



 **MASA BUKA**
Nikosova řecká taverna

Speisekarte



SPEISEN

WARME GRIECHISCHE VORSPEISEN

| | |
|--|-----|
| Tyropikátia | 120 |
| (2 Stück Taschen vom Filoteig gefüllt mit Fetakäse und Tzatziki) | |
| Keftedakia | 128 |
| (5 Stück Fleischkugel, Gewürtz, Tzatziki, Hausgebackenes Gebäck) | |
| Bujurdi | 169 |
| (Eingebratener Fetakäse mit Tomaten und Zwiebel und scharfer Pfeffer in einer Schale, Hausgebacktes Gebäck) – scharf | |
| Chaloumi | 192 |
| (Gegrillter Zypernkäse mit gegrillten Tomaten, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Feta Saganaki | 179 |
| (Panierter gebratener Käse Feta, grillte Tomaten, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Manouri sto gril | 179 |
| (Gegrillter Griechischer Käse mit Thymian Honig und Sesam, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Melitzana tylichty | 192 |
| (Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Fetakäse und in roter Sauce) | |
| Melitzána sto gril me Feta | 197 |
| (Ganze gegrillte Auberginen mit Knoblauch, Feta-Käse und Petersilie bestreut, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Piperia jemisty | 137 |
| (Gebratene Paprika mit Fetakäse gefüllt und frischen Tomaten, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Piperies tyganites | 128 |
| (Gebratene Paprika, Olivenöl, Essig, Oregano, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Loukaniko choriatiko sto gril | 158 |
| (frische griechische schwein Dorfurst vom Grill, Tzatziki, Hausgebackenes Gebäck) | |

KALTE GRIECHISCHE VORSPEISEN

| | |
|---|-----|
| Tzatziki | 125 |
| (Griechischer Jogurth, Gurke, Knoblauch und hausgebackenes Gebäck) | |
| Melitzanosalata | 145 |
| (Pasta vom frisch gebackener Aubergine, Knoblauch, Zwiebel, Jogurth, Hausgebackenes Gebäck) | |
| Salat von roter Rübe | 132 |
| (Gekochte rote Rübe, Jogurth, Knoblauch, Wallnüsse, Hausgebackenes Gebäck) | |
| Skordotiri | 148 |
| (Pasta vom Fetakäse, Jogurth, Koblauch und gebratene rote Paprika, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Tyrokafteri | 138 |
| (Pasta vom Fetakäse und scharf gegrillte Paprika, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Fetakäse mit schwarzen Oliven | 185 |
| (Scheibe Feta mit Olivenöl und Oregano, schwarze Oliven, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Feta ladorigani | 155 |
| (Fetakäse mit Oregano und Olivenöl, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Griechische schwarze Oliven mit Kern | 110 |

MEZE (Auswahl der Starter)

| | |
|--|-----|
| Griechische meze | 229 |
| (Variation der Vorspeisen Tyropitakia, Tzatziki, Melitzanosaláta, Keftedákia , Salat von roter Rübe, Hausgebackenes Gebäck) | |
| Käse meze | 229 |
| (Variation Skordotiri, Chaloumi, Feta saganaki, gegrillten Tomaten, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Meze me alifes | 229 |
| (Variation der Vorspeisen Tzatziki, Melitzanosaláta, Skordotiri, Tyrokafteri, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Wein meze | 205 |
| (Kalamata schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, würzig Greek eingelegte Paprika, Hausgebacktes Gebäck) | |

GRIECHISCHE MEER VORSPEISEN

| | |
|--|-----|
| Garides saganaki | 187 |
| (Krevetten in roter Sauce und Fetakäse gebacken, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Kalamária tyganita | 205 |
| (Frischer gebratene Calamari, lemon, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Octopus gegrilte | 335 |
| (Octopus gegrillte, rote Zwiebeln, Olivenöl, Weinessig , Hausgemachtes Gebäck) | |
| Gavros tyganitos | 175 |
| (Gebratene Sardellen, Zitrone, hausgemachtes Brot) | |

