedenes Obst

Obst mit Yoghurt & Honig

Dessert

Baklavas

Baklavas mit Eis

Schokoladensouffle

Schokoladensouffle mit Eis

Dessert des Tages

Käsekuchen mit Erdbeeren

Joghurt mit Quittenkonserven

Banoffee

1 Eiskugel

2 Eiskugeln

Dessert



Fruits



Surety: Konstadinos Nazos

All our prices are inclusive of all applicable taxes.

The prices are in € (euro).

The star(*) indicates frozen food.

We use olive oil for our salad & cooked meals.

We use sunflower for our fried dishes.

The feta cheese we use is greek.

E' obbligatorio disporre dei moduli stampati e un libro di reclami, in un cassetto accanto all'ingresso della trattoria per eventuali problemi.

Das restaurant ist verpflichtet beschwerdeformulare für ihre reclamationen sichtbar in einer specialbox neben dem ausgang zu führen.





IT - GE