

KPYA OPEKTIKA

-ΨΑΡΟΣΑΛΑΤΑ

(Φρέσκο ψάρι με ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι και μαϊντανό)

-ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΟΚΤΕΪΛ

(Βραστές γαρίδες με συνδυασμό μαρουσλιού και σπιτικής σως)

-ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ

(Χειροποίητα ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα και ρύζι.)

-ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ

-ΜΥΔΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

(Φρέσκα μύδια γεμισμένα με μυρωδάτο ρύζι, κουκουνάρι και σταφίδα.)

-ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΠΛΑΚΙ

(Παραδοσιακά μαγειρεμένοι με φρέσκια ντομάτα, κρεμμυδάκι, σέλινο και σκόρδο)

-ΑΘΗΝΑΪΚΗ

(Ψάρι με μαγιονέζα σπιτική)

-ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

(Καβουρόψιχα* με ψιλοκομμένο λάχανο, καρότο και σος μαγιονέζας)

-TZATZIKI

(Παραδοσιακό ελληνικό έδεσμα με γιαούρτι, σκόρδο και φρέσκο αγγούρι.)

-ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

(Χειροποίητη με καπνιστές μελιτζάνες)

-ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

(Χειροποίητη με άσπρο και κόκκινο ταραμά).

-ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

(Χειροποίητη με πικάντικο συνδυασμό τυριών με καυτερές πιπεριές)

-ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΟΥΡΣΙ

-ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ

-ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ

-ΧΤΑΠΟΔΙ ΒΡΑΣΤΟ

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

-ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΦΡΕΣΚΙΕΣ

-ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΣΩΣ

-ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ

-ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

-ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

-ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

-ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

-ΚΑΡΑΒΙΔΟΨΥΧΑ*

-ΜΥΔΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ

(Φρέσκα μύδια τηγανισμένα, σερβίρονται με σος σκορδαλιάς)

-ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

-ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

(Φρέσκα μύδια με κέλυφος μαγειρεμένα με κρεμμύδι, πιπεριά, σκόρδο και κρασί)

-ΠΙΤΑ ΚΑΙΣΑΡΕΙΑΣ

(Τηγανιτή πίτα με παστούρμά ντομάτα και τυρί)

-ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

(Χειροποίητα με φύλλο χωριάτικο)

-ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ

(Χειροποίητες με σπιτική συνταγή)

-ΚΑΒΟΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ

-ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΡΟΚΕΤΕΣ

(Κροκέτες σπιτικές με μείγμα κολοκυθιού και φέτας)

-ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ*

(Μαγειρεμένες με σάλτσα ντομάτας φέτα και πράσινες πιπεριές)

-ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ*

(Γαρίδες τυλιγμένες με μπέικον ψημένες στη σχάρα)

-ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

-ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ

-ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

-ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

(Λιγκουίνι με γαρίδες και φρέσκια σάλτσα ντομάτας)

-ΜΑΡΙΔΑ/ΑΘΕΡΙΝΑ/ΣΑΡΔΕΛΑ

-ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ

-ΦΡΕΣΚΑ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ

-ΚΟΥΤΣΟΜΟΥΡΑ

-ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΙΧΘΥΟΤΡΟΦΕΙΟΥ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

-ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ (ΓΙΑ 2-4 ΑΤΟΜΑ)

-ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

ΣΑΛΑΤΕΣ

-ΠΑΝΟΡΑΜΑ

(Μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, αγγούρι, ραπανάκια, ρέβα, πιπεριές τουρσί ελαιόλαδο, μπαλσαμικό ή λεμόνι.)

-ΠΑΝΟΡΑΜΑ ΒΡΑΣΤΗ

(Ανάμεικτα βραστά λαχανικά εποχής)

-ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

-ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ

-ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

-ΡΟΚΑ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

(Μυρωδάτη ρόκα με φλούδες παρμεζάνας ντομάτα, ελαιόλαδο και *balsamico*)

-ΜΑΡΟΥΛΙ

-ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΣΟΣ ΡΟΚΦΟΡ

-ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΡΟΤΟ

-ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ

(Μαρούλι, λάχανο, καρότο με σος λεμονιού)

-ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ

-ΧΟΡΤΑ

-ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΒΡΑΣΤΑ

-ΜΠΡΟΚΟΛΟ

KREATIKA

- ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ
- ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ
- ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ
- ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- ΑΣΤΑΚΟΣ
- ΓΑΡΙΔΕΣ ΝΟ 0*
- ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ
- ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ
- ΦΑΓΚΡΙ
- ΓΛΩΣΣΑ
- ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΠΕΛΑΓΟΥΣ
- ΣΦΥΡΙΔΑ
- ΛΥΘΡΙΝΗ
- ΣΑΡΓΟΣ
- ΛΑΒΡΑΚΙ
- ΣΥΝΑΓΡΙΔΑ
- ΨΑΡΙ ΦΡΕΣΚΟ ΣΕ ΦΕΤΑ
- ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
- ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΙΧΘΥΟΤΡΟΦΕΙΟΥ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΦΕΤΑ ΣΟΛΩΜΟΥ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΦΡΟΥΤΑ

- ΜΗΛΟ
- ΑΧΛΑΔΙ
- ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
- ΚΑΡΠΟΥΖΙ
- ΠΕΠΟΝΙ
- ΣΤΑΦΥΛΙΑ
- ΚΕΡΑΣΙΑ

ΓΛΥΚΑ

- ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ
- ΣΕΚΕΡ ΠΑΡΕ
- ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- ΣΟΥΦΛΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
- ΜΠΡΑΟΥΝΙ
- ΜΗΛΟΠΙΤΑ