



Menu

Για το ψωμί / Spreads

<i>Ψωμάκια με ελιές Bread with olives</i>	2,00€
<i>Κρητικό ξύγαλο Σητείας Π.Ο.Π. Καλογεράκη Cretan cheese spread from Sitia PDO Kalogerakis</i>	5,00€
<i>Τριλογία Mezze / Τυροκαυτερή, τζατζίκι, πατζαροσαλάτα Mezze trilogy / Spicy cheese spread, tzatziki, beetroot salad</i>	9,00€
<i>Τζατζίκι αρωματισμένο με άνηθο Classic Greek tzatziki</i>	5,50€
<i>Τυροκαυτερή Spicy cheese spread</i>	6,50€
<i>Λευκή ταραμοσαλάτα με πούδρα αμυγδάλου και αυγοτάραχο Fish roe mousse, lemon, bottarga powder</i>	7,00€
<i>Φάβα με κρεμμύδι, ντομάτα και κάπαρη Yellow split pea purée with onion, tomato, and capers</i>	7,00€
<i>Καπνιστή μελιτζάνα με κρέμα καμμένου σκόρδου και μαστίχα Smoked eggplant with garlic cream and mastiha</i>	8,50€
<i>Ελιές Olives</i>	4,50€





Τυριά / Cheese suggestions

Φέτα με λαδορίγανη <i>Feta cheese with olive oil and oregano</i>	6,50€
Γραβιέρα Κουρουνιώτη Αρκαδίας σε τραγανή κρούστα με μαρμελάδα εσπεριδοειδών και μπαχαρικά <i>Gruyere cheese from Arcadia in a crispy crust with citrus jam and spices</i>	9,50€
Μελιτάτο Αρκαδίας στη σχάρα <i>Grilled melitato cheese from Arcadia</i>	9,50€

Σαλάτες / Salads

Ελληνική <i>Classic Greek salad</i>	11,00€
Ντάκος με φέτα, ντομάτα και κάπαρη <i>Cretan barley rusk topped with fresh tomato, feta cheese and caper</i>	9,80€
Καστελόριζο με ανάμεικτα λαχανικά, τουρσί και παλαιωμένο ξύδι <i>"Kastelorizo" salad with mesclun, pickles and aged vinegar</i>	10,50€
Πανδαισία λαχανικών με αβοκάντο, σύκα, κουκουνάρι & βινεγκρέτ πορτοκαλιού <i>Mixed green salad with avocado, figs, pine nuts & orange vinaigrette</i>	13,00€
Πολίτικη με μήλο πίκλα και σταφίδες <i>"Politiki" with cabbage salad, pickled apple and raisins</i>	9,50€
Πατζαροσαλάτα με σκορδαλιά <i>Beetroot salad with garlic dip</i> (χωρίς σκορδαλιά / without garlic dip 8,50€)	9,50€
Χόρτα εποχής (αλμύρα, σταμναγκάθι) <i>Steamed seasonal greens</i>	8,50€
Σαλάτα με κουσκουσάκι, δυόσμο, ντομάτα, μαϊντανό, κρεμμυδάκι, κρέμα κατσικίσιου τυριού και σουμάκ <i>Salad with cous cous, mint, tomato, parsley, scallion, goat cream cheese and sumac</i>	11,00€



