

APPETIZERS

- MELITZANO & DOUBLE PITA A dip of eggplant, garlic and olive oil 6.95
ナスとニンニク & オリーブオイルのディップをつけて食べるピタブレッド
- HOUMOS & DOUBLE PITA A classic dip of chickpeas 6.95
ヒヨコ豆のディップをつけて食べるピタブレッド
- TARAMA & DOUBLE PITA A creamy dip of fish roe 6.95
鯉の卵の塩漬けをクリーミーに仕上げたディップをつけて食べるピタブレッド
- TZATZIKI & DOUBLE PITA A refreshing dip of yogurt, cucumber and garlic 6.95
ヨーグルト、キュウリ、ニンニクのディップをつけて食べるピタブレッド
- SAGHANAKI FLAMBE Sharp cheese fried in oil and flambéed with brandy 10.95
チーズを揚げた後にブランデーをかけ火をつけてフランベをします
- KALAMARIA The traditional deep fried baby squid, served with Tzatziki dip 9.95
小イカのから揚げ ヨーグルトとキュウリのディップソース
- KEFTEDAKIA Panfried meatballs served with Tzatziki and pita bread 8.95
ミートボール ピタブレッド & ヨーグルトとキュウリのディップソース付き
- OCTOPUS Marinated and delicious 10.95
タコのマリネ
- BABY BACK RIBS With our homemade sauce 11.95
ポークリブ肉を特製トマトソースで
- GARLIC TIGER PRAWNS Panfried with butter and garlic 10.95
エビのガーリックバター炒め
- SPANAKOPITA Spinach and feta cheese layered with Filo pastry 7.95
ほうれん草とフェタチーズのパイ
- CHICKEN FINGERS Golden brown, served with plum sauce 7.95
手羽先チキンの揚げもの プラムソース
- GRILLED PITA BREAD The traditional accompaniment to every meal 2.95
どんな食事にも合うピタブレッド
- ZUCCHINI Battered and deep fried, served with Tzatziki dip 7.95
ズッキーニの天ぷら風 ヨーグルトとキュウリのディップソース付き
- DOLMADES Grape leaves stuffed with ground beef and rice 8.95
牛ひき肉とライスのブドウの葉包み
- YALANDJI DOLMADES A vegetarian delight – with rice, onions and spices 7.95
ライスと玉ねぎのブドウの葉包み (ベジタリアン料理)
- GRECO PIZZA With fresh spinach, mushrooms, sun-dried tomatoes and feta cheese 9.95
ほうれん草、マッシュルーム、ドライトマトのギリシャ風ピザ
- FALAFEL Served with Tzatziki and pita bread 7.95
ヒヨコ豆のコロッケ ヨーグルトとキュウリのディップソース付き
- APPETIZER PLATTER Spanakopita, Keftedakia, Kalamaria, Yalandji Dolmades, Houmos, Trama, Zucchini, Tzatziki and Pita Bread 前菜の盛り合わせ 24.95

SALADS & HOMEMADE SOUPS

GREEK SALAD Tomatoes, cucumbers, green peppers, onions, feta cheese and Kalamata olives in our very special dressing Side - 6.95 For 1 - 8.95 For 2 - 11.95

トマト、キュウリ、ピーマン、玉ネギ、フェタチーズ、オリーブのギリシャ風サラダ 特製ドレッシング

HOUSE SALAD Crisp greens, carrots and cabbage 6.95

新鮮な野菜、ニンジン、キャベツのサラダ

GRECO ROMAN SALAD Crisp lettuce, tomatoes, cucumbers, green peppers, green onions and feta served with our unique dressing 11.95

レタス、トマト、キュウリ、ピーマン、ネギ、フェタチーズのサラダ 特製ドレッシング

CAESAR SALAD A classic with our own dressing For 1 - 7.95 For 2 - 10.95

シーザーサラダ 自家製ドレッシング

SOUP OF THE DAY Today's inspiration 4.50

本日のスープ (担当のウェーター、ウェイトレスにお問い合わせ下さい)

FASOLADA Traditional bean soup 4.50

シェフお勧めの伝統的な豆のスープ

PASTAS SPECIALTIES

FETTUCINI ALFREDO A CLASSIC! It's delicious 11.95

フェットチーネ(平たいパスタ) ホワイトソース

FETTUCINI ALFREDO & BABY BACK RIBS A great new combination! 18.95

ホワイトソースのフェットチーネとポークリブのコンボ

FETTUCINI GRECO With spinach, mushrooms, sun-dried tomatoes, feta cheese in a cream sauce
ほうれん草、マッシュルーム、ドライトマト、フェタチーズのクリームパスタ 14.95

FETTUCINI CREAMY MARINARA A simple delightful favourite! 11.95

フェットチーネのクリーミーなマリナーラソース(トマトソース)

BAKED SPAGHETTI Baked with mozzarella and meat sauce 12.95

モッツァレラチーズとミートソースのスパゲティのオープン焼き

STEAMED SPAGHETTI With butter and kefalotiri cheese 10.95

バターとケファロティリチーズのゆであげスパゲティ

TORTELLINI ALLA PANNA Stuffed with veal in a cream sauce, topped with mozzarella cheese and baked in the oven 仔牛のひき肉が入ったトルテッリーニのクリームソース オープン焼き 13.95

SPAGHETTI BOLOGNESE Steamed with meat sauce 11.95

ミートソースのスパゲティ

Try adding grilled chicken or garlic tiger prawns to any salad or pasta!

