



**PAXOS**

Menu fornito solo come riferimento.  
I menu sono soggetti a modifiche  
e verranno riconfermati una volta a bordo



*Ti diamo il benvenuto  
alla Taverna greca Paxos!*

*Incastonata nel Mar Ionio, l'isola di Paxos  
è famosa per la cucina genuina e gustosa,  
nonché per la sua atmosfera accogliente e calorosa.*

*Paxos a bordo rappresenta il vero spirito dell'isola,  
proponendo, in un caratteristico menù,  
il miglior pesce del Mediterraneo,  
carni succulente e una varietà di meze  
da condividere in perfetto stile conviviale.*

*I nostri piatti sono ideati per evocare il fascino  
e la spensieratezza tipici dell'ambiente greco  
e invitano a rilassarsi, condividere,  
e celebrare i sapori autentici del luogo.*

*Scopri la vera Grecia!*

## **COCKTAIL CON OUZO**

*Anise & Cherry Splash*

*Ouzo, lime, succo di ciliegia, ciliegie al Maraschino*

*Greek Garden Fizz*

*Ouzo, succo di lime, sciroppo di timo, bitter Angostura,  
cetriolo, basilico, acqua gassata*

*Greek Bloody Mary*

*Ouzo, succo di pomodoro, aceto balsamico, olio d'oliva,  
sale di sedano, paprica, pepe nero, cumino*

*Raspberry Slush*

*Ouzo, lamponi, succo di limone, sciroppo di zucchero*

*The Bold Greek Martini*

*Ouzo, succo d'arancia e ananas, vodka, succo di limone*

## **ANALCOLICI**

*Soumada*

*Classico latte di mandorle con sciroppo e ghiaccio*

*Greek Frappe Coffee*

*Caffè americano schiumato, latte, zucchero*

*Pomegranate Mojito*

*Succo di melograno, lime, zucchero alla menta, acqua gassata*

*The Greek Lantern*

*Prezzemolo, scorza di lime, zucchero,  
succo di limone, acqua gassata*

*Greek Sour Cherry "Sangria"*

*Vino analcolico, succo di amarena, succo d'arancia,  
ciliegie al maraschino, arancia*

---

Riunisciti con la famiglia e gli amici per un menu a tre portate  
ispirato ai sapori della Grecia, baciata dal sole.  
Pita fresca, meze da condividere, pesce e frutti di mare grigliati alla perfezione  
e piatti tradizionali fanno parte di un'esperienza culinaria rilassata  
e al contempo raffinata: un'isola felice in cui rifugiarsi direttamente a tavola.  
Concludi la tua esperienza con un dolce che ti trasporta nel cuore del Mar Ionio.

---

## Menu

### PITA CALDA E SALSE

Tzatziki / Taramosalata fatta in casa

### MEZES

Seleziona quattro mezes da condividere

#### Fredde

Insalata Greca

Pomodori a grappolo, cetrioli, olive, cipolle, peperoni,  
feta stagionata in botte, olio extravergine di oliva

Hummus

Capperi grandi e olive miste

Melitzanosalata

Caviale di melanzane affumicato, pita fresca

Verdure Grigliate

Peperoni, carote, verdure di stagione,  
salsa allo yogurt e menta, formaggio Mastelo

Insalata di Arance

Rucola baby, pompelmo rosso, avocado,  
chicchi di melagrana, miele di acacia

Insalata di Anguria e Feta Stagionata in Botte

Cetriolo persiano croccante, scalogno, germogli di menta,  
olio extravergine di oliva

#### Calde

Mousaka

Sformato di melanzane fritte, macinato di manzo,  
agnello, pomodoro, besciamella

Tiganita Thalassina

Calamari, gamberi e pesce bianco in frittura dorata

Falafel

Salsa yogurt

Involtini di feta fritti

Pasta fillo croccante, miele di acacia

Kolokithokeftedes

Frittelle di zucchine, yogurt greco alle erbe

Polpo alla Griglia

Stufato di patate, paprika affumicata

Avgolemono

Brodo di pollo cremoso al limone con uova e orzo

Sono inclusi due contorni.

## PIATTI PRINCIPALI

*Tutti i piatti principali sono serviti con fagioli giganti di Prespa e patate arrosto al limone alla greca.*

### Il Mare\*

*Dai un'occhiata alla nostra ampia scelta di pesce fresco e frutti di mare esposti sul letto di ghiaccio e scegli quello che preferisci: ti sarà servito con una cottura perfetta.*

*Una selezione limitata delle nostre proposte premium è disponibile con un piccolo supplemento in base al tipo di pesce e al peso. Porzioni perfette da gustare da soli o da condividere.*

### L'Entroterra

**Costolette di agnello alla griglia\***  
*Tzatziki*

**Kebab Giaourtlou**  
*Pita grigliata, kebab di agnello e manzo, tzatziki*

**Kota Riganati**  
*Cosce di pollo arrosto marinate con yogurt greco, limone, aglio, erbe aromatiche*

**Agnello Kleftiko**  
*Stinco di agnello al cartoccio, patate, pomodori, cipolle, formaggio Kefalotiri*

### Salse

*Ladolemono (olio d'oliva greco, limone)*  
*Salmoriglio (erbe aromatiche italiane e aglio)*  
*Crema di Paprika Affumicata*  
*Saltsa Tomata (salsa di pomodoro greca)*



## DOLCI

Karidipita

*Torta speziata alle noci, gelato alla vaniglia*

Portokalopita

*Torta di pasta fillo agli agrumi,  
spruzzata di succo d'arancia*

Baklava

*Yogurt greco, miele, pistacchio*

Frutta fresca

*Di stagione*

## SPUMANTI

Parparoussis, Moschato

*Patrasso-Grecia*

Gerovassilion, Late Harvest Malagousia

*Epanomi-Grecia*

Parparoussis, Mavrodaphne

*Patrasso-Grecia*

Biblia Chora, Sole Semillon-Traminer

*Kavala-Grecia*

Hatzidakis, Nyxtepi

*Santorini-Grecia*

*Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti,  
vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale  
prima di effettuare la vostra ordinazione.*

*\*Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne  
(bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova,  
crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari,  
specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.  
MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare  
la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi ospiti.*

*Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine.*

*Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure  
che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.*

*Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti  
a seconda della reperibilità dei prodotti. L'elenco completo  
degli ingredienti dei piatti dei menù è disponibile su richiesta.*

*Per le diete povere di sale si prega contattare  
il vostro primo cameriere o il Restaurant Manager.*

*Agli Ospiti al di sotto dell'età legale secondo la legislazione del Paese  
non è consentito acquistare o consumare alcolici.*



