



All dishes in our menu have been created by our award winning
HEAD CHEF PANTELIS DEMOSTHENOUS

σούπες

(σούρ)

ΣΟΥΠΑ "GAZPACHO" / GAZPACHO SOUP *cold*

Φρέσκα ντομάτα, κόκκινες πιπεριές, αγγουράκι, "tabasco", αβοκάντο, στρείδι / Fresh tomato, red peppers, cucumber, tabasco, oyster, avocado

€6.50

ΣΟΥΠΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ / AVOCADO LIME SOUP *cold*

Αβοκάντο, αγγουράκι, γιαούρτι, λάιμ, φρέσκος κόλιανδρος, σουπιά, γαρίδες / Avocado, cucumber, yogurt, lime, fresh coriander, cuttlefish, prawns

€6.50

σαλάτες
(SALAD)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / TRADITIONAL SALAD

Πράσινη σαλάτα με αγγουράκια, ντομάτες, καρδιές σελίνου, φρέσκο κόλιανδρο, ραπανάκι, φέτα και τραγανή πίτα με ντρέσινγκ από λαδολέμονο / Lettuce, iceberg, cucumbers, tomatoes, celery, fresh coriander, radish, feta, crispy pita bread with lemon and olive oil dressing

€8.50

ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ / TOMATO SALAD

Ντοματίνια, τυρί φέτα, κόκκινο κρεμμύδι, φύλλα κόλιανδρου, ρίγανη και λάδι βασιλικού / Cherry tomatoes, feta cheese, red onion, coriander leaves, oregano and basil oil

€7.80

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑΣ / ROCKET SALAD

Φύλλα ρόκας, λιαστές ντομάτες, καρδιές αγκινάρας, κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, καβουρδισμένα φουντούκια, γλυκό περγαμόντο και 'vinaigrette' από μέλι και βαλσάμικο / Rocket leaves, semi dried tomatoes, artichoke hearts, goat cheese, grated parmesan, roasted hazelnuts, pergamot sweet and honey balsamic vinaigrette

€11.50

ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD SALAD

Κόκκινο μαρούλι, 'iceberg', σουπιές, καβουρόψυχα, γαρίδες, αβοκάντο, καπνιστός σολομός, αγγουράκια και ντρέσινγκ από κρεμμύδι και ντομάτα / Iceberg, lollo rosso, cuttlefish, smoked salmon, crab meat, prawns, avocado, cucumbers with tomato and onion dressing

€13.80

ΣΑΛΑΤΑ ΨΑΡΙΚΩΝ / FISH SALAD

Σολομός, τόνος, λαυράκι, αβοκάντο, κρεμμύδι, μαρούλι, σως από σόγια / Salmon, tuna, seabass, avocado, onion, lettuce, sweet soya sauce dressing

€13.80

ΣΑΛΑΤΑ ΓΛΥΣΤΙΡΙΔΑΣ / PURSLANE SALAD new

Φύλλα γλυστιρίδας, ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι, αποξηραμένος δυόσμος και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι / Purslane leaves, tomatoes, cucumber, onion, dry mint, olive oil and vinegar dressing.

€8.20

αλοιφές



ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ / WHITE TARAMAS

Αυγοτάραχο με ελαιόλαδο και λεμόνι / Fish roe
with olive oil and lemon

€3.00

ΤΖΑΤΖΙΚΙ / TZATZIKI

Παραδοσιακό τζατζίκι με ξύσμα λεμονιού / Traditional
'tzatziki' with lemon zest

€2.80

ΜΑΥΡΟ ΤΑΧΙΝΙ / BLACK TAHINI

Μαύρη ταχίνι με λεμόνι και άρωμα σκόρδου / Black sesame
paste with lemon and garlic aroma

€2.80

ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΗ / TYROKAFTERI

Τυρί φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και πιπεριές τσίλι / Feta cheese
crashed with Florina peppers and chilies