サラダ、パスタにチキンかエビを追加できます! Chicken チキン 5.95 Prawns エビ 6.95



HOUSE SPECIALTIES AND CHARBROILER



All our dinners and platters are served with fresh vegetables, rice or potatoes and our own homemade bread, unless otherwise indicated. Substitute Greek Salad or Caesar Salad instead of veggies, add \$2.95.

Add Garlic Tiger Prawns to any dinner \$6.95

下記のお食事には野菜が付き、ライス又はポテトのうち一つと自家製パンが付きます。野菜をギリシャ風サラダ、又はシーザーサラダにされたい場合は追加で\$2.95 が必要です。お食事メニューにエビのガーリックグリルを\$6.95 で追加することも出来ます。

- DOLMADES Grape leaves stuffed with ground beef and rice 15.95
牛ひき肉とライスのブドウの葉包み ギリシャ伝統料理
- GEMISTA Tomatoes and green peppers stuffed with ground beef and rice in a light, tasty tomato sauce
トマトとピーマンの肉詰め トマトソース 15.95
- MOUSSAKA Layers of eggplant, potatoes, zucchini and spiced ground beef topped with Bechamel & baked in the oven. Served with Greek Salad only 15.95
ナス、ジャガイモ、ズッキーニ、牛ひき肉の重ね焼き ギリシャ風サラダ添え
- ROAST LAMB Tender slices of slow roasted lamb with our homemade mint sauce 17.95
時間をかけてローストしたラム(子羊)肉のスライス 自家製ミントソース
- RACK OF LAMB Whole broiled rack of lamb seasoned with special spices 28.95
ラム(子羊)あばら肉のオープン焼き
- LAMB CHOPS Succulent broiled lamb chops, cooked to perfection 18.95
ラムチョップのオープン焼き
- KEFTEDAKIA DINNER Greek meatballs with red island sauce & feta cheese. Served with Greek Salad only ミートボールのレッドアイランドソース ギリシャ風サラダ添え(他の野菜サイドはつきません) 14.95
- SOUVLAKIS Your choice of Chicken, Lamb or Beef - 15.95 Veggie - 12.95
チキン、ラム(子羊)、ビーフ、又は野菜のスブラキ(串焼き)
- BRISOLA ZORBA Eight ounce charbroiled top sirloin steak 16.95
約 226g のサーロインステーキ 焼き方をご指定下さい (レア rare - ミディアム medium - ウェルダン welldone)
- VEGETARIAN PLATE Yalandji dolmades, zucchini sticks and spanakopita 13.95
ベジタリアン・プレート (ブドウの葉包み、ズッキーニスティック、ほうれん草とチーズのパイ)
- CHICKEN CORDON BLEU Boneless breast of chicken filled with ham and swiss cheese and topped with sliced almonds チキン胸肉のハムとチーズ詰め 17.95
- BROILED LEMON CHICKEN Boneless breast of chicken with lemon seasoning 15.95
レモン風味のチキン胸肉のグリル
- BABY BACK RIBS (Whole Rack) Barbecued with our own sauce 20.95
ポークリブの自家製バーベキューソース
- “MILLOS” RIBS You must use your fingers! Whole rack of baby ribs, Greek style 20.95
ポークリブ MILLOS 風
- SPANAKOPITA DINNER Spinach pie, served with Greek Salad only 13.95
ほうれん草とフェタチーズのパイ ギリシャ風サラダ添え(他の野菜はつきません)

SPECIAL PLATTERS

“MILLOS” PLATTER (for two) Greek Salad, Kalamaria, Beef Souvlaki, Lamb Chops, Dolmades and Moussaka 44.95

ギリシャ風サラダ、小イカの唐揚げ、ビーフスブラキ(串焼き)、ラムチョップ、ブドウの葉包み、ナスとひき肉の重ね焼き、とギリシャ料理が一通り楽しめます (二人前)

SEAFOOD PLATTER (for two) Greek Salad, Kalamaria, Large Prawns, Halibut Souvlaki, Filet of Salmon and Tzatziki 46.95

ギリシャ風サラダ、小イカの唐揚げ、エビのグリル、オヒョウのスブラキ(串焼き)、サーモングリル、ヨーグルトとキュウリのディップソースなどシーフードを使ったギリシャ料理の盛り合わせ (二人前)

SEAFOOD

KALAMARI DINNER Traditional deep fried squid served with Greek salad, Tzatziki and rice 16.95

小イカの唐揚げ ギリシャ風サラダとヨーグルトとキュウリのディップ、ライス付き

STEAK & LOBSTER ステーキとロブスターのコンボ 29.95

STEAK & KALAMARIA ステーキと小イカの唐揚げのコンボ 19.95

STEAK & PRAWNS ステーキとエビのグリルのコンボ 21.95

LOBSTER TAILS Caribbean lobster tails baked in a garlic butter sauce 33.95

カリブ海産のロブスターテールのガーリックバター風味

FILLET OF SALMON Succulent fillet of BC Salmon with lemon, oregano and herbs 16.95

BC州産のサーモン レモンハーブ風味

FILLET OF HALIBUT With lemon, oregano and herbs 19.95

オヒョウのレモンハーブ風味

TIGER PRAWNS Large Caribbean prawns, baked in a garlic butter sauce 19.95

カリブ海産のエビ ガーリックバターソース

PRAWNS TRATA Sautéed in wine with feta cheese, onions, tomato sauce and garlic 19.95

カリブ海のエビ フェタチーズと玉ねぎのワイントマトソース

TIGER PRAWNS SOUVLAKI エビの串焼き(スブラキ) 19.95

HALIBUT SOUVLAKI オヒョウの串焼き(スブラキ) 19.95