Ορεκτικά / Appetizers

<i>Γαύρος μαρινάτος Marinated anchovy</i>	7,50€
<i>Τσίρος καπνιστός με μαριναρισμένο φινόκιο και vinaigrette εσπεριδοειδών Smoked mackerel with marinated fennel and citrus vinaigrette</i>	9,00€
<i>Ντολμαδάκια με γιαούρτι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άνηθο Stuffed vine leaves with yogurt, extra virgin olive oil & dill</i>	7,60€
<i>Φρέσκιες τηγανητές πατάτες Handmade fried potatoes</i>	6,00€
<i>Πατάτες τηγανητές με μους φέτας και πέστο ρίγανης Fried potatoes with feta cheese mousse and oregano pesto</i>	8,50€
<i>Στικς κολοκυθιού με τριμμένη γραβιέρα Αρκαδίας Zucchini sticks with grated Arkadia graviera cheese</i>	8,50€
<i>Κολοκυθοκεφτέδες με τσαλαφούτι, μαύρο σκόρδο και δυόσμο Zucchini fritters with tsalafouti cheese spread, black garlic and peppermin</i>	7,50€
<i>Στριφτοτυρόπιτα με θυμαρίσιο μέλι Βοιωτίας και δίχρωμο σουσάμι Cheese pie with thyme honey from Viotia and two-colored sesame seeds</i>	9,50€
<i>Τηγανιά μανιταριών με πέστο βασιλικού και γραβιέρα Κρήτης Sautéed mushrooms with basil pesto and Cretan graviera cheese</i>	13,00€
<i>Γαύρος τηγανητός Fried anchovies</i>	9,50€
<i>Σαρδέλα σχάρας με λάδι μυρωδικών Grilled sardines with herb oil</i>	11,00€
<i>Καλαμαράκι* τηγανιτό με κρούστα καλαμποκιού Fried squid* with corn crust</i>	13,50€
<i>Καλαμάρι* ψητό, φάβα, λαδολέμονο Grilled squid*, split peas cream, lemon sauce</i>	14,00€
<i>Μύδια αχνιστά, μουστάρδα, μυρωδικά, κρασί Steamed mussels with mustard, herbs, and white wine</i>	13,50€



<i>Γαρίδες* σαγανάκι</i> <i>Shrimp saganaki with tomato and feta cheese</i>	15,00€
<i>Γαρίδες ψητές</i> <i>Grilled shrimps</i>	16,00€
<i>Ψητό χταπόδι*</i> <i>Grilled octopus*</i>	16,00€
<i>Λουκάνικο πράσου</i> <i>Leek sausage</i>	9,00€
<i>Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με κρέμα φέτας</i> <i>Beef meatballs with feta cheese cream</i>	12,00€
<i>Χοιρινή τηγανιά κρασάτη με μυρωδικά της Ελληνικής υπαίθρου</i> <i>Pork sautéed in wine with wild herbs from rural Greece</i>	13,00€





Κυρίως πιάτα / Main courses

<i>Τσιπούρα σχάρας με χόρτα εποχής</i> <i>Grilled sea bream with seasonal steamed greens</i>	17,50€
<i>Φιλεταρισμένο λαβράκι στη σχάρα</i> <i>Grilled sea bass fillet</i>	18,00€
<i>Φιλέτο μυλοκόπι στη σχάρα με ψητά λαχανικά</i> <i>Grilled croaker with grilled vegetables</i>	21,00€
<i>Ψάρι κατά παραγγελία</i> <i>Fish of the day (ask for daily availability)</i>	85,00€/Kg
<i>Μπριζόλα σολομού με σαλάτα ταμπουλέ</i> <i>Salmon steak with tabbouleh salad</i>	23,50€
<i>Μπακαλιάρος με αλιάδα Κεφαλονιάς</i> <i>Fried cod fillet with Kefalonian aliada (garlic dip)</i>	15,50€
<i>Γύρος σολομού</i> <i>Salmon gyros</i>	14,00€
<i>Γύρος κοτόπουλο αλλιώς</i> <i>Chicken gyros Mezze (pulled chicken)</i>	12,00€
<i>Γύρος χοιρινός αλλιώς</i> <i>Pork gyros Mezze (pulled pork)</i>	12,50€
<i>Κεμπάπ πολιτικό με μαριναρισμένο κρεμμύδι και σάλτσα γιαουρτιού</i> <i>Kebab with marinated onion and yogurt sauce</i>	12,50€
<i>Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με τριπλομαγειρεμένες πατάτες</i> <i>Beef patty with triple-cooked potatoes</i>	15,50€
<i>Φιλετάκια Black Angus παγιάρ με ψητά λαχανικά</i> <i>Black Angus fillet "pagiar" with grilled vegetables</i>	26,50€
<i>Χοιρινή tomahawk ελληνικής εκτροφής από την Σπάρτη (900γρ.)</i> <i>με τριπλομαγειρεμένες πατάτες</i> <i>Greek farm-raised pork tomahawk from Sparta (900g)</i> <i>with triple-cooked potatoes</i>	26,00€