SALATE

| | |
|---|-----|
| Griechischer Salat Choriatici | 235 |
| (Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel, Oliven, Fetakäse, Weinessig, Olivenöl, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Kretischer Salat | 235 |
| (Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel, Oliven, Fetakäse, Zwieback aus Kreta, Kapari, Weinessig, Olivenöl, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Salat mit gegrillten Hähnchenwürfeln | 225 |
| (Gemischter Blattsalat, Hähnchenwürfel gegrillt, Zucchini auf dem Grill, Joghurtdressing, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Salat mit Fetakäse im Filotei g und Sesam | 225 |
| (Mix Salat, Fetakäse im Filotei g und gebraten, Sesam, Honigdressing, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Salat mit Gegrillter Chaloumikäse | 235 |
| (Mix Salat, Gegrillter Chaloumikäse, Gegrillte Aubergin, Cherrytomaten, Hausdressing, Hausgebacktes Gebäck) | |
| Salat mit gegrillten Garnelen | 345 |
| (Mix aus Salaten, Salzkartoffeln, gegrillten Garnelen, Kapern, getrockneten Tomaten, Kräuterdressing, hausgemachtem Brot 3 Stück) | |
| Salat mit schwarzen Oliven | 205 |
| (Gemischter Blattsalat, trockene Tomaten, Kapari, Cherrytomaten, schwarze Oliven Vinegrette, Balsamico, Hausgebacktes Gebäck) | |

GEKOCHTE SPEISEN DER TRADITIONELLER GRIECHISCHER KÜCHE

| | |
|---|-----|
| 200 g Stifado | 305 |
| (Rindfleischwürfel langsam gebacken mit Tomatensauce und kleinen Zwiebeln, gebratene Kartoffeln) | |
| 380 g Musaka | 295 |
| (Gebackenes Hackfleisch-Schweinefleisch und Rindfleisch mit Kartoffeln, Auberginen und Beschamel) | |
| Makarónia me saltsa kai tyri | 205 |
| (Spaghetti mit roter Soße, Fetakäse, Oregano) | |

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

| | |
|--|-----|
| 230 g Souvlaki vom Schweinefleisch | 205 |
| (Gegrillte Schweinefleischwürfel am Spieß, Tzatziki) | |
| 230 g Souvlaki vom Hähnchenfleisch | 205 |
| (Gegrillte Hähnchenfleischwürfel am Spieß, Tzatziki) | |
| 210 g Souvlaki moscharisio | 335 |
| (Gegrillte Rindfleischstücke am Spieß, Tzatziki) | |
| 210 g Souvlaki vom Lammfleisch | 345 |
| (Gegrillte Lammfleisch am Spieß, Tzatziki) | |
| 230 g Bifteki jemisto | 235 |
| (Gebackenes Hackfleisch-Schweinefleisch und Rindfleisch gefüllt mit Fetakäse, Tzatziki) | |
| 200 g Bifteki | 205 |
| (Hackfleisch Schweinefleisch und Rindfleisch gegrillt, Tzatziki) | |
| 340 g Mix grill | 289 |
| (Souvlaki-Schweinefleisch, Hähnchensouvlaki, Hackfleisch Schweinefleisch und Rindfleisch , Tzatziki) | |
| 230 g Kotopulo Fileto | 225 |
| (Hänchenbruststeak mariniert und gegrillt in frischen Kräutern, Tzatziki) | |
| 240 g Steak chirino | 225 |
| (Schweinesteak in frischen Kräutern mariniert gegrillt, Tzatziki) | |
| 400 g Rindfleisch T-Bone-Steak | 419 |
| (Rindfleisch T-Bone-Steak gegrillt, Tzatziki) | |
| 220 g Paidakia arnisia sto grill | 399 |
| (Lammkoteletts vom Grill, gebackene Kartoffeln, Tzatziki) | |
| Greek village sausage on the grill | 235 |
| (frische griechische schwein Dorfurst vom Grill, Tzatziki, Ofenkartoffeln) | |
| 240 g Griechischer Kebap me Pita | 292 |
| (Hack Rind und Schweinefleisch gegrillt, Pitabrot, mix Salat, zwiebel, Tomate, hausgemachter Jogurtdressing) | |

FLEISCHPLATTER FÜR 2 PERSONEN

| | |
|---|-----|
| 620 g Mix MASA BUKA 1 für 2 Personen | 699 |
| (2 Stück Schweinefleisch Souvlaki, 2 Stück Hähnchenfleisch Souvlaki, 2 Stück Hackfleisch Schweinefleisch und Rindfleisch gegrillt Tzatziki, Zwiebel, gebratene Kartoffeln, griechisches | |
| 560 g Mix MASA BUKA 2 für 2 Personen | 705 |
| (2 Stück Schweinesteak, 1 Stück Hänchenbruststeak, 2 Stück Lammkoteletts gegrillt, Tzatziki, Zwiebel, Tomate, gebratene Kartoffeln, griechisches pita brot) | |
| 610 g Mix MASA BUKA 3 für 2 Personen | 805 |
| (2 Stücke Schweinefleisch Souvlaki, 2 Stücke Hähnchenfleischwürfel Souvlaki, 2 Stücke Rindfleisch Souvlaki, Tzatziki, Zwiebel, gebratene Kartoffeln, griechisches Pita brot) | |

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN-FISCH UND MEERESFRÜCHTE

| | |
|--|-----|
| Garidomakaronada | 345 |
| (Spaghetti mit Tigergarnelen, Tomaten, Petersilie, Knoblauch) | |
| Kalamaria tyganita me patatosalata | 355 |
| (Frischer gebratene Calamari mit leichten griechischen Kartoffelsalat) | |
| Kalamari sto gril me patatosalata | 355 |
| (Frischer gegrillter Tintenfisch mit leichtem griechischem Kartoffelsalat) | |
| Kalamari jemisto me Feta sto gril | 395 |
| (Gefüllte Calamari mit Feta-Käse und gegrillten Tomaten, kleiner gemischter Salat, hausgemachtes Brot) | |
| Frische Fische von Tagesangebot | 318 |
| (Frische ganze Fische gegrillter, Zitronenverguss, frische Petersilie) | |
| Gavros tyganitos, Tzatziki | 255 |
| (Gebratene Sardellen, Zitrone, Tzatziki) | |
| Ochtapodi sto gril me mix salat | 405 |
| (Octopus gegrillte ein Tentakeln, mix salat,rote Zwiebeln, Olivenöl, Weinessig , Hausgemachtes Gebäck) | |
| Ochtapodi sto gril me patatosálata | 405 |
| (Octopus gegrillte ein Tentakel, leichter griechischer Kartoffelsalat) | |
| 5Stück Garides | 410 |
| (Gegrillte Krevetten mit Zitronenverguss) | |
| Mix thalassa | 405 |
| (Mix - Gebratene Calamari und Gegrillte Krevetten, kleiner gemischter Salat) | |

FISCHPLATTER FÜR 2 PERSONEN

| | |
|---|------|
| Mix thalassa 1 für 2 Personen | 899 |
| (Mix- Frische ganze Fische gegrillter, Gebratene Calamari und Gegrillte Krevetten, kleiner gemischter Salat, Griechischer leichter Kartoffelsalat) | |
| Mix thalassa 2 für 2 Personen | 1235 |
| (Mix- Frische ganze Fische gegrillter, Gebratene Calamari und Gegrillte Krevetten, Octopus gegrillte, kleiner gemischter Salat, Griechischer leichter Kartoffelsalat) | |

BEILAGEN

| | |
|---|----|
| Gebäck | 18 |
| Gebratene Hauskartoffeln mit Kräutern | 54 |
| Griechischer leichter Kartoffelsalat | 54 |
| Gegrilltes Gemüse | 99 |
| Kleiner Mix Salat mit hausgemachten Dressing | 55 |
| Griechisches Pitabrot 1 Stück | 36 |
| Dose zum mitnehmen | 15 |

HAUSGEMACHTE DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Baklava | 125 |
| (Traditioneller griechischer Dessert mit Walnüssen) | |
| Sufle mit Himbeersauce | 136 |
| (Schokoladesufle mit Himbeersauce) | |
| Griechischer Jogurth mit Honi g und Walnüssen | 125 |
| Griechischer Jogurth mit eingelegten griechischen Kirschen oder Feigen oder Kastanien oder bergamot citrus in Sirup | 125 |



+420
723 153 523



www.masabuka.cz



info@masabuka.cz



Masa Buka
auf Facebook



PROVOZOVATEL

Nikolaos Pappas,
Sokolská 168 Liberec 1
IČ: 01135473, DIČ: CZ683064408

Verantwortlicher Manager: Nikolaos Pappas
Diese Speisekarte ist gültig ab 12.12.2023

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG – DONNERSTAG

12.00 h – 22.30 h
(Wir kochen bis 20.30 Uhr.)

FREITAG

12.00 h – 23.30 h
(Wir kochen bis 21.30 Uhr.)

SAMSTAG

11.30 h – 15.00 h
16.30 h – 23.30 h
(Wir kochen bis 21.30 Uhr.)

MONTAG und SONNTAG – geschlossen

Liste der Allergene auf Anfrage beim Kellner



Kostenloses Wifi zur Verfügung
gestellt von
LBnet - www.lbnet.cz

