

Scan Me....



menu



ΠΕΤΟΥΣΗΣ

από το 1978

www.petousis.gr

M E N U

Rev.1



APPETISERS

BREAD (per Person)

When we say bread, we mean 2 tasty dips together with Cretan small olives, 2 different types of breadsticks, rusks and eftazimos bites.

DAKOS

Cretan rusk with fresh tomato, feta cheese, olive oil and oregano.

ANTHOHALO

Coarse salt and fresh milk, this is the traditional "anthogalo" the ultimate form of cream cheese.

TZATZIKI

The famous yoghurt and garlic dip in its simplest and most delicious form.

FRESH BEETS

Every day we cook only selected fresh beets as compared to the industrial cooking of canned food.

KEFALOTYRI

We choose the best Cretan kefalotyri cheese from small local dairy farms and serve it with olives and rusks.

FRESH MIZITHRA CHEESE

FRESH MIZITHRA CHEESE WITH HONEY

The most fresh version of Crete's favourite fresh, soft cheese. If you add honey, you create an amazing dessert.

ENTREES

PAIN

Quand on dit du pain, ça veut dire 2 trempettes délicieuses, des olives crétoises, 2 sortes de gressins et des petits.

DAKOS A LA TOMATE ET A LA FETA (KOUKOUVAGIA)

Pain traditionnel circulaire recuit, avec de la tomate râpée, huile d'olive de qualité exceptionnelle, feta et origan aromatique crétois.

ANTHOHALO (CREME DE LAIT)

Gros sel et lait frais, l'anthogalo traditionnel, la suprême de crème de fromage.

TZATZIKI

L'entrée grecque la plus connue. Yaourt, ail et concombre râpés. Pour les amateurs de l'ail.

BETTERAVES EN SALADE

Préparées quotidiennement, contre la cuisine industrielle salade de betterave.

KEFALOTYRI (FROMAGE LOCAL DE BREBIS ET DE CHEVRE).

Servi avec des olives et des petites bouchées de pain traditionnel recuit. Nous choisissons les meilleurs fromages crétois.



APPETISERS

MUSHROOMS SAGANAKI

Delicious fresh mushrooms with french fries, spring onions, thyme and traditional cheese on roasted bread!

FAVA

Mashed peas, fresh or caramelised onions and aromatic olive oil... tasty food at its best.

BOILED VEGETABLES

When we say wild vegetables we mean sonchus oleraceus, lapland, radish wild grass and so many more... Collected from the mountains of Crete.

DOLMADAKIA

DOLMADAKIA A family tradition, grapeleaves stuffed with rice and vegetables, passed on to us from our "Yiayia" (grandmother) Kalliopi with strictness and love...

FRIED ZUCCHINI

Our specialty, lightly fried fresh zucchini, crunchy and delicious.

ZUCCHINI BALLS

After so many years making them, they have become a daily staple, coming to your table hot and delicious.

MEATBALLS

Mixed fresh beef & pork mince meat with spices from Crete.

ENTREES

SAGANAKI AUX CHAMPIGNONS

Champignons délicieux, pommes frites au feu de bois, oignon frais et thym, servis sur du pain grillé avec du fromage local. Pure et simple....

FAVA

Fava, avec de l' oignon cru ou caramélisé si vous le préférez, et de l' huile d' olive aromatique.

HERBES DU JARDIN BOUILLIES

Herbes de saison, toujours fraîches, notre soin quotidien!!

FEUILLES DE VIGNE FARCIES

La recette traditionnelle de la grand-mère Calliope, qu'elle nous a confié avec amour!

COURGETTES FRITES

Tranches de courgettes farinées frites, croustillantes et délicieuses!

BEIGNETS DE COURGETTE

Préparés pendant des années dans notre restaurant, chauds et délicieux.

BOULETTES DE VIANDE

Boulettes de viande hachée de veau et porc, aux épices et aux plantes aromatiques de Crète.



STUFFED MEAT BALLS

With what can you fill up a meatball...? With something simple and tasty! White cretan cheese , dress it with a tomato and pepper sauce, put it in the oven and then you will have something magical!

CHEESE CROQUETTES

No one can say no to the graviera and kefalotyri cheeses, that excel in the mixture, it is a matter of origin...

PETOUSI'S MINCED MEAT PIE

Superb lamb and our favourite tangy "mizithra" cheese, wrapped in fillo pastry, along with a fresh tapenant (cream) of "Anthogalo" cheese and sun-dried tomato. You got it right! We are in spring-summer mode...!

