



**MASA BUKA**  
Nikosova řecká taverna

# Speisekarte



# SPEISEN

## WARME GRIECHISCHE VORSPEISEN

---

<b>Tyropikátia</b> .....	126
(2 Stück Taschen vom Filoteig gefüllt mit Fetakäse und Tzatziki)	
<b>Keftedakia</b> .....	135
(5 Stück Fleischkugel, Gewürtz, Tzatziki, Hausgebackenes Gebäck)	
<b>Bujurdi</b> .....	175
(Eingebratener Fetakäse mit Tomaten und Zwiebel und scharfer Pfeffer in einer Schale, Hausgebacktes Gebäck) – scharf	
<b>Chaloumi</b> .....	205
(Gegrillter Zypernkäse mit gegrillten Tomaten, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Feta Saganaki</b> .....	189
(Panierter gebratener Käse Feta, grillte Tomaten, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Manouri sto gril</b> .....	195
(Gegrillter Griechischer Käse mit Thymian Honig und Sesam, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Melitzana tylichty</b> .....	195
(Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Fetakäse und in roter Sauce)	
<b>Melitzána sto gril me Feta</b> .....	205
(Ganze gegrillte Auberginen mit Knoblauch, Feta-Käse und Petersilie bestreut, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Piperia jemisty</b> .....	145
(Gebratene Paprika mit Fetakäse gefüllt und frischen Tomaten, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Piperies tyganites</b> .....	135
(Gebratene Paprika, Olivenöl, Essig, Oregano, Hausgebacktes Gebäck)	

## KALTE GRIECHISCHE VORSPEISEN

---

<b>Tzatziki</b> .....	135
(Griechischer Jogurth, Gurke, Knoblauch und hausgebackenes Gebäck)	
<b>Melitzanosalata</b> .....	155
(Pasta vom frisch gebackener Aubergine, Knoblauch, Zwiebel, Jogurth, Hausgebackenes Gebäck)	
<b>Salat von roter Rübe</b> .....	145
(Gekochte rote Rübe, Jogurth, Knoblauch, Wallnüsse, Hausgebackenes Gebäck)	
<b>Skordotiri</b> .....	155
(Pasta vom Fetakäse, Jogurth, Koblauch und gebratene rote Paprika, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Tyrokafteri</b> .....	155
(Pasta vom Fetakäse und scharf gegrillte Paprika, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Fetakäse mit schwarzen Oliven</b> .....	205
(Scheibe Feta mit Olivenöl und Oregano, schwarze Oliven, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Feta ladorigani</b> .....	175
(Fetakäse mit Oregano und Olivenöl, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Griechische schwarze Oliven mit Kern</b> .....	125

## MEZE (Auswahl der Starter)

<b>Griechische meze</b> .....	245
(Variation der Vorspeisen Tyropitakia, Tzatziki, Melitzanosaláta, Keftedákia , Salat von roter Rübe, Hausgebackenes Gebäck )	
<b>Käse meze</b> .....	245
(Variation Skordotiri, Chaloumi, Feta saganaki, gegrillten Tomaten, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Meze me alifes</b> .....	245
(Variation der Vorspeisen Tzatziki, Melitzanosaláta, Skordotiri, Tyrokafteri, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Wein meze</b> .....	225
(Kalamata schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, würzig Greek eingelegte Paprika, Hausgebacktes Gebäck)	

## GRIECHISCHE MEER VORSPEISEN

<b>Garides saganaki</b> .....	205
(Krevetten in roter Sauce und Fetakäse gebacken, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Kalamária tyganita</b> .....	225
(Frischer gebratene Calamari, lemon, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Octopus gegrilte</b> .....	345
(Octopus gegrillte, rote Zwiebeln, Olivenöl, Weinessig , Hausgemachtes Gebäck)	
<b>Gavros tyganitos</b> .....	195
(Gebratene Sardellen, Zitrone, hausgemachtes Brot)	