€2.80

ΞΙΔΑΤΑ / PICKLES

Κουνουπίδι, καρότο, ραπανάκι, σέλινο, αγγουράκι
/ Cauliflower, carrots, radish, celery, cucumber

€3.00

ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ / EGGPLANT SALAD

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστής μελιτζάνας με φέτα και πιπεριές
Φλωρίνης / Smoked eggplant dip with feta cheese and
Florina peppers

€2.80

ΤΑΧΙΝΙ / TAHINI

Ταχίνι με λεμόνι και άρωμα σκόρδου / Sesame paste
with lemon and garlic aroma

€2.80

ΠΑΝΤΖΑΡΙ / BEETROOT

'Mousse' από παντζάρια, γιαούρτι και καρύδια / Beetroot mousse
with yogurt and walnuts

€2.80

HUMMUS / ΧΟΥΜΟΥΣ new

Ρεβίθια, αβοκάντο, μοσχολέμονο, σκόρδο / Chickpeas, avocado, lime, garlic

€2.80

καρπάτσιο

(ARPA((IO

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON CARPACCIO φ*

Φρέσκος σολομός, αβοκάντο, 'seaweed', πόμελο, πράσινο μήλο, ρύζι 'puffed', ντρέισινγκ από 'yuki' / Fresh salmon, spicy avocado, seaweed, pomelo, green apple, puffed rice, yuki dressing

€10.80

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ / OCTOPUS CARPACCIO φ*

Μαριναρισμένο χταπόδι, αγγουράκια ξιδάτα, ραπανάκια ξιδάτα, σως από σόγια και καυτερή πιπεριά / Marinated octopus, cucumber noodles, pickled radish, pickled cucumber, soya sauce with chillies

€11.50

ταρτάρ

TARTAR

TARTAR TONOU / TUNA TARTAR φ*

Φρέσκος τόνος, τζίντζερ τουρσί, φρέσκο κρεμμύδι, 'mousse' αβοκάντο, μαγιονέζα από σαφράν και αρωματισμένο ζελέ από λεμόνι και χαμομήλι / Fresh tuna, pickled ginger, scallion, avocado mousse, saffron mayonnaise and lemon chamomile gel

€13.80

ceviche

{VI(---}

CEVICHE ΛΑΥΡΑΚΙ / SEABASS CEVICHE φ*

Φρέσκο λαυράκι, γάλα τίγρης, κόκκινο κρεμμύδι, πουρές αβοκάντο, 'passion fruit', φύτρες αρακά / Fresh sea bass, tiger milk, red onion, avocado purée, passion fruit, 'pea shoot leaves'

€13.20

CEVICHE ΓΑΡΙΔΑΣ / PRAWN CEVICHE

Ψημένες γαρίδες, ανανάς, ντοματίνια, μαρούλι "lollo rosso", σως φρέσκου κόλιανδρου / Cooked prawns, pineapple, cherry tomatoes, lollo rosso lettuce, colliander sauce

€12.50

ζεστά πιάτα



ΤΟΝΟΣ ΨΗΤΟΣ / CRUSTED TUNA new φ*

Φρέσκος τόνος, κρούστα από σουσάμι, αλμυρίκια, 'edamame',
γλυκό σως από σόγια / Fresh tuna, sesame crust, samphire,
edamame, sweet soya sauce

€13.80

ΓΛΥΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ / SWEET OCTOPUS κ*

Χταπόδι, γλυκές πιπεριές, κρεμμύδι, "teriyaki", τζίντζερ, τραγανό πράσο
/ Octopus, bell peppers, onions, teriyaki, ginger, crispy leaks

€12.00

ΓΑΡΙΔΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ / LEMON PRAWNS κ*

Γαρίδες βρασμένες σε αλατόνερο με λεμόνι / Boiled prawns,
rock salt and lemon

€7.40

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΨΑΡΙΟΥ / FISH BRUSCHETTA

Ψωμί 'ciabatta', τριμμένη ντομάτα, σαρδέλες, γαύρος και ελαιόλαδο /
Ciabatta bread, grated tomato, sardines, anchovies and olive oil

