

ΚΑΦΕΔΕΣ	€	COFFEES
Ελληνικός	2.80	Greek Coffee
Espresso	2.90	Espresso
Cappuccino	4.50	Cappuccino
Nescafé Ζεστός	3.90	Hot Nescafé
Frappé με Baileys	7.00	Frappé with Baileys
Frappé με παγωτό	6.00	Frappé with Ice-Cream
Freddo Cappuccino	5.00	Freddo Cappuccino
Freddo Espresso	4.80	Freddo Espresso
Ζεστό Τσάι	3.50	Hot Tea
Κακάο Σοκολάτα	4.80	Cacao Chocolate
ΟΜΕΛΕΤΕΣ	€	OMELETS
Απλή	6.80	Plain
Με μπέικον	9.50	With Bacon
Ζαμπόν – Τυρί	9.50	Ham and Cheese
Ζαμπόν – Τυρί – Πιπεριά	12.00	Ham, Cheese and Green Pepper
Ζαμπόν-Τυρί-Πιπεριά-Μανιτάρια	13.80	Ham, Cheese, Green Pepper and Mushroom

- Οι ομελέτες σερβίρονται μέχρι τις 12:00 μ.μ.
Omelets are served till 12:00 p.m.


ΣΑΛΑΤΕΣ

€

SALADS


Χωριάτικη

10.50

Greek Salad 
(tomatoes, cucumber, onion,
pepper, olives, feta, virgin olive oil
and oregano)


Πράσινη σαλάτα
(μαρούλι, ρόκα, παρμεζάνα,
ρόδι, καρύδι, ντοματάκι,
βαλσάμικο)

13.50

Green Salad 
(lettuce, rocket salad, parmesan,
pomegranate, cherry tomatoes,
walnut and balsamic)

Ντάκος

9.50

Dakos 
(rusk, tomatoes, feta cheese, olives,
oregano, balsamic and olive oil)

Τονοσαλάτα

13.00

Tuna Salad

Καίσαρα

14.50

Caesar Salad

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

€

Φέτα Κρούστα
(με σουσάμι και μέλι)

8.80

Ντοματοκεφτέδες

8.50

Φάβα

9.50

Τζατζίκι

5.90

Μανιτάρια Ψητά
(με βαλσάμικο, ξύδι και σκόρδο)

9.50

Μύδια Αχνιστά
(με θυμάρι, σκόρδο και κρασί)

14.50


APPETIZERS

Crusted Feta 
(with sesame and honey)

Tomato Balls 

Fava Beans 

Tzatziki 
(yoghurt with garlic and cucumber)

Roasted Mushrooms 
(with balsamic and garlic)

Steamed Mussels
(with thyme, garlic and wine)

Ψητά Λαχανικά (πιπεριές, κολοκύθια, μελιτζάνες καρότο και ντομάτα με βασιλικό, ελαιόλαδο και σκόρδο)	9.80	Roasted Vegetables  (peppers, zucchinis, eggplants carrot and tomato with basil, olive oil and garlic)
Κεφτεδάκια	9.20	Meatballs
Πατάτες Τηγανητές	5.90	French Fries 
Φέτα (με ντομάτα και ρίγανη)	6.50	Feta  (with tomato and oregano)
Ντολμαδάκια	7.50	Dolmadakia  (stuffed vine leaves with rice)
Ταραμοσαλάτα	6.80	Fish Roe Salad
Κοτομπουκιές	11.90	Chicken nuggets

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

€

Μουσακάς

14.20

Σουτζουκάκια

15.90

Μπριάμ

13.80

Αρνί στον φούρνο
(με πατάτες τηγανητές)

19.80

Γιουβέτσι Μοσχάρι

18.00

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

€

Λιγκουίни με Σολομό

19.80

Με Θαλασσινά

18.90

Με Κιμά

14.50

Γαριδομακαρονάδα

19.50

GREEK CUISINE

Moussaka

Stewed Meatballs
(with wild rice)Briam 
(mixed cooked vegetables)Lamb in the Oven
(with French Fries)Stewed Beef in Tomato Sauce
(served with orzo pasta)**PASTA**

Salmon Linguine

Spaghetti with Seafood

Bolognese

Spaghetti with Shrimps

ΨΑΡΙΑ

€

FISH

Σολομός Ψητός
(με πουρέ λαχανικών, άγριο ρύζι
και λαδολέμονο)

23.50

Grilled Salmon
(with vegetable purée, wild rice, lemon and
olive oil sauce)

Τσιπούρα Ψητή
(με πουρέ λαχανικών
και λαδολέμονο)

23.00

Grilled Gilthead
(with vegetable purée,
lemon and olive oil sauce)

Σαρδέλες Ψητές
(με φρέσκο κρεμμύδι, σαλάτα
και λαδολέμονο)

14.30

Grilled Sardines
(with fresh onion, salad,
lemon and olive oil sauce)

Ξιφίας
(με πολιτική σαλάτα και άγριο ρύζι)

