



<b>Ψωμί / bread</b>		<b>0,90 €</b>
<b>Σκορδόψωμο</b>	garlic bread	<b>3,50 €</b>

### **Τα περαστά στο δίσκο** Our delicacies in a tray

<b>Γαύρος μαρινάτος</b>	Little fish marinated	<b>6,50 €</b>
<b>Ψάρια παστά καπνιστά</b>	Smoked / salted fish	<b>6,50 €</b>
<b>Τζατζίκι με αγγούρι, δυόσμο κι ελαφρύ σκορδάκι</b>	Tzatziki yoghurt dip, cucumber, fresh mint	<b>4,00 €</b>
<b>Ταραμοσαλάτα με ίχνη από μελάνι σουπιάς</b>	Taramosalata (fish roe dip) with squid ink	<b>8,00 €</b>
<b>Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή</b>	Eggplant smoked, garlic, onion, red & green pepper, parsley	<b>7,50 €</b>
<b>Παντζαροσαλάτα με μήλο και καρύδια</b>	Raw beetroot salad, apple, carrot, walnuts, yoghurt- mayo	<b>6,50 €</b>
<b>Φασόλια πιάζ</b>	White beans piage, onion, oregano, olive oil	<b>7,50 €</b>
<b>Φάβα με κρεμμύδι και λάδι</b>	Fava beans, onion, lemon, e.v. olive oil	<b>5,00 €</b>
<b>Ντολμαδάκια γιαλαντζί με γιαούρτι και δυόσμο</b>	Vine leaves stuffed with rice and fresh herbs, mint & yoghurt dip	<b>8,00 €</b>
<b>Χόρτα εποχής</b>	Mixed wild greens boiled, lemon and oil	<b>6,50 €</b>
<b>Μελιτζάνα κομματιαστή φούρνου με ντομάτα</b>	Eggplant baked with herbed tomato sauce	<b>7,50 €</b>

### **Σαλάτες to share** Salads to share

<b>Χωριάτικη στη φραντζόλα</b>	Greek salad with sour dough bread	<b>7,00 €</b>
<b>Ταμπουλέ</b>	Taboule salad	<b>8,00 €</b>
<b>Μαρουλοσαλάτα εποχής με αρωματικά και ραπανάκια</b>	Cos lettuce greek salad, fresh herbs, radishes, oil & wine vinegar	<b>6,00 €</b>
<b>Λάχανο καρότο με βινεγκρετ μελιού</b>	Cabbage and carrot shredded salad in honey mustard vinaigrette	<b>6,00 €</b>
<b>Κολοκυθάκια βραστά με καρύδια, δυόσμο και αγουρέλαιο</b>	Zucchini boiled, fresh mint & walnuts e.v. olive oil	<b>7,50 €</b>

### **Μεζέδες για τη μέση** Meze to share

<b>Λαδοτύρι Μυτιλήνης σαγανάκι με σάλτσα μαύρου πιπεριού</b>	Ladotyri, Mytilenean cheese saganaki with black pepper sauce	<b>6,50 €</b>
<b>Γκιουζλεμεδες με φέτα και δυόσμο</b>	Traditional mini cheese pies	<b>5,50 €</b>
<b>Σφουγγάτο με γιαούρτι πρόβειο</b>	Sfuggato traditional veggie pie with sheep's yoghurt	<b>6,00 €</b>
<b>Παστουρμαδόπιτα</b>	Pastrami puff pastry parcel	<b>8,00 €</b>
<b>Σουγάνια με κιμά, κύμινο και σάλτσα λεμονιού</b>	Sougania stuffed onion with mince meat & rice in lemon sauce	<b>8,50 €</b>
<b>Κεφτεδάκια με ούζο, κύμινο και δυόσμο</b>	Keftedakia, meatballs fried with ouzo, cumin & fresh mint	<b>6,50 €</b>
<b>Αυγά μάτια με πατάτες και σάλτσα ντομάτα</b>	Fried eggs with tomato sauce & french fries	<b>4,50 €</b>
<b>Λουκάνικο στη σχάρα</b>	Country Sausage grilled	<b>7,50 €</b>
<b>Συκώτι μοσχαρίσιο σχάρας</b>	Beef liver grilled	<b>9,00 €</b>

## Μεζέδες Αιγαίοπελαγίτικοι στη μέση Meze of Aegean Sea to share

(Ό,τι βρίσκουμε ΜΟΝΟ ΦΡΕΣΚΑ ημέρας

/only what is fresh of the day )

<b>Αφρόψαρα στο τηγάνι (μαριδάκι / αθερίνα/ γοπάκι/μπακαλιάρικια)</b>	Little fish of the day fresh & fried	8,00 €
<b>Σαρδέλα ψητή λαδολέμονο</b>	Sardines fillet grilled in olive & lemon	8,50 €
<b>Καλαμαράκια τηγανητά/ ψητά</b>	Calamari fresh fried / grilled	9,00 €
<b>Χταπόδι κρασάτο</b>	Octopus in red wine sauce & allspice	12,50 €
<b>Γαρίδες σαγανάκι με ούζο</b>	Prawns saganaki in tomato & ouzo	16,00 €
<b>Μύδια αχνιστά με αρωματικά</b>	Mussels steamed in herbs and wine	8,50 €

## ... και άλλα, αναλόγως τη μέρα, την ώρα και την όρεξη ...more specialties

<b>Σουτζουκάκια με πουρέ</b>	Souτζoukakia, meat balls in tomato sauce with mashed potato	8,50 €
<b>Χουνκιαρ μπεγιεντι με πουρε καπνιστής μελιτζάνας</b>	Minor Asian beef in red sauce with smoked mashed eggplant	9,00 €
<b>Χοιρινή τηγανιά με κρασί με φλούδα πορτοκάλι</b>	Pork stir fry greek style with wine & orange peel	9,00 €
<b>Κοτόπουλο φιλέτο σουβλάκι με μυρωδικά</b>	Chicken fillet souvlaki & herbs	8,50 €
<b>Μπιφτέκι με φρέσκο κιμά</b>	Greek burger with fresh minced meat	9,00 €

## Γλυκά Sweets

<b>Γλυκά του κουταλιού</b>	Sweet spoon sweets	2,50 €
<b>Χαλβάς με μέλι και κανέλα</b>	Semolina halva with honey and cinnamon	4,50 €
<b>Παβλοβα λεμόνι της Έφης Γιαλούση</b>	Pavlova by Effie Gialousi	6,50 €
<b>Γαλατόπιτα με πορτοκάλι</b>	Milk pie with orange	5,00 €
<b>Σοκολατένια λάβα με παγωτό καϊμάκι</b>	Chocolate lava with ice-cream	6,50 €



Το μπιφτέκι παρασκευάζεται από φρέσκο κιμά. Οι πατάτες είναι φρέσκες.

All burgers are produced from fresh meat. Out fries are fresh-cut.

\* Τα θαλασσινά που χρησιμοποιούνται στις συνταγές μας είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα ανάλογα με την εποχή.

\* The seafood used in our recipes is fresh or frozen depending on the season.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

Before placing an order, please inform your server if a person in your party has food allergies.

Στις Τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι Φόροι. Prices include all legal taxes.

\*Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο).

\*The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not received (Receipt or Invoice).

Αγορανομικός Υπεύθυνος : Βουδούρης Αθανάσιος  
Market Inspection Officer : Vouduouris Athanasios

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδική θέση για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. The establishment must be equipped with printed forms placed in a specific location for the report of any complaints.