



MASA BUKA
Nikosova řecká taverna

Jídelní lístek



KALI MERA, dobrý den!

Rádi bychom Vám odhalili tajemství řecké kuchyně, přesněji řečeno, řeckého kulinářského umění, které má čtyři tisíce let starou tradici.

Řekové rádi užívají života, jídlo a pití je pro ně jedním ze základů existence, rádi se scházejí s přáteli a jedí v restauracích velmi pravidelně. Řecká kuchyně patří k nejlepším na světě.

Středomořské klima umožňuje pěstování mnoha zemědělských plodin, takže si Řekové potrpí na čerstvé ingredience. Nejcharakterističtější a nejstarší přísadou je olivový olej, který je obsažen téměř v každém jídle. Dále se hojně používají olivy (nejznámější jsou černé olivy z města Kalymnos), rajčata, papriky, lilkы, cukety, cibule, brambory, zelené fazole. Koření s celou řadou bylinek, asi nejtypičtějšími jsou oregano, tymián, rozmarýn, bobkový list, skořice, nové koření a máta.

Našim cílem je, abyste v řecké taverně MASA BUKA ochutnali kousek Řecka. Kromě autentických řeckých domácích pokrmů se budeme snažit vytvořit i pravou řeckou atmosféru a to nejen řeckou hudbu... A proč název taverny MASA BUKA a co to vlastně znamená? Když se v Řecku Řek dobrě nají, tak lidově řekne: „... to byla ale masa buka.“ Což znamená, že jste dobré a plně najedeni. Toto slovní spojení pochází ze slovíček Masao – žvýkám a Bukosa – přecpal jsem se (zaplnil).

Šéfkuchař a majitel taverny MASA BUKA se jmenuje NIKOS PAPPAS, je rodilý Řek a jeho předsevzetím je ukázat Vám, jak má vypadat pravá řecká domácí strava a jak je zdravá. Řecká domácí jídla, která vaří, zakládá na čerstvých ingrediencích a značném množství zeleniny, bylinek, koření a na olivovém oleji. Dává si proto velmi záležet na výběru kvalitních surovin. Na saláty a vaření používá zásadně extra panenský olivový olej.

Řecké recepty na jídla v našem jídelním lístku pocházejí většinou z ostrovů a vnitrozemí Řecka. Některé recepty Vám představí i moderní řeckou kuchyni.

Každý týden pro Vás budeme připravovat i speciální nabídky jídel. Můžete si u nás také vybrat ze speciálního jídelního lístku.

Je nám ctí popřát Vám dobrou chut'

KALI OREXI

Taverna pro Řeky znamená něco jako pro Čechy hospůdka nebo krčma, zkrátka nic vyloženě luxusního. A proto ani naše taverna není výjimkou. Naším přání je, abyste si k nám přišli posedět do příjemné pohodové atmosféry a v klidu si jídlo opravdu vychutnali.

Nevařím z připravených polotovarů, ale z čerstvých surovin, proto může být doba přípravy někdy delší. Doufám, ale že Vám čekání vynahradí kvalita a chut' pokrmů. Bohužel může dojít i k tomu, že **některá jídla jsou již daný den vyprodána**, nicméně můžete vybrat z naší aktuální nabídky.