19.00

Swordfish
(with cabbage salad and wild rice)

Καλαμάρι Τηγανητό
(με πατάτες τηγανητές
και πολιτική σαλάτα)

18.00

Fried Squid
(with French fries and cabbage salad)

Καλαμάρι ψητό
(με πολιτική σαλάτα και άγριο ρύζι)

18.50

Grilled Squid
(with cabbage salad and wild rice)

Χταπόδι Στιφάδο (με πατάτες τηγανητές)	19.20	Octopus and Onion Stew (with French fries)
Γαρίδες (με πολιτική σαλάτα και άγριο ρύζι)	22.00	Shrimps (with cabbage salad and wild rice)
Ποικιλία Θαλασσινών με Άγριο Ρύζι για 2 άτομα (σολομός, ξιφίας, γαρίδες, μύδια, χταπόδι και καλαμάρι)	75.00	Mix Seafood with Wild Rice for 2 people (salmon, swordfish, shrimps, mussels, octopus and squid)
ΨΗΤΑ	€	GRILLED
Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Baby πατάτες (κόκκινο κρασί, μέλι και μουστάρδα)	29.80	Beef Fillet with Baby Potatoes (red wine, honey and mustard)
Ψαρονέφρι με Άγριο Ρύζι (με σάλτσα vinsanto)	22.50	Pork Loin with Wild Rice (with vinsanto sauce)
Μοσχαρίσια Μπριζόλα με Πολιτική Σαλάτα και Άγριο Ρύζι (με λαδολέμονο και μουστάρδα)	19.50	Veal Steak with Cabbage Salad and Wild Rice (with lemon and olive oi sauce and mustard)
Χοιρινή Μπριζόλα με Πολιτική Σαλάτα και Άγριο Ρύζι (με λαδολέμονο και μουστάρδα)	17.50	Pork Steak with Cabbage Salad and Wild Rice (with lemon and olive oil sauce and mustard)

Σουβλάκι Κοτόπουλο με Πατάτες και Άγριο Ρύζι (με λαδολέμονο και μουστάρδα)	17.60	Chicken Suvlaki with French fries and Wild Rice (with lemon and olive oil sauce and mustard)
Κοτόπουλο αλά Κρεμ με Πατάτες (με μανιτάρια)	18.50	Chicken a la crème With French Fries (with mushrooms)
Σνίτσελ Κοτόπουλο με Πατάτες και Άγριο Ρύζι	18.80	Chicken Schnitzel with French Fries and Wild Rice

- Cabbage Salad - "Politiki" :
Cabbage salad with carrot and peppers, flavored with celery and parsley leaf.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	€	DESSERT
Φρουτοσαλάτα	6.50	Fruit Salad
Μπακλαβάς	6.80	Baklava
Μπακλαβάς με παγωτό	8.50	Baklava with Ice-Cream
Κανταΐφι	6.80	Kataifi
Κανταΐφι με παγωτό	8.50	Kataifi with Ice-Cream
Σουφλέ Σοκολάτας	8.50	Chocolate Souffle
Γλυκό ημέρας	8.80	Dessert of the day

ΠΑΓΩΤΑ	€	ICE-CREAM
Βανίλια	5.50	Vanilla
Σοκολάτα	5.50	Chocolate
Φράουλα	5.50	Strawberry
Φιστίκι	5.50	Pistachio
Μπανάνα	5.50	Banana

MILKSHAKES	€	MILKSHAKES
Βανίλια	7.00	Vanilla
Σοκολάτα	7.00	Chocolate
Φράουλα	7.00	Strawberry
Φιστίκι	7.00	Pistachio
Μπανάνα	7.00	Banana

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	€	REFRESHMENTS
Coca Cola	3.30	Coca Cola
Sprite	3.30	Sprite
Fanta Πορτοκάλι	3.30	Fanta Orange
Fanta Λεμόνι	3.30	Fanta Lemon
Σόδα	3.30	Soda
Τόνικ	3.30	Tonic

Εμφιαλωμένο Νερό	2.00	Mineral Water
Ανθρακούχο Νερό	5.00	Sparklin Water
ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ	€	FRESH FRUIT JUICES
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	5.00	Fresh Orange Juice
Ανάμεικτος	7.00	Mixed Fruit Juice
ΜΠΥΡΕΣ	€	BEERS
Μύθος	5.50	Mythos
Άλφα	5.00	Alfa
Fix	5.00	Fix
Μπύρα Άνευ	6.50	Alcohol Free