€6.00

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ / OYSTER MUSHROOMS

Μανιτάρια πλευρώτους, ρίγανη, ντομάτα, παρθένο ελαιόλαδο
και φύλλα ρόκας / Grilled oyster mushrooms, oregano, virgin olive oil,
tomato and rocket leaves

€5.80

ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED HALLOUMI

Σπιτικό χαλούμι, γλυκό περγαμόντο και φύλλα ρόκας /
Homemade halloumi, pergamol sweet, baby rocket leaves

€6.30

ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΑΜΠΑΡΗ / GAMBARI PRAWNS κ*

Τηγανιτές γαρίδες Γάμπαρη και μαγιονέζα με γλυκό
τσίλι / Crispy fried Gambari prawns with sweet chili mayonnaise

€7.20

ΤΡΑΓΑΝΑ ΚΑΒΟΥΡΑΚΙΑ / CRISPY BABY CRAB κ*

Καβουράκια με μπαχαρικά 'Cajun' και λαδολέμονο / Baby crab,
Cajun spices and lemon olive oil

€6.90

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

ζεστά πιάτα



ΣΟΥΠΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED CUTTLEFISH κ*

Σουπιά στη σχάρα, μικρές πατάτες, ντομάτα, σως λεμονιού και παρθένου ελαιόλαδου / Grilled cuttlefish, small potatoes, tomato, olive oil and citrus dressing

€12.00

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / PRAWNS SAGANAKI κ*

Γαρίδες 'tiger', ντοματίνια, κρεμμύδι, φινόκιο, ούζο, πράσινες πιπεριές, τυρί φέτα / Tiger prawns, cherry tomatoes, onions, fennel, ouzo, green bell peppers, feta cheese

€14.00

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED OCTOPUS κ*

Χταπόδι στη σχάρα, ντοματίνια, πουρές φάβας, σκόνη ελαιόλαδου, ρίγανη, ντρέσινγκ λεμονιού / Grilled octopus, cherry tomatoes, fava purée, olive oil powder, oregano and lemon dressing

€15.50

ΛΑΥΡΑΚΙ / SEA BASS φ*

Φρέσκο λαυράκι στη σχάρα, μαϊντανό και ντρέσινγκ από λαδολέμονο / Grilled fresh seabass, parsley and lemon olive oil dressing

€12.50

ΤΣΙΠΟΥΡΑ / SEA BREAM φ*

Φρέσκια τσιπούρα στη σχάρα, μαϊντανό και ντρέσινγκ από λαδολέμονο / Grilled fresh sea bream, parsley and lemon olive oil dressing

€12.50

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED PRAWNS κ*

Γαρίδες 'tiger', θυμάρι, ελαιόλαδο και αλάτι / Tiger prawns, thyme, olive oil and salt

€12.80

ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ / FRIED BABY CALAMARI κ*

Τηγανιτά καλαμαράκια, πατατοσαλάτα, μαϊντανό και σως φρέσκου λεμονιού / Fried baby calamari, potato salad, parsley and fresh lemon sauce

€9.80

ΣΤΙΦΑΔΟ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ / OCTOPUS STIFADO κ*

Σιγοψημένο χταπόδι, κρεμμύδια, μπαχαρικά, ξύδι / Slow cooked octopus, onions, spices, vinegar

€12.00

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

συνοδευτικά



Πουρές φάβας / Fava purée €3.00

Σπανακόρυζο με τρυμμένη ντομάτα και λεμόνι / Rice with grated tomatoes, spinach and lemon €3.50

Σωταρισμένες μικρές πατάτες / Sauteed new potatoes €3.00

Λαχανικά στη σχάρα / Grilled vegetables €3.50

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες / Freshly cut French fries €2.50