Děkuji za pochopení
Váš kuchař Nikos



JÍDLA

TEPLÉ ŘECKÉ PŘEDKRMY

Tyropitákia	126
(2 ks taštičky z řeckého těsta Filo plněné sýrem Feta , Tzatziki)	
Keftedákia	135
(5 ks kuliček z mletého, bylinkami ochuceného masa, Tzatziki, domácí pečivo 3 ks)	
Bujurdi	175
(zapecený sýr Feta s rajčaty, cibulí a pálivá paprika v misce, domácí pečivo 3 ks) – pikantní	
Chaloumi	205
(kyperský sýr na grilu a grilovaná rajčata, domácí pečivo 3 ks)	
Feta saganaki	189
(obalený smažený sýr Feta , grilovaná rajčata, domácí pečivo 3 ks)	
Manouri sto gril	195
(řecký sýr Manouri na grilu s tymiánovým řeckým medem a sezamem, domácí pečivo 3 ks)	
Melitzana tylichty	195
(rolky z grilovaného lilek plněné sýrem Feta v červené omáčce, domácí pečivo 3 ks)	
Melitzána sto gril me Feta	205
(celý lilek na grilu, česnek, sypaný sýrem Feta a petrželkou, domácí pečivo 3 ks)	
Piperia jemisty	145
(1ks pečená paprika plněná sýrem Feta a čerstvým rajčetem, domácí pečivo 3 ks)	
Piperies tyganites	135
(smažené papriky , olivový olej, vinný ocet, oregano, domácí pečivo 3 ks)	

STUDENÉ ŘECKÉ PŘEDKRMY

Tzatziki	135
(řecký 10% jogurt, okurka, česnek a domácí pečivo 3 ks)	
Melitzanosaláta	155
(pasta z čerstvě pečeného lilek, česnek, cibule, řecký 10% jogurt, domácí pečivo 3 ks)	
Salát z červené řepy	145
(vařená č. řepa, řecký 10% jogurt, česnek, vlašské ořechy, domácí pečivo 3 ks)	
Skordotiri	155
(pasta ze sýru Feta, řeckého 10% jogurtu, česneku a pečená červená paprika, domácí pečivo 3 ks)	
Tyrokafteri	155
(pasta ze sýru Feta a pálivé grilované papriky – pikantní, domácí pečivo 3 ks)	
Sýr Feta s černými olivami	205
(plátek sýru Feta s olivovým olejem a oreganem, černé olivy, domácí pečivo 3 ks)	
Feta ladorigani	175
(sýr Feta s oreganem a olivovým olejem, pečivo 3 ks)	
Řecké černé olivy Kalamata s peckou	125

MEZE (výběr předkrmů)

Řecké meze	245
(variace předkrmů Tyropitakia, Tzatziki, Melitzanosaláta, Keftedákia, salát z červené řepy, domácí pečivo 6 ks)	
Sýrové meze	245
(variace sýrových předkrmů Skordotiri, Chaloumi, Feta saganaki, grilovaná rajčata, domácí pečivo 6 ks)	
Meze me alifes	245
(variace past z předkrmů Tzatziki, Melitzanosaláta, Skordotiri, Tyrokafteri, domácí pečivo 6 ks)	
Víno meze	225
(černé olivy Kalamata, sušená rajčata, řecké pikantní nakládané papričky, domácí pečivo 3 ks)	

ŘECKÉ MOŘSKÉ PŘEDKRMY

Garides saganaki	205
(krevety v červené omáčce zapečené s Feta sýrem, domácí pečivo 3 ks)	
Kalamária tyganita.....	225
(čerstvé smažené kalamáry, citron, domácí pečivo 3 ks)	
Ochtapodi sto gril	345
(chapadlo chobotnice na grilu, červená cibule, olivový olej, vinný ocet, domácí pečivo 3 ks)	
Gavros tyganitos.....	195
(smažené ančovičky, citron, domácí pečivo)	

SALÁTY

Řecký salát Choriatiki	265
(rajče, paprika, okurka, cibule, olivy, sýr Feta, vinný ocet, olivový olej, domácí chléb 3 ks)	
Kritiki saláta	265
(rajče, paprika, okurka, cibule, olivy, sýr Feta, krétské suchary, kapary, vinný ocet, olivový olej, domácí chléb 3 ks)	
Salát s grilovanými kuřecími kousky	245
(míchaný listový salát, kuřecí kousky na grilu, cuketa na grilu, domácí jogurtový dresing, domácí chléb 3 ks)	
Salát se sýrem Feta zabaleným v těstě Filo a sezam	265
(mix salát, sýr Feta zabalený v těstě Filo a smažený, sezam, domácí medový dresing, domácí chléb 3 ks)	
Salát s grilovaným sýrem Chaloumi	265
(míchaný listový salát, grilovaný sýr Chaloumi, lilek na grilu, cherry rajčata, domácí dresing, domácí chléb 3 ks)	
Salát s krevetami na grilu	385
(mix salátů, vařené brambory, krevety na grilu, kapary, sušený rajčata, bylinkový dresing, domácí pečivo 3 ks)	
Salát s černými olivami	225
(míchaný listový salát, sušená rajčata, kapary, cherry rajčata, černé olivy, vinegrette-balsamico, domácí chléb 3 ks)	

