

716

RESTAURANT



m e n u

## ΨΩΜΙ ΚΑΤ' ΑΤΟΜΟ / COUVERT PER PERSON

Λευκό και μαύρο ψωμί με dip από κρέμα τυριού	1,50€	White and brown bread with cream cheese
---	-------	--

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Φέτα τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας, με μέλι και σουσάμι	5,90€	Phyllo-crusted feta cheese with sesame and honey
Ποικιλία τυριών (2 ατόμων) με ξηρούς καρπούς και κριτσίνια	10,50€	Mix Cheese Plateau (for 2 persons) with crusty bread sticks and nuts
Mille feuille ψητών λαχανικών, με χαλούμι και λάδι βασιλικού	9,40€	Roasted Vegetable Mille Feuille with Halloumi white cheese and basil oil
Τυρόπιτα σφακιανή*	5,40€	Cretan* cheese pie
Πατάτες* τηγαντές κυδωνάτες	3,90€	Fried quartered potatoes*
Μανιτάρια σωτέ, με flakes παρμεζάνας	5,80€	Sautéed mushrooms with Parmesan flakes
Χοιρινή* τηγανιά, με μους φέτας	7,50€	Fried pork* chops with feta cheese mousse
Φωλιά μελιτζάνας, με καπνιστό χοιρινό, φέτα και φρέσκια ντομάτα	7,20€	Eggplant nest with smoked pork chops, feta cheese and fresh tomato
Γαρίδες* σωτέ με φινόκιο και ελαφριά σάλτσα ούζου	11,80€	Sautéed shrimps* with fennel and a light ouzo sauce
Γαρίδες* με κρέμα παρμεζάνας	14,90€	Shrimps* with Parmesan cream

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Κρητική σαλάτα με κριθαρένια παξιμάδια, καρέ ντομάτας, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, μανούρι	8,50€	Cretan salad with barley dry bread, sliced tomato, olives, fresh green onion, capers, Greek semi-soft, fresh white whey cheese
Δροσερή πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό, πορτοκάλι, flakes αγγουριού, σουσάμι και dressing σόγιας	10,50€	Fresh green salad with smoked salmon, orange, cucumber flakes, sesame and soya sauce
Caesar salad, πράσινη σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο, bacon, flakes παρμεζάνας και croutons	9,20€	Caesar salad Green salad with chicken fillet, bacon, Parmesan flakes and croutons
Ρόκα παρμεζάνα με ντοματίνια, κουκουνάρι, flakes παρμεζάνας και dressing από βαλσαμικό ξύδι και μέλι	8,50€	Rocket Parmesan with tomato cherries, pinecone, Parmesan flakes and dressing of balsamic vinegar with honey
Σαλάτα Caprese με φρέσκια μοτσαρέλα, ντομάτα και dressing από pesto βασιλικού και βαλσάμικο	8,00€	Caprese salad with fresh mozzarella cheese, tomatoes and pesto basil cream

## ZYMAPIKA - PIZOTO / PASTA - RISOTTO

Πέννες με κρέμα παρμεζάνας και μανιτάρια	8,50€	Penne with Parmesan cream and mushrooms
Πέννες με ψαρονέφρι* και λαχανικά, αρωματισμένα με θυμάρι	9,90€	Penne with tenderloin* and veggies, seasoned with thyme
Παπαρδέλες με κοτόπουλο, πράσο, τυρί μανούρι και φρέσκια ντομάτα	9,50€	Papardelle with chicken, leek, Greek semi-soft, fresh white whey cheese & fresh tomato
Λιγκουίνι λαχανικών με σόγια	8,50€	Linguine with veggies and soya sauce
Ριζότο μανιταριών με flakes παρμεζάνας, αρωματισμένο με λάδι τρούφας	9,50€	Mushroom Risotto Italian rice dish with Parmesan flakes & truffle oil
Ριζότο milