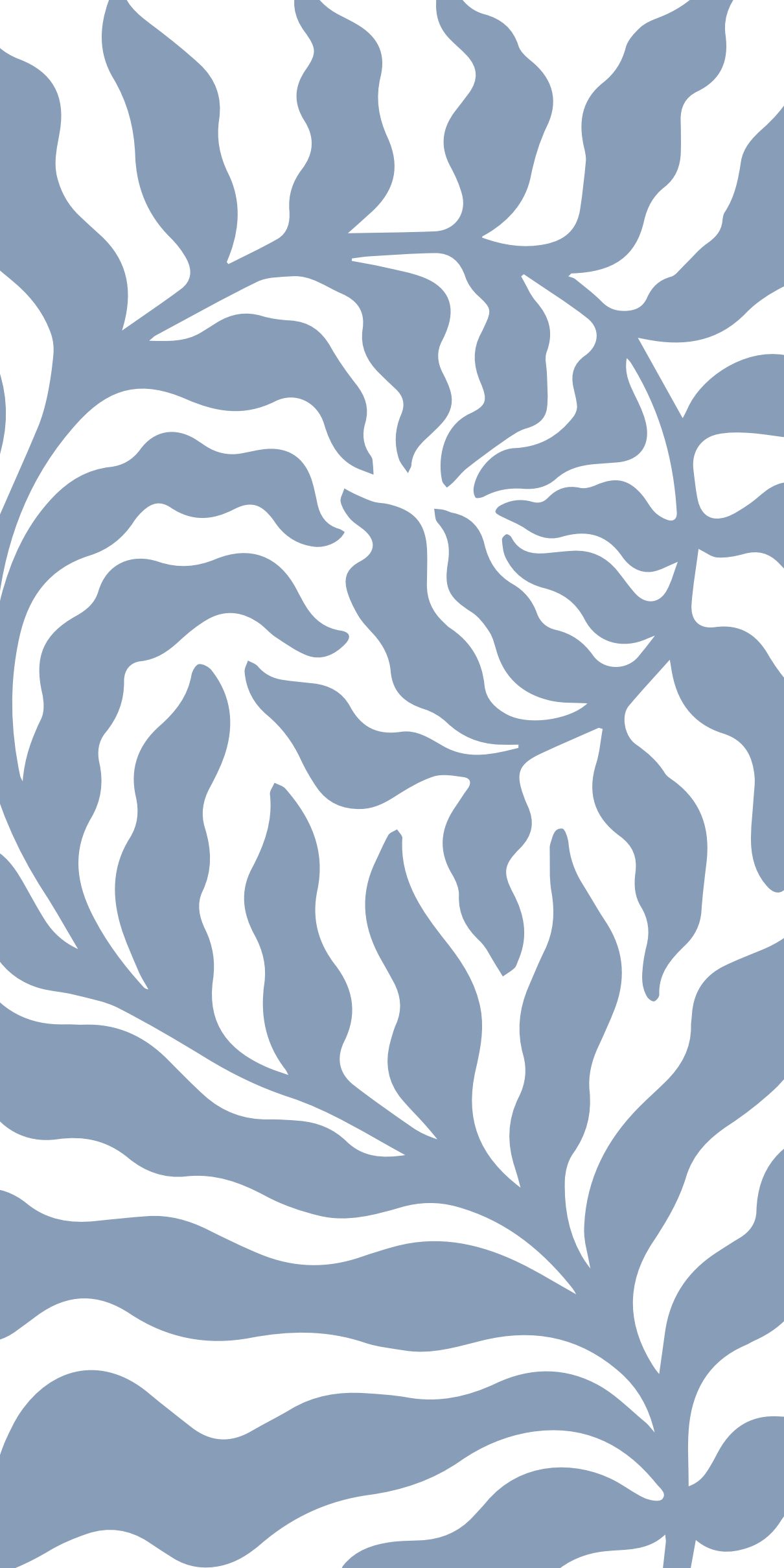




PAXOS

Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo



Boas-vindas à Paxos Greek Taverna!

*Localizada no Mar Jônico,
a ilha de Paxos é famosa por sua culinária fresca
e vibrante e espírito caloroso e acolhedor.*

*Em nossa Paxos a bordo,
damos vida a essa essência
com um cardápio autêntico,
oferecendo os melhores peixes do Mediterrâneo,
carnes suculentas e uma grande variedade
de mezzes compartilhados perfeitos
para um jantar de convívio.*

*Nossos pratos são criados para evocar
o charme fresco da ilha,
convidando você a relaxar, compartilhar,
e celebrar sabores autênticos.*

Experimente o verdadeiro sabor da Grécia!