Παραδοσιακή σαλάτα / Traditional salad €2.80

Σαλάτα γλυστιρίδας / Purslane salad *new* / €3.50

Βραστά Λαχανικά / Boiled vegetables €3.50

Λουβί / Black eye beans €3.00

πιατέλα



Pier 17

Τηγανιτό λαυράκι, γαρίδες, καλαμαράκια, μύδια, φρέσκες τηγανιτές πατάτες / fried seabass, prawns, baby calamari, mussels, freshly cut fries
dips: saffron tartar, lemon olive oil, sweet chili / ταρτάρ και σαφράν, λαδολέμονο, γλυκό τσίλι
€44.00

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

ζυμαρικά και ριζότο

ΡΑΣΤΑ ΑΓΙΝΟ ΡΙΣΟΤΤΟ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΦΡΕΓΚΟΛΑ / FREGOLA SEAFOOD

Ζυμαρικά φρέγκολα, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, κυδώνια, ούζο και σως οστρακοειδών / Fregola pasta, calamari, prawns, mussels, cockles, ouzo and bisque sauce

€15.80

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON PAPARDELLE

Φρέσκος σολομός, μαύρες παπαρδέλες, φινόκιο, λευκό κρασί, κρεμώδη σάλτσα, άνηθος / Fresh salmon, black papardelle, fennel, white wine cream sauce, fresh dill

€14.20

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ / PRAWNS RISOTTO

Ριζότο, γαρίδες, μανιτάρια, γάλα καρύδας, λευκό κρασί, κράκερ 'tapioca' / Risotto, prawns, mushroom, coconut milk, white wine, tapioca crisp

€14.20

ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ / SPINACH RICOTTA RAVIOLI

Ραβιόλια με σπανάκι, 'Ricotta', μαϊντανό, σκόνη ελαιόλαδου, σως από ντομάτα και τρούφας μανιταριού / Spinach Ricotta ravioli, truffle tomato sauce, parsley, olive oil powder

€13.20

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / PRAWNS SPAGHETTI

Σπαγγέτι, γαρίδες, σώς ντομάτας, κρεμώδης σως άσπρου κρασιού, 'pernod', φρέσκος βασιλικός / Spaghetti, prawns, tomato sauce, white wine cream sauce, pernod, fresh basil

€17.40

ΡΙΖΟΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON RISOTTO

Φρέσκο φιλέτο σολομού, κρεμώδες ριζότο λεμονιού, σπανάκι, παρμεζάνα, φινόκιο / Fresh salmon fillet, lemon creamy risotto, spinach, parmesan, fennel

€17.20

θησαυροί της θάλασσας

{A TR[A]UR}

αστακοί

LOBSTERS

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / LOBSTER SPAGHETTI φ*

Φρέσκος αστακός, спаγγέτι, ντοματίνια, κρεμμύδι, σως ντομάτας και 'bisque' αστακού / Fresh lobster, spaghetti, cherry tomatoes, tomato sauce, fresh basil and lobster bisque sauce
per Kg / €85.00

ΑΣΤΑΚΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED LOBSTER φ*

Φρέσκος αστακός, θαλασσινό αλάτι, παρθένο ελαιόλαδο και σπανακόρυζο / Fresh lobster, sea salt, olive oil and rice with grated tomatoes and spinach
per Kg / €85.00

ΑΣΤΑΚΟΣ THERMIDOR / LOBSTER THERMIDOR φ*

Φρέσκος αστακός, μανιτάρια, σως από κρέμα μουστάρδας, σχοινόπρασο, παρμεζάνα και φρέσκες τηγανιτές πατάτες 'wedges' / Fresh lobster, mushrooms, mustard cream sauce, chives, parmesan and fresh fried potato wedges
per Kg / €85.00

ΣΑΣΙΜΙ ΑΣΤΑΚΟΥ / LOBSTER SASHIMI φ*

Σερβίρεται με τρία διαφορετικά σως: sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce, mojito sauce / Served with three different sauces: sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce, mojito sauce
per Kg / €85.00

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

στρείδια

OYSTERS

Αρίστης ποιότητας, φρέσκα στρείδια / Finest quality fresh oysters

OYSTER PLATTER new φ*

Σερβίρεται με τρία διαφορετικά σως: sweet spicy soya sauce,
mignonnette sauce, mojito sauce /