SAGANAKI WRAPPED WITH CHEESE

The delicious kefalotyri and the marvellous Cretan white cheese with fresh tomatoe and green pepper pasta wrapped in Cretan pastry fillo and dressed with marmelade... delicious compination!!!

SIGLINA WITH EGGS

Definitely difficult to make a genuine syglino, hard to find recipe but loved. But you know now, we at Petousis make the difficult- easy with our knowledge and love... enjoy!!!

APAKI

Cretan smoked pork, seasoned with mountain spices and smoked with olive tree logwood. A Petousis family owned recipe.

BOULETTES DE VIANDE FARCIES

A quoi farcir une boulette? Mais au fromage! Cuites au four, servies à la sauce tomate- poivre.

BOULETTES DE FROMAGE CRETOIS

Qui peut dire non aux fromage s crétois?

PETIT CHAUSSON A LA VIANDE PETOUSSIS

Roulé de pâte fillo à l'agneau, fromage frais acide et sauce de crème de lait et tomate séchée. Ambiance printemps été

ROULE SAGANAKI AUX FROMAGES CRETOIS

Roulé de pâte fillo frit, au fromages crétois, tomate, poivron. Goût de rêve!

TRAVERS DE PORC CONFIS AUX OEUFS

Recette traditionnelle, difficile à trouver, mais bien aimée.

APAKI

Filet de porc séché et fumé aux herbes et au bois d'olivier. Recette traditionnelle de la famille PETOUSSIS.



A P P E T I S E R S

E N T R E E S

APAKI WITH CARAMELIZED CHERRY TOMATOES

Our well known "apaki" with cherry tomatoes, caramelized in sweet wine and wonderful Cretan herbs, such as thyme, from the mountains of Crete.

SAUSAGE IN VINEGAR

Petousis family owned recipe, based on pure ingredients such as fresh pork meat, local aromatic spices, grape vinegar and smoked with olive tree logwood, all done in exquisite taste.

LAMB'S LIVER (Pluck)

All parts of the lamb liver, fried to order. You can also order "savore", specially fried with vinegard and rosemary.

SNAILS "MPOUMPOURISTI"

Snails are the key to the Cretan diet.

SMALL GREENS PIES

Ask us about the wild and non-cultivated verbs and greenery that we put in our green pies. You will be surprised !!!

GRILLED VEGETABLES

Eggplant, Zucchini, Green and Florin peppers in their healthiest form.

FRIED POTATOES IN PARASTIA

Only fresh, hand-cleaned, hand-cut potatoes. Fried in pure olive oil, over parastia with logwood...

APAKI AUX TOMATES CERISES CARAMELISEES

Apaki, tomates cerises caramélisées au vin doux avec du thym et des herbes de montagne.

FOIE D' AGNEAU FRIT

Foie d'agneau frit le moment ou vous le commandez. Fariné et frit avec du vinaigre et du romarin, si vous le.

SCARGOTS BOUMBOURISTI (FRITS)

Escargots frits, au romarin et au vinaigre. Les escargots sont toujours un élément important du régime traditionnel crétois, plat aimé de notre restaurant!

PETITS CHAUSSONS AUX HERBES

Vous allez être agréablement surpris par les herbes sauvages qu'on utilise!

LEGUMES GRILLES

Aubergines, courgettes, poivrons verts et rouges. Légumes grillés, un plat sain et simple.

POMMES FRITES AU FEU DE BOIS

Pommes de terre, épluchées et coupées à la main, frites à l'huile d'olive et au feu de bois. Comme au village!



PETOUSIS SALAD

A well honored tradition. Colorful vegetables, tomato, cucumber, endive, radish, fennel, celery, white cabbage, red cabbage, carrot and small rusk with olive oil & balsamic dressing.

CRETAN SALAD OF THE VALLEY

Delicious spinach, spicy baby rocket, cherry tomatoes with fluffy rusks, sour mizithra and a touch of fresh basil with olive oil and... get a taste of Crete !

SEASONAL GREEN SALAD

Colourful seasonal vegetables (spinach, lettuce, radish, Chinese cabbage, carrot, spring onion) in an olive oil vinaigrette, with balsamic & lemon zest.

CHICKEN SALAD

Grilled chicken fillet with fresh seasonal greens (spinach, lettuce, radish, Chinese cabbage, carrot, spring onion) in an aromatic cocktail sauce.

GREEK SALAD

Cucumber, tomato, onion, pepper, olives, feta cheese in extra virgin olive oil and oregano.