COQUETÉIS DE OUZO

Anise & Cherry Splash

Ouzo, limão, suco de cereja, cerejas maraschino

Greek Garden Fizz

*Ouzo, suco de limão, xarope de tomilho, bitters de Angostura,
pepino, manjerição, água com gás*

Greek Bloody Mary

*Ouzo, suco de tomate, vinagre balsâmico, azeite de oliva,
sal de aipo, páprica, pimenta-do-reino, cominho*

Raspberry Slush

Ouzo, framboesas, suco de limão, xarope de açúcar

The Bold Greek Martini

Ouzo, suco de laranja e abacaxi, vodka, suco de limão

NÃO ALCOÓLICO

Soumada

Tradicional leite de amêndoa e xarope, no gelo

Greek Frappe Coffee

Café americano com espuma, leite e açúcar

Pomegranate Mojito

Suco de romã, limão, açúcar de menta, água com gás

The Greek Lantern

Salsa, raspas de limão, açúcar, suco de limão, água com gás

Greek Sour Cherry "Sangria"

*Vinho sem álcool, suco de cereja ácida, suco de laranja,
cerejas maraschino, laranja*

Reúna familiares e amigos para um menu de três pratos
inspirado nos sabores ensolarados da Grécia.
Pita fresca, mezes para compartilhar, frutos do mar habilmente grelhados
e pratos tradicionais se reúnem em uma experiência gastronômica
que é igualmente descontraída e refinada — uma viagem gastronômica
para uma ilha grega, sem sair da sua mesa.
Finalize com uma sobremesa que remete ao coração do Mar Jônico.

Menu

PÃO PITA QUENTE E MOLHOS

Tzatziki / Tarama caseiro

MEZES

Selecione quaisquer quatro mezes para misturar e partilhar

Frios

Salada Grega

Tomates maduros, pepinos, azeitonas, cebolas, pimentões,
feta envelhecido em barril, azeite de oliva extravirgem

Homus

Alcaparras grandes e azeitonas mistas

Melitzanosalata

Caviar de Caviar de berinjela defumada, pita fresca

Legumes Grelhados

Pimentões, cenouras, vegetais sazonais,
molho de iogurte e hortelã, queijo Mastelo

Salada de Laranja

Rúcula baby, toranja rubi, abacate, sementes de romã,
regado com mel de acácia

Salada de Melancia e Queijo Feta Envelhecido em Barril

Pepino persa crocante, chalotas, pontas de hortelã,
azeite virgem extra

Quentes

Mousaka

Berinjela frita assada, carne de vaca picada, cordeiro,
tomate, molho béchamel

Tiganita Thalassina

Calamares, camarões e peixe branco levemente fritos

Falafel

Molho de iogurte

Rolos de Palito de Feta Frito

Filo crocante, mel de acácia

Kolokithokeftedes

Bolinhos de abobrinha, iogurte grego com ervas aromáticas

Polvo Grelhado

Ensopado de batata, molho de páprica defumada

Avgolemono

Caldo cremoso de frango com limão, ovo e orzo

Dois acompanhamentos estão incluídos.

PRATOS PRINCIPAIS

*Todos os nossos pratos principais
são servidos com feijão cozido gigante grego de Prespes
e batatas gregas assadas com limão.*

O Mar*

*Confira nossa vitrine de frutos do mar no gelo e escolha
o seu favorito para ser preparado com perfeição.
Algumas opções premium estão disponíveis mediante taxa adicional,
de acordo com o peso e a seleção.
Perfeito para saborear individualmente ou compartilhar.*

A Terra

Costeletas de cordeiro grelhadas*

Tzatziki

Kebab Giaourtlou

Pão pita grelhado, kebabs de cordeiro e carne, tzatziki

Kota Riganati

*Coxas de frango assadas marinadas com iogurte grego,
limão, alho, ervas*

Kleffiko de Cordeiro

*Pernil de cordeiro assado envolto, batatas, tomates,
cebolas, queijo Kefalotyri*

Molhos

Ladolemono (azeite grego, limão)

Salmoriglio (ervas italianas e alho)

Molho Cremoso de Páprica Defumada

Saltsa Tomata (molho de tomate grego)



SOBREMESAS

Karidipita

Bolo de nozes com especiarias e sorvete de baunilha

Portokalopita

Torta folhada cítrica com calda de laranja

Baklava

logurte grego, mel, pistache

Fruta fresca

Da estação

ESPUMANTES



Parparoussis, Moschato

Patras-Grécia

Gerovassilion, Late Harvest Malagousia

Epanomi-Grécia

Parparoussis, Mavrodaphne

Patras-Grécia

Biblia Chora, Sole Semillon-Traminer

Kavala-Grécia

Hatzidakis, Nyxtepi

Santorini-Grécia

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

**Nota informativa de saúde pública: lembramos que o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.*

A MSC Cruzeiros toma todas as precauções possíveis para garantir a qualidade dos alimentos servidos aos seus hóspedes. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

Todos os menus estão sujeitos a alterações dependendo da disponibilidade do produto. A lista completa de ingredientes dos nossos pratos do menu está disponível à pedido.

Se pretender uma dieta com baixo teor de sódio, por favor contacte o Chefe de Mesa ou o Restaurant Manager.

É proibida a compra ou o consumo de álcool para Hóspedes menores de idade pela legislação do respectivo país.