Served with three different sauces: sweet spicy soya sauce,
mignonnette sauce, mojito sauce

6 pcs / €20.00

TSARSKAYA φ*

1 pc / €4.00 6 pcs / €24.00 12 pcs / €44.00

FINE DE CLAIRE φ*

1 pc / €3.00 6 pcs / €18.00 12 pcs / €33.00

GILLARDEAU φ*

1 pc / €4.00 6 pcs / €24.00 12 pcs / €44.00

Προσθέστε σως στα στρείδια σας: sweet spic soya, mignonnette, mojito /

Add a sauce to your oysters: sweet spic soya, mignonnette, mojito
sauce / €0.80

Προσθέστε "lime caviar" στα στρείδια σας /

Add lime caviar to your oysters
sauce / €0.80

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

μύδια

MUSSELS

Αρίστης ποιότητας, αχνιστά μύδια / Finest quality cooked mussels

Αχνιστά με λευκό κρασί / Cooked with white wine φ*
per Kg / €35.00

Με κρέμα και σκόρδο / Cooked with cream and garlic φ*
per Kg / €35.00

Μύδια σαγανάκι / Mussels saganaki φ*
per Kg / €35.00

γυαλιστερές

CLAMS

Αχνιστά με λευκό κρασί / Cooked with white wine φ*
per Kg / €53.00

Γυαλιστερές ωμές / Raw clams φ*
per Kg / €53.00

κυδώνια

COCKLES

Αχνιστά με λευκό κρασί / Cooked with white wine φ*
per Kg / €53.00

Με κρέμα και σκόρδο / Cooked with cream and garlic φ*
per Kg / €53.00

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

φρέσκα ψάρια



Φρέσκο ψάρι από την βιτρίνα μας. Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες όπως και για επιπλέον φρέσκα ψάρια της ημέρας παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας. / Fresh fish from our counter display. Prices are according to daily market rates, for further assistance as well as additional fresh fish of the day please ask your waiter.

ΣΥΝΑΓΡΙΔΑ / DENTEX φ*

ΦΑΓΚΡΙ / RED SNAPPER φ*

ΑΣΠΡΟΒΛΑΧΟΣ / DUSKY GROUPER φ*

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ / RED MULLET φ*

ΚΟΥΡΚΟΥΝΕΣ / COURCOUNES φ*

ΣΑΡΔΕΛΑ / SARDINE φ*

ΓΟΠΑ / BOQUE φ*

ΛΥΘΡΙΝΙ / PANDORA φ*

ΣΟΡΚΟΣ / WHITE SEA BREAM φ*

ΣΤΡΙΛΙΑ / STRIPED MULLET φ*

ΚΑΛΑΜΑΡΙ / CALAMARI φ*

ΣΟΥΠΙΕΣ / CUTTLEFISH φ*

ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΙΓΑΝΤΕΣ / KING PRAWNS κ*

ΜΑΡΙΔΑ / MARIDA φ*

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

Το φρέσκο ψάρι περιέχει κόκαλα, παρακαλώ καταναλώστε με προσοχή. / Fresh fish contains bones, please consume with caution.

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



€25.00 per person (min 2 pax)

STARTERS

BREAD & OLIVES
FISH SOUP
TRADITIONAL SALAD
3 TYPES OF DIPS
VEGETABLE PICKLES
AUBERGINE SAGANAKI
LEMON PRAWNS
MARIDA φ*

MAIN

OCTOPUS STIFADO
GARLIC MUSSELS
CATCH OF THE DAY FISH φ*
FRIED BABY CALAMARI
GRILLED CUTTLEFISH
FRESH FRIES
GRILLED FISH φ*

DESSERT

TRADITIONAL SWEET

κ* κατεψυγμένο / frozen φ* φρέσκο / fresh

Το φρέσκο ψάρι περιέχει κόκαλα, παρακαλώ καταναλώστε με προσοχή. / Fresh fish contains bones, please consume with caution.