SALAD WITH GROATS

Fresh spinach leaves with cherry tomatoes, spring onions and groats with olive oil dressing, small pieces of orange and lemon zest.

PETOUSSIS

Alégumes multicolores, tomate, concombre, endive, fenouil, céleri, chou blanc et rouge, carotte, petit pain traditionnel recuit et vinaigrette balsamique. La salade «marque déposée» de notre restaurant.

SALADE CRETOISE

Epinards, roquette, tomates cerises, bouchées de pain recuit, mizithra (fromage frais acide), avec une touche de basilic et d'huile d'olive.

SALADE VERTE DE SAISON

Epinards, laitue, radis, chou chinois, carotte, oignon, vinaigrette à l'huile d'olive, au vinaigre balsamique et au zest de citron.

SALADE VERTE AU POULET

Filet de poulet, cuit sur le gril, avec des légumes frais de saison (épinards, laitue, radicchio, chou chinois, carotte, oignon) à la sauce aromatique.

SALADE GRECQUE

La salade la plus renommée du pays!

SALADE AU BLE CONCASSE

Epinards, tomates cerises, oignon frais et blé concassé bouilli, petits morceaux d'orange, zest de citron, huile.



OMELETTES

SFOUGGATO PETOUSIS

All the favorite Cretan ingredients Apaki, sausage, onion, pepper and potatoes with fresh eggs... recipe of enjoyment!!

Mr. ZACHARI'S STRAPATSADA

Fresh tomatoes sauteed, with olive oil and spring onions until it becomes a sauce, then fried with potatoes and zucchini and fresh eggs until they become his favorite strapatsada.

OMELETTE WITH FRENCH FRIES

Omelette with potatoes fried without unnecessary oils!!

OMELETTES

OMELETTE PETOUSSIS

Avec des ingrédients crétois, bien aimés. Apaki, saucisses crétoises, oignon, poivron, pommes de terre, oeufs.

OEUFs BROUILLES DE M. ZACHARIE

Oeufs brouillés a la tomate, aux pommes de terre et aux courgettes, la recette de M. Zacharie!

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE

Omelette riche aux pommes de terre.

PASTA & RICE

GAMOPILAFO

Genuine Cretan Wedding Pilaf with fresh broth from zygouri (sheep) that is boiled daily.

SKIOUFICHTA PASTA

Fresh dough made with local flour and milk butter, boiled in meat broth with cheese.

MAGGIRI

Made from whole wheat flour, boil it in meat broth and fry it in extra virgin olive oil together with sour mizithra and serve with its broth.

PASTA WITH ANTHOTYRO CHEESE

Spaghetti boiled in broth from zygouri (sheep), Anthotyros (Cretan hard white cheese) on top is rich, of course; no stinginess at Petousis!

PATES & RIZ

PILAF DE MARIAGE

Pilaf de mariage traditionnel, riz au bouillon d'agneau, préparé quotidiennement.

PATES SKIOUFIKTA

Pâtes fraîches, à la farine locale et au beurre, au bouillon de viande, servies avec du fromage râpé.

PATES MAGIRI A LA MIZITHRA (FROMAGE FRAIS ACIDE)

Pâtes à la farine complète, au bouillon de viande et frites à l'huile d'olive, servies avec le bouillon et à la mizithra (fromage frais acide).

PATES A L' ANTHOTIRO (FROMAGE CRETOIS)

Sâtes au bouillon d'agneau, servies à l'anthotiro (fromage crétois frais, légèrement séché). Un plat simple mais délicieux, avec beaucoup de fromage!



GREEK CUISINE

MOUSAKA

Layers of potatoes, zucchini, mince meat sauce, eggplant, cheese and bechamel sauce.

GEMISTA (STUFFED VEGETABLES)

Summer's absolute dish of Greek cuisine, with tomatoes and peppers straight from Crete's orchards, stuffed with rice and fresh vegetables. Served with french fries.

PASTICCIO

Layers of thick tubular pasta with Cretan Kefalotyri cheese, mince meat and bechamel sauce.

KLEFTIKO

(Lamb slow-cooked and served with its veggies and sauce) History repeats itself with the comeback of this delicious platter, the one we started our legacy 43 years ago !!!

CUISINE GRECQUE

MOUSAKA

Couches de pommes de terre, courgettes, sauce à la viande hachée, aubergines, fromage et sauce béchamel.

GEMISTA (STUFFED VEGETABLES)

Le plat absolu de la cuisine grecque de l'été, avec des tomates et des poivrons tout droit sortis des vergers de Crète, farcis de riz et de légumes frais. Servi avec frites.