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

WHITE WINES

<u>ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑΣ</u>	74	<u>SANTORINI SIGALAS</u>
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ Π.Ο.Π ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ (Η ωρίμανση και η ζύμωση γίνεται σε δρύινα βαρέλια)		DRY WINE 750 ml VARIETY OF ASSYRTICO P.D.O SANTORINI (It is fermented in French oak barrels)
<u>ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΓΑΒΑΛΑΣ</u>	60	<u>SANTORINI SIGALAS</u>
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ Π.Ο.Π ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ		DRY WINE 750 ml VARIETY OF ASSYRTICO P.D.O SANTORINI
<u>Αα</u>	47	<u>Αα</u>
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml ΑΣΥΡΤΙΚΟ - ΑΘΗΡΙ Π.Ο.Π ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ DOMAINE SIGALAS		DRY WINE 750 ml ASSYRTICO – ATHIRI P.D.O SANTORINI DOMAINE SIGALAS
<u>ΑΗΔΑΝΙ</u>	43	<u>AIDANI</u>
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml ΑΗΔΑΝΙ 100% ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ		DRY WINE 750 ml AIDANI 100% IGP CYCLADES HATZIDAKIS WINERY
<u>ΝΥΧΤΕΡΙ</u>	55	<u>NYKTERI</u>
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml Π.Ο.Π ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ SANTO WINES		DRY WINE 750 ml P.D.O SANTORINI SANTO WINES
<u>ATLANTIS</u>	33	<u>ATLANTIS</u>
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml ΑΣΥΡΤΙΚΟ – ΑΘΗΡΙ – ΑΗΔΑΝΙ ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ		DRY WINE 750 ml ASSYRTIKO – ATHIRI – AIDANI ESTATE ARGYROS
<u>ΤΖΟΥΛΙΑ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ</u>	20	<u>JULIA GEORGIADIS</u>
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 500 ml ΑΣΥΡΤΙΚΟ – ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ GEORGIADIS CANTEEN		DRY WINE 500 ml ASSYRTIKO – MALAGOUZIA GEORGIADIS CANTEEN
<u>ΧΥΜΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ</u>	19	<u>HOUSE WINE OF SANTORINI</u>
(ΤΟ ΛΙΤΡΟ) ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ		(PER LITRE) ESTATE ARGYROS

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

91

ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml
 ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 100%
 ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
 (Η ωρίμανση και η ζύμωση γίνεται
 σε δρύινα βαρέλια)
 ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

DRY WINE 750 ml
 MAVROTRAGANO 100%
 IGP CYCLADES
 (It is fermented in French oak
 barrels)
 ESTATE ARGYROS

Μμ

42

ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml
 ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ -
 ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ
 ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
 ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

Μμ

DRY WINE 750 ml
 MANDILARIA –
 MAVROTRAGANO
 IGP CYCLADES
 DOMAINE SIGALAS

ATLANTIS

33

ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml
 ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ –
 ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ
 ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
 ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

ATLANTIS

DRY WINE 750 ml
 MAVROTRAGANO –
 MANDILARIA
 IGP CYCLADES

ATLANTIS

23

ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 375 ml
 ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ –
 ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ
 ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
 ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

ATLANTIS

DRY WINE 375 ml
 MAVROTRAGANO –
 MANDILARIA
 IGP CYCLADES

ΧΥΜΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

19

(ΤΟ ΛΙΤΡΟ)
 ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

HOUSE WINE OF SANTORINI

(PER LITRE)
 ESTATE ARGYROS

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ**ROSE WINES****Μμ**

ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ -
ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ
ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

41

Μμ

DRY WINE 750 ml
MANDILARIA –
MAVROTRAGANO
IGP CYCLADES
DOMAINE SIGALAS

ATLANTIS

ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 750 ml
ΑΣΥΡΤΙΚΟ –
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ
ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

33

ATLANTIS

DRY WINE 750 ml
ASSYRTIKO – MANDILARIA
IGP CYCLADES

ATLANTIS

ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ 375 ml
ΑΣΥΡΤΙΚΟ –
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ
ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

23

ATLANTIS

DRY WINE 375 ml
ASSYRTIKO – MANDILARIA
IGP CYCLADES

ΧΥΜΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

(ΤΟ ΛΙΤΡΟ)
ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

19

HOUSE WINE OF SANTORINI

(PER LITRE)
ESTATE ARGYROS

ΜΕ ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ**BY THE GLASS**

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΧΥΜΑ
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

6.80

DRY WHITE WINE OF
SANTORINI

ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΧΥΜΑ
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

6.80

DRY RED WINE OF
SANTORINI

ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΧΥΜΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ	6.80	DRY ROSE WINE OF SANTORINI
ΒΙΝΣΑΝΤΟ (ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΓΛΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ)	8.80	VINSANTO (TRADITIONAL SWEET WINE OF SANTORINI)

Vegetarian

Food described within this menu may contain nuts or other ingredients, which in certain people can lead to allergic reactions. If you are allergic to nuts or think you may suffer from other forms of food allergies, please inform your waiter, who will be able to advise on an alternative.

Κάποια από τα πιάτα αυτού του καταλόγου μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα συστατικά, που είναι πιθανό να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Αν έχετε αλλεργία στους ξηρούς καρπούς, ή πιστεύετε ότι έχετε κάποιο άλλο είδος αλλεργίας, παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας, ο οποίος μπορεί να σας προτείνει μία εναλλακτική επιλογή.