Σε σούβλα (για 2 άτομα) / On the spit (for 2 people)

Σούβλα θαλασσινών (φρέσκος σολομός/ γαρίδες/καλαμάρι) με σαλάτα ταμπουλέ <i>Seafood spit (fresh salmon/shrimps/squid) with tabbouleh salad</i>	39,00€
Σούβλα κοτόπουλο με ψητά λαχανικά <i>Chicken spit with grilled vegetables</i>	27,00€
Σούβλα μοσχάρι <i>Black angus</i> με τριπλομαγειρεμένες πατάτες <i>Black angus spit with triple-cooked potatoes</i>	59,00€

Παραδοσιακά πιάτα / Traditional courses

Μακαρόνια με μοσχαρίσιο κιμά <i>Pasta with ground beef</i>	12,00€
Μουσακάς <i>Moussaka</i>	14,00€
Μακαρούνες με σιγομαγειρεμένο κόκορα ελευθέρας βοσκής <i>Traditional Cretan pasta with slow-braised rooster cooked in tomato sauce</i>	15,00€
Μοσχάρακι κοκκινιστό με χυλοπίτες & γραβιέρα <i>Braised veal in tomato sauce with hilopites pasta and graviera cheese</i>	17,00€
Παραδοσιακό Κρητικό Γαμοπίλαφο <i>Traditional Cretan gamopilafo (Cretan style risotto) with lamb and chicken</i>	15,00€
Αρνίσιο κότσι στο φούρνο με λεμονοριγανάτη σάλτσα και πουρέ πατάτας <i>Lamb shank with oregano and lemon sauce and mashed potatoes</i>	23,00€
Γιουβετσάκι θαλασσινών <i>Seafood orzo</i>	18,00€
Σπαγγέτι караβίδα Χαλκίδας με ντομάτα <i>Spaghetti with Halkida crayfish and tomato</i>	19,50€
Γαριδοκαραβιδομακαρονάδα με λεμονάτη σάλτσα και πιπεριές <i>Spaghetti with shrimps, crayfish, lemon sauce and peppers</i>	19,50€



Έξτρα συνοδευτικά / Extra side dishes

<i>Πουρές πατάτας</i> <i>Potato puree</i>	5,00€
<i>Λαχανικά σχάρας</i> <i>Grilled vegetables</i>	7,00€
<i>Ρύζι</i> <i>Rice</i>	4,00€
<i>Ελαιόλαδο 50ml</i> <i>Olive oil 50 ml</i>	2,00€

Γλυκά / Desserts

<i>Σπασμένο μιλφέιγ με παγωτό βανίλια</i> <i>Crushed mille-feuille with vanilla ice cream</i>	7,50€
<i>Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια</i> <i>Baklava with vanilla ice cream</i>	7,50€
<i>Μούς σοκολάτα</i> <i>Chocolate mousse</i>	7,50€

SCAN ME





Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο και στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

**Κατεψυγμένο.*

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.**

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, Services & ΦΠΑ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος:

Κ. Παπαθεοδώρου

Please inform us of any allergies.

For salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil

**Frozen.*

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).**

All prices include municipal taxes, service, VAT.

The restaurant is obliged to provide complaint forms in a special location near the entrance.

*Le restaurant traite feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans
une position spéciale à côté de la sortie. Das gaststätte hat Pflicht Protest
Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang.*

Market regulations responsible: K. Papatheodorou