PASTICCIO

Couches de pâtes tubulaires épaisses avec du fromage crétois Kefalotyri, de la viande hachée et de la sauce béchamel.

KLEFTIKO

L'histoire se répète, avec un des premiers plats de notre restaurant.



MEAT - MAIN PLATES

We use only the freshest meats in all our preparations, selected by our collaborators, famous for their quality meats.

ZIGOURI (Boiled Lamb Meat & Pilaf) per Kilo

ZIGOURI (Boiled Lamb Meat & Pilaf) per Portion

GOAT MEAT COOKED IN FRESH TOMATO SAUCE

Always accompanied by a flavorful sauce, fresh tomato & cooked slowly...

ANTIKRISTO (Lamb Meat) per Kilo

ANTIKRISTO (Lamb Meat) per Portion

LAMB CHOPS per Kilo

LAMB CHOPS per Portion

PORK STEAK

PORK RIB STEAK (750-800 grams)

Large, juicy, cooked to perfection... to be eaten... on the platter.

PANCETA PORTION

PORK SOUVLAKI

BURGER MIXED (Pork & Beef Mince)

PLATS DE RESISTANCE

Nos viandes sont toujours fraîches et jamais congelées, des producteurs renommés pour la qualité de leurs produits. Les viandes se préparent dans notre restaurant, selon les hauts standards de la famille Petoussis, qui pendant plus de 43 ans offre aux gens de Héraklion une qualité inégalée et un bon rapport qualité prix.

AGNEAU D'UN AN BOUILLI KILO (Servi avec du pilaf de mariage)

AGNEAU D'UN AN BOUILLI PORTION (Servi avec du pilaf de mariage)

CHEVRE A LA SAUCE TOMATE

Sauce de tomate fraîche, le secret du goût est la cuisson lente.

AGNEAU CUIT FACE AU FEU KILO

AGNEAU CUIT FACE AU FEU PORTION

COTELETTES D'AGNEAU KILO

**COTELETTES D'AGNEAU PORTION
COTE DE PORC**

COTE DE PORC DANS L'EPAULE

Grosse (750-800 gr) et juteuse, cuite comme il faut!

POITRINE DE PORC PORTION

BROCHETTE DE PORC

STEAKS HACHES DE VIANDE MIXTE



MEAT - MAIN PLATES

GRILLED BURGER (Stuffed with Feta Cheese)

BEEF BURGER

CHICKEN BURGER

PORK SCHNITZEL

PORK SCHNITZEL A LA CRÈME

GRILLED CHICKEN CHOPS PORTION

CHICKEN SOUVLAKI

GRILLED CHICKEN FILLET

CHICKEN SCHNITZEL

CHICKEN SCHNITZEL A LA CRÈME

GRILLED PORK TENDERLOIN

**PORK TENDERLOIN & XYGALO (Cretan
Cheese)**

BEEF FILLET GRILLED

BEEF FILLET WITH KEFALOTYRI & EGGPLANT

VEAL STEAK

MIX GRILL SMALL PLATTER

Included Panceta, Lamb Chops, Chicken Chops, Burger Mixed, Fried Potatoes, Pita Bread and Yoghurt.

PLATS DE RESISTANCE

**STEAKS HACHES DE VIANDE MIXTE
FARCIS**

STEAKS HACHES DE BOEUF

STEAKS HACHES DE POULET

SCHNITZEL DE PORC

SCHNITZEL DE PORC A LA CREME

**MORCEAUX DE POULET SUR LE GRIL
PORTION**

BROCHETTE DE POULET.

FILET DE POULET GRILLE

SCHNITZEL DE POULET

SCHNITZEL DE POULET A LA CREME

FILET DE PORC GRILLE

**FILET DE PORC AU XIGALO (FROMAGE
FRAIS ACIDE)**

FILET DE BOEUF GRILLE

**FILLET DE BOEUF AUX AUBERGINES
ET AU FROMAGE DE BREBIS ET
CHEVRE**

Une version délicieuse, un mariage pa.

COTE DE VEAU

POUR 2 PERSONNES

Côtelettes d'agneau, morceaux de poulet sur le gril, travers de porc, steaks hachés épicés, pita, pommes frites, yaourt. La quintessence de la bonne viande!



MEAT - MAIN PLATES

MIX GRILL BIG PLATTER

Included Panceta, Lamb Chops, Chicken Chops, Burger Mixed, Fried Potatoes, Pita Bread and Yoghurt.