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



CRAB QUESADILLAS

Tortilla, crabsticks, sweet corn, cheese, sweet chilli mayo,
freshly cut french fries /

Τορτίγια, καβουροπόδαρα, καλαμπόκι, τυρί, γλυκόξινη μαγιονέζα,
φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

€10.50

SMOKED SALMON BAGEL

Bagel, smoked salmon, cream cheese, cucumber, avocado mousse,
pomegranate, freshly cut french fries /

"Bagel", καπνιστός σολομός, κρεμώδης τυρί, αγγουράκι, μούσ αβοκάντο,
ρόδι, φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

€11.00

PRAWNS BURGER

Prawns, black brioche, iceberg, tomato, red quinoa, pineapple,
avocado sauce, freshly cut french fries /

Γαρίδες, μαύρο ψωμί, "brioche", ντομάτα, κόκκινο κινόα, ανανάς,
σως αβοκάντο, φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

€16.50

κρεατικά & πουλερικά

MEAT AND POULTRY

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED CHICKEN

Άγριο ρύζι, λαχανικά στη σχάρα / Buttered wild rice, grilled vegetables

€10.20

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ / PORK CHOP

Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες, λαχανικά στη σχάρα / Freshly cut French fries, grilled vegetables

€14.60

ΦΙΛΕΤΟ RIB-EYE / RIB -EYE STEAK

Σωταρησμένες πατάτες, λαχανικά στη σχάρα / Saute new potatoes, grilled vegetables

€26.90

παιδικό μενού



ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ / FRIED CALAMARI

Καλαμάρι τηγανιτό με αγγουράκι και πατάτες τηγανιτές / Fried calamari with cucumber and fried potatoes

€6.50

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ / CHICKEN FINGERS

Φιλέτο κοτόπουλο σε κομμάτια πανέ με αγγουράκι και πατάτες τηγανιτές / Breaded chicken fingers with cucumber and fried potatoes

€6.50

ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ / BEEF BURGER

Βοδινό μπιφτέκι, μαρούλι, ντομάτα και πατάτες τηγανιτές / Beef burger, lettuce, tomato, fried potatoes

€6.50

ΣΠΑΓΓΕΤΙ / SPAGHETTI

Σπαγγέτι με σως ντομάτας / Spaghetti, tomato sauce

€5.50

επιδόρπια



ΠΟΥΤΙΓΚΑ / FLAN PUDDING

Πουτίγκα με 'mousse' τυριού και κρέμα μοσχολέμονου
/ Flan pudding with cheese mousse and lime cream
€5.50

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ / WALNUT CAKE

Σπιτική αφράτη καρυδόπιτα με παγωτό μαστίχα / Homemade,
walnut cake served with mastiha ice cream
€6.00

ΣΑΡΑΓΛΙ / SARAGLI

Σαραγλί με γέμιση από παγωτό χρυσόμηλο / Saragli
with apricot ice cream filling
€5.50

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ / CHOCOLATE CAKE

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια και φράουλες / Chocolate cake
with vanillia ice cream and strawberries
€6.00

POMEGRANADE CHEESE CAKE

Σερβίρεται με sorbet φράουλας / Served with strawberry sorbet
€6.00

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ / TRADITIONAL SWEETS

Ποικιλία γλυκών του κουταλιού / Variety of traditional sweets
€5.50

ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ / CHEESE PLATTER

Ποικιλία τυριών / Variety of cheeses
€16.00

ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ / FRUIT PLATTER

Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής / Variety of fresh seasonal fruits
€12.00

ΠΑΓΩΤΟ / ICE CREAM

Επιλογή με διάφορες γεύσεις παγωτού: μαστίχα, σοκολάτα, φράουλα,
βανίλια, σορμπέ λεμόνι / Selection of ice cream: mastiha, chocolate,
strawberry, vanillia, lemon sorbet
3 SCOOPS / €5.00