VAŘENÁ JÍDLA Z TRADIČNÍ ŘECKÉ KUCHYNĚ (do vyprodání)

200 g Stifádo 335
(hovězí maso na kousky pomalu pečené s rajčatovou omáčkou a malými cibulkami, pečené brambory)

380 g Musaka 325
(zapečené mleté maso vepřové+hovězí s bramborem, liličky a bešamelem)

Makarónia me saltsa kai tyri Feta 225
(špagety s červenou omáčkou, sýr Feta, oregano)

ŘECKÉ SPECIALITY Z GRILU

230 g Souvlaki chirino 225
(grilované kousky vepřové panenky na jehle, Tzatziki)

230 g Souvlaki kotopulo 225
(grilované kuřecí kousky na jehle, Tzatziki)

210 g Souvlaki moscharisio 365
(Grilované hovězí kousky z pravé svíčkové na jehle, Tzatziki)

230 g Bifteki jemisto 255
(mleté vepřové+hovězí maso plněné sýrem Feta, Tzatziki)

200 g Bifteki 225
(mleté vepřové+hovězí maso na grilu, Tzatziki)

340 g Mix gril 315
(vepřové souvlaki, kuřecí souvlaki, mleté bifteki, Tzatziki)

230 g Kotopulo fileto 245
(kuřecí prsní steak marinovaný v čerstvých bylinkách na grilu, Tzatziki)

230 g Steak chirino 245
(2 ks vepřový steak marinovaný v čerstvých bylinkách na grilu, Tzatziki)

400 g Hovězí T-bone steak 425
(hovězí T-bone steak na grilu, Tzatziki)

220 g Paidakia arnisia sto gril 415
(jehněčí kotletky na grilu, pečené brambory, Tzatziki)

220 g Řecký kebab me pita 315
(mleté hovězí a vepřové maso na grilu, pita chléb, mix salát, cibule, rajče, jogurtový domácí dresing)

MASOVÉ MIXY PRO 2 OSOBY

620 g Mix MASA BUKA I (pro 2 osoby) 765
(2 ks vepřové souvlaki, 2 ks mleté bifteki, 2 ks kuřecí souvlaki, Tzatziki, cibule, rajčata, pečené brambory, řecký pita chléb)

560 g Mix MASA BUKA II (pro 2 osoby) 775
(2 ks vepřové steaky z karé, 1 ks kuřecí steak, 2 ks jehněčí kotlety, Tzatziki, cibule, rajčata, pečené brambory, řecký pita chléb)

610 g Mix MASA BUKA III (pro 2 osoby) 895
(2 ks vepřové souvlaki, 2 ks hovězí souvlaki z pravé svíčkové, 2 ks kuřecí souvlaki, Tzatziki, cibule, pečené brambory, řecký pita chléb)

ŘECKÉ SPECIALITY – RYBY A PLODY MOŘE

Garidomakaronáda	385
(špagety s tygřími krevetami, čerstvá rajčata, petrželka, česnek)	
Kalamária tyganita me patatosaláta	395
(čerstvé, obalené smažené kalamáry s lehkým řeckým bramborovým salátem)	
Kalamária sto gril me patatosaláta.....	425
(čerstvé kalamáry na grilu s lehkým řeckým bramborovým salátem)	
Čerstvá mořská ryba dle denní nabídky	365
(čerstvá celá ryba dle nabídky na grilu, citronová zálivka, čerstvá petrželka)	
Gavros tyganitos, Tzatziki	295
(smažené ančovičky, citron, Tzatziki)	
Ochtapodi sto gril me mix salat.....	425
(chobotnice 1 chapadlo na grilu, malý mix salát, červená cibule, domácí pečivo)	
Ochtapodi sto gril me patatosálata.....	425
(chobotnice 1 chapadlo na grilu, lehký řecký bramborový salát)	
Garides (5 ks).....	425
(krevety na grilu s citronovou zálivkou)	
Mix thalassa	435
(mořský mix – krevety na grilu, smažené kalamáry, malý mix salát)	

MOŘSKÉ MIXY PRO 2 OSOBY

Mix thalassa I (pro 2 osoby).....	985
(mořský mix – celá čerstvá ryba dle denní nabídky, krevety na grilu, kalamáry smažené, malý mix salát, řecký bramborový salát)	
Mix thalassa II (pro 2 osoby)	1355
(mořský mix – celá čerstvá ryba dle denní nabídky, krevety na grilu, kalamáry smažené, chobotnice na grilu, malý mix salát, řecký bramborový salát)	

PŘÍLOHY (přílohy pouze k jídlům)

Pečivo	24
Pečené domácí brambory s bylinkami	65
Řecký lehký bramborový salát.....	65
Grilovaná zelenina.....	115
Angurontomata – rajče,okurka,cibule, vinný ocet, olivový olej.....	195
Malý mix salát s domácím dressingem.....	65
Řecký pita chléb 1 ks	45
Bukovo – hrubě drcené chilli	5
Krabička s sebou.....	15

DOMÁCÍ DEZERTY (vlastní výroba)

Baklava.....	135
(řecký tradiční dezert z těsta Filo s vlašskými ořechy)	
Čokoládové Suflé s malinovou omáčkou	136
Řecký jogurt 10% s řeckým tymiánovým medem a vlašskými ořechy	125
Řecký jogurt 10% s řeckými nakládanými višněmi nebo fíky nebo kaštany nebo bergamot citrus v sirupu.....	125

NÁPOJE

PIVO

Pilsner Urquell, světlý ležák 0,3 l / 0,5 l	55 / 67
Birell, světlé nealkoholické pivo (lahev) 0,33 l	55
Řecké pivo Mythos (lahev) 0,33 l	89

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Coca Cola, Coca cola light 0,2 l	55
Kinley Tonic water, Kinley Ginger Ale 0,25 l	55
Römerquelle perlivá, neperlivá 0,33 l	55
Römerquelle perlivá, neperlivá 0,75 l	115
Cappy (pomeranč, jablko, jahoda) 0,2 l	55
Naše limonáda 0,35 l	85
(máta, brusinka, malina, černý rybíz, ananas, meloun, marakuja, růže (fresh citronový, sirup Monin dle vybrané příchuti, soda, led)	
Domácí řecká citronáda s tymiánovým medem 0,25 l	97

TEPLÉ NÁPOJE A KÁVY

Malá káva Espresso (Montecelio)	65
Střední káva Espresso Lungo (Montecelio)	65
Espresso macchiato (Montecelio)	67
Káva Espresso Doppio (Montecelio)	86
Cappuccino (Montecelio)	87
Turecká káva (Montecelio)	75
Všechny kávy Montecelio též bez kofeinu	
Řecká malá káva	79
Řecká studená káva Frappé	105
Čaj sypaný (Montecelio)	75
(černý Earl Gray, lesní plody, šípkový, lékořicový, relaxační, karibské ovoce, červený s pomerančem a citronem, bílý s malinami, zelený s mangem, Rooibos mojito, zelený 1001 noc)	
Čaj z čerstvé máty v konvičce	115
(čerstvá máta, med)	
Řecký horský čaj v konvičce	115
(hojník horský, med)	

ŘECKÁ VÍNA ROZLÉVANÁ ČERVENÁ A RŮŽOVÁ

Imiglikos červené (červené polosladké víno) 0,15l / 0,5l	62/215
Řecké víno červené suché – oblast Peloponés 0,15l / 0,5l	62/215
Řecké víno růžové suché – oblast Peloponés 0,15l / 0,5l	62/215
Imiglikos růžové (růžové polosladké víno) – oblast Peloponés 0,15l / 0,5l	62/215
Řecké víno červené Mostra (lahev 0,5l – Agiorgitiko, Syrah, Merlot)	215
Řecké víno růžové Mostra (lahev 0,5l – Muscat, Syrah, Merlot)	215
Mavrodafni (sladké víno) 0,1l	72

ŘECKÁ VÍNA ROZLÉVANÁ BÍLÁ

Imiglikos bílé (bílé polosladké víno) 0,15l / 0,5l	62/215
Řecké víno bílé suché – oblast Peloponés 0,15l / 0,5l	62/215
Retsina (bílé víno s velmi jemnou příchutí pryskyřice) 0,15l / 0,5l	62/215
Retsina Malamatina (s intenzivnější příchutí pryskyřice) lahev 0,5l	215
Řecké víno bílé Mostra (lahev 0,5l – Muscat, Chardonnay, Roditis)	215
Oinomelo (sladké víno) 0,1l	72

ITALSKÁ ŠUMIVÁ VÍNA

Prosecco bílé 0,15l	86
Prosecco růžové 0,15l	86

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE 0,4cl

Metaxa *****	84
Metaxa *****	104
Metaxa *****	137
Metaxa Grande Fine 15 let	179
Metaxa Private Reserve 30 let	257
Ouzo 4 cl / karafa 0,1l	64/160
Tsipouro (řecká pálenka) 4 cl / karafa 0,1l	84/170
Masticha likér (řecký likér)	97
Tullamore Dew	87
Glenfiddich 12yo	117
Havana Club Añejo Reserva	86
Diplomatico Reserva Exclusiva	147
Bacardi	87
Gin Bombay Sapphire	87
Gin Tanqueray	97
Gin Mare	119
Vodka Stolichnaya	87
Aperol	87
Campari	87
Jägermeister	87

Lemoncello	87
-------------------	----

ALKOHOLICKÉ MÍCHANÉ NÁPOJE A KOKTEJLY

Greek Mojito	145
(Ouzo, soda, máta, třtinový cukr, limeta, ledová tříšť)	
Mojito	148
(Gin Bombay Sapphire, soda, máta, třtinový cukr, limeta, ledová tříšť)	
Gin Mojito	148
(Gin Bombay Sapphire, máta, třtinový cukr, limeta, ledová tříšť)	
Aperol Spritz	135
(Aperol, Prosecco, soda, plátek pomeranče)	
Limoncello Spritz	155
(Limoncello, Prosecco, Vodka, soda, plátek citronu)	
Campari Spritz	135
(Campari, Prosecco, soda, led, plátek pomeranče)	
Hugo Spritz	135
(Prosecco, bezový sirup, soda, led, máta, plátek limetky)	
Rossini	135
(Jahodové pyré, Prosecco)	
Bellini	135
(Broskvové pyré, Prosecco)	
Ouzo Orange	125
(Ouzo, pomerančový džus, plátek pomeranče)	
Cuba Libre	135
Gin Tonic	135
(Gin Bombay Sapphire, tonic, jalovec, tymián, citron, led)	
Campari soda	115



723 153 523



www.masabuka.cz



info@masabuka.cz



Masa Buka
na Facebooku



PROVOZOVATEL

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

Odpovědný vedoucí: Nikolaos Pappas
Tento jídelní lístek platí od 4. 9. 2024

OTEVÍRACÍ DOBA

ÚTERÝ – ČTVRTEK

12.00 h – 22.30 h
(vaříme do 20.30 h)

PÁTEK

12.00 h – 23.30 h
(vaříme do 21.30 h)

SOBOTA

11.30 h – 15.00 h
16.30 h – 23.30 h
(vaříme do 21.30 h)

PONDĚLÍ a NEDĚLE – zavřeno

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy



Free Wifi v naší restauraci zajišťuje
LBnet - www.lbnet.cz