CYPRIT SEFTALIA WITH PITA BREAD

Served with pita bread, potatoes, tomatoes, onion, yogurt..

PLATS DE RESISTANCE

ASSORTIMENT DE VIANDE POUR 4 PERSONNES

Côtelettes d'agneau, morceaux de poulet sur le grill, travers de porc, steaks hachés épicés, pita, pommes frites, yaourt. La quintessence de la bonne viande!

SHEFTALIA (BOULETTES DE VIANDE CHYPRIOTES) AVEC PITA

Served with pita bread, potatoes, tomatoes, onion, yogurt

REFRESHMENTS

COLA FIMI 250ml

COLA LIGHT FIMI 250ml

LEMONADE 250ml

ORANGE SODA 250ml

ORANGEADE 250ml

SODA 250ml

LEMON LIME DRINK (Gazoz) 250ml

TONIC WATER 250ml

REA JUNIOR 4FRUITS JUICE BLUE 250ml

COCA COLA 250ml

COCA COLA LIGHT 250ml

RAFFRAICHISSEMENTS - EAU

COLA FIMI 250ml

COLA FIMI LIGHT 250ml

LIMONADE 250ml

ORANGEADE 250ml

ORANGEADE 250ml NON GAZEUSE

SODA 250ml

SPRITE 250ml

TONIC 250ml

REA JUNIOR 4FT BLEU 250ml

COCA COLA 250ml

COCA COLA LIGHT 250ml



REFRESHMENTS

RAFFRAICHISEMENTS - EAU

COCA COLA ZERO 250ml

COCA COLA ZERO 250ml

BOTTLED WATER 1lt

EAU EMBOUTEILLEE 1lt

SPARKLING WATER 330ml

EAU GAZEUSE 330ml

SPARKLING WATER 1lt

EAU GAZEUSE

BEERS

BIERES

KAISER DRAUGHT 300ml

KAISER PRESSION 300ml

FISCHER PILSENER 500ml

FISCHER 500ml

ALFA 330ml

ALPHA 330ml

FIX HELLAS 330ml

FIX 330ml

FIX ANEY (Non-alcohol Beer) 330ml

FIX SANS ALCOOL 330ml

HEINEKEN 330ml

HEINEKEN 330ml

MYTHOS 330ml

MYTHOS 330ml

MYTHOS RADLER (Lemon) 330ml

MYTHOS RADLER AU CITRON 330ml

NOTOS LAGER 330ml

NOTOS LAGER 330ml

NOTOS WEISSE 500ml

NOTOS WEISSE 500ml

CANDIA BEER 500ml

CANDIA BEER 500ml

CANDIA HAZY 750ml

CANDIA HAZY 750ml

EZA PILS 330ml

EZA PILS 330ml

EZA LAGER 330ml

EZA LAGER 330ml

EZA NO ALCOHOL 500ml

EZA SANS ALCOOL 500ml



ALEXAKIS WHITE WINE 375ml

ALEXAKIS VIN BLAN 375ml

ALEXAKIS WHITE WINE 750ml

ALEXAKIS VIN BLAN 750ml

ALEXAKIS RED WINE 375ml

ALEXAKIS VIN ROUGE 375ml

ALEXAKIS RED WINE 750ml

ALEXAKIS VIN ROUGE 750ml

ALEXAKIS ROZE WINE 375ml

ALEXAKIS VIN ROSE 375ml

ALEXAKIS ROZE WINE 750ml

ALEXAKIS VIN ROSE 750ml

OYZO
PLOMARI 200ml

OYZO
PLOMARI 200ml

RETSINA
KEHRIMPARI 500ml

RETSINA
KEHRIMPARI 500ml

- Prices include all legal taxes VAT, municipal tax and service tax.
- Our products may include traces of nuts, wheat, soy milk etc. Please inform us of any allergies or food intolerances you may have.
- Alcohol consumption is prohibited to minors under 18 years old, without their parent's or guardian's permission.
- Inspection manager: Petousis Georgios

- Les prix incluent toutes les taxes légales TVA, taxe municipale et taxe de service.
- Nos produits peuvent contenir des traces de fruits à coque, de blé, de lait de soja, etc.
 - Veuillez nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire que vous pourriez avoir.
 - La consommation d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans, sans l'autorisation de leurs parents ou tuteur.
 - Inspecteur gérant : Petousis Georgios.

Prices include V.A.T.

Serving alcohol to minors under 18 is prohibited.

The book of complaints is available in 4 languages.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Please inform us of any allergies or food intolerances you may have.

Inspection responsible:
Petousis George