## SALATE

<b>Griechischer Salat Choriatici</b> .....	265
(Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel, Oliven, Fetakäse, Weinessig, Olivenöl, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Kretischer Salat</b> .....	265
(Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel, Oliven, Fetakäse, Zwieback aus Kreta, Kapari, Weinessig, Olivenöl, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Salat mit gegrillten Hähnchenwürfeln</b> .....	245
(Gemischter Blattsalat, Hähnchenwürfel gegrillt, Zucchini auf dem Grill, Joghurtdressing, Hausgebacktes Gebäck )	
<b>Salat mit Fetakäse im Filotei g und Sesam</b> .....	265
(Mix Salat, Fetakäse im Filotei g und gebraten, Sesam, Honigdressing, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Salat mit Gegrillter Chaloumikäse</b> .....	265
(Mix Salat, Gegrillter Chaloumikäse, Gegrillte Aubergin, Cherrytomaten, Hausdressing, Hausgebacktes Gebäck)	
<b>Salat mit gegrillten Garnelen</b> .....	385
(Mix aus Salaten, Salzkartoffeln, gegrillten Garnelen, Kapern, getrockneten Tomaten, Kräuterdressing, hausgemachtem Brot 3 Stück)	
<b>Salat mit schwarzen Oliven</b> .....	225
(Gemischter Blattsalat, trockene Tomaten, Kapari, Cherrytomaten, schwarze Oliven Vinegrette, Balsamico, Hausgebacktes Gebäck)	

## GEKOCHTE SPEISEN DER TRADITIONELLER GRIECHISCHER KÜCHE

---

<b>200 g Stifado</b> .....	335
(Rindfleischwürfel langsam gebacken mit Tomatensauce und kleinen Zwiebeln, gebratene Kartoffeln)	
<b>380 g Musaka</b> .....	325
(Gebackenes Hackfleisch-Schweinefleisch und Rindfleisch mit Kartoffeln, Auberginen und Beschamel)	
<b>Makarónia me saltsa kai tyri</b> .....	225
(Spaghetti mit roter Soße, Fetakäse, Oregano)	

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

---

<b>230 g Suvlaki vom Schweinefleisch</b> .....	225
(Gegrillte Schweinefleischwürfel am Spieß, Tzatziki)	
<b>230 g Suvlaki vom Hähnchenfleisch</b> .....	225
(Gegrillte Hähnchenfleischwürfel am Spieß, Tzatziki)	
<b>210 g Souvlaki moscharisio</b> .....	365
(Gegrillte Rindfleischstücke am Spieß, Tzatziki)	
<b>230 g Bifteki jemisto</b> .....	255
(Gebackenes Hackfleisch-Schweinefleisch und Rindfleisch gefüllt mit Fetakäse, Tzatziki)	
<b>200 g Bifteki</b> .....	225
(Hackfleisch Schweinefleisch und Rindfleisch gegrillt, Tzatziki)	
<b>340 g Mix grill</b> .....	315
(Suvlaki-Schweinefleisch, Hähnchensuvlaki, Hackfleisch Schweinefleisch und Rindfleisch , Tzatziki)	
<b>230 g Kotopulo Fileto</b> .....	245
(Hänchenbruststeak mariniert und gegrillt in frischen Kräutern, Tzatziki)	
<b>240 g Steak chirino</b> .....	245
(Schweinesteak in frischen Kräutern mariniert gegrillt, Tzatziki)	
<b>400 g Rindfleisch T-Bone-Steak</b> .....	425
(Rindfleisch T-Bone-Steak gegrillt, Tzatziki)	
<b>220 g Paidakia arnisia sto grill</b> .....	415
(Lammkoteletts vom Grill, gebackene Kartoffeln, Tzatziki)	
<b>220 g Griechischer Kebap me Pita</b> .....	315
(Hack Rind und Schweinefleisch gegrillt, Pitabrot, mix Salat, zwiebel, Tomate, hausgemachter Jogurthdressing)	

## FLEISCHPLATTER FÜR 2 PERSONEN

---

<b>620 g Mix MASA BUKA 1 für 2 Personen</b> .....	765
(2 Stück Schweinefleisch Suvlaki, 2 Stück Hähnchenfleisch Suvlaki, 2 Stück Hackfleisch Schweinefleisch und Rindfleisch gegrillt Tzatziki, Zwiebel, gebratene Kartoffeln, griechisches	
<b>560 g Mix MASA BUKA 2 für 2 Personen</b> .....	775
(2 Stück Schweinesteak, 1 Stück Hänchenbruststeak, 2 Stück Lammkoteletts gegrillt, Tzatziki, Zwiebel, Tomate, gebratene Kartoffeln, griechisches pita brot)	
<b>610 g Mix MASA BUKA 3 für 2 Personen</b> .....	895
(2 Stücke Schweinefleisch Souvlaki, 2 Stücke Hähnchenfleischwürfel Souvlaki, 2 Stücke Rindfleisch Souvlaki, Tzatziki, Zwiebel, gebratene Kartoffeln, griechisches Pita brot)	

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN-FISCH UND MEERESFRÜCHTE

---

<b>Garidomakaronada</b> .....	385
(Spaghetti mit Tigergarnelen, Tomaten, Petersilie, Knoblauch)	
<b>Kalamaria tyganita me patatosalata</b> .....	395
(Frischer gebratene Calamari mit leichten griechischen Kartoffelsalat)	
<b>Kalamari sto gril me patatosalata</b> .....	425
(Frischer gegrillter Tintenfisch mit leichtem griechischem Kartoffelsalat)	
<b>Frische Fische von Tagesangebot</b> .....	365
(Frische ganze Fische gegrillter, Zitronenverguss, frische Petersilie)	
<b>Gavros tyganitos, Tzatziki</b> .....	295
(Gebratene Sardellen, Zitrone, Tzatziki)	
<b>Ochtopodi sto gril me mix salat</b> .....	425
(Octopus gegrillte ein Tentakeln, mix salat,rote Zwiebeln, Olivenöl, Weinessig, Hausgemachtes Gebäck)	
<b>Ochtopodi sto gril me patatosálata</b> .....	425
(Octopus gegrillte ein Tentakel, leichter griechischer Kartoffelsalat)	
<b>5Stück Garides</b> .....	425
(Gegrillte Krevetten mit Zitronenverguss)	
<b>Mix thalassa</b> .....	435
(Mix - Gebratene Calamari und Gegrillte Krevetten, kleiner gemischter Salat)	

## FISCHPLATTER FÜR 2 PERSONEN

---

<b>Mix thalassa 1 für 2 Personen</b> .....	985
(Mix- Frische ganze Fische gegrillter, Gebratene Calamari und Gegrillte Krevetten, kleiner gemischter Salat, Griechischer leichter Kartoffelsalat)	
<b>Mix thalassa 2 für 2 Personen</b> .....	1355
(Mix- Frische ganze Fische gegrillter, Gebratene Calamari und Gegrillte Krevetten, Octopus gegrillte, kleiner gemischter Salat, Griechischer leichter Kartoffelsalat)	

## BEILAGEN

---

<b>Gebäck</b> .....	24
<b>Gebratene Hauskartoffeln mit Kräutern</b> .....	65
<b>Griechischer leichter Kartoffelsalat</b> .....	65
<b>Gegrilltes Gemüse</b> .....	115
<b>Angurontomata – Tomate, Gurke, Zwiebel, Weinessig, Olivenöl</b> .....	195
<b>Kleiner Mix Salat mit hausgemachten Dressing</b> .....	65
<b>Griechisches Pitabrot 1 Stück</b> .....	45
<b>Bukovo – grob zerkleinertes Chili</b> .....	45
<b>Dose zum mitnehmen</b> .....	15

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

---

<b>Baklava</b> .....	135
(Traditioneller griechischer Dessert mit Walnüssen)	
<b>Sufle mit Himbeersauce</b> .....	136
(Schokoladesufle mit Himbeersauce)	
<b>Griechischer Jogurth mit Honi g und Walnüssen</b> .....	125
<b>Griechischer Jogurth mit eingelegten griechischen Kirschen oder Feigen oder Kastanien oder bergamot citrus in Sirup</b> .....	125



+420  
723 153 523



[www.masabuka.cz](http://www.masabuka.cz)



[info@masabuka.cz](mailto: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 4.9.2024

## 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](http://www.lbnet.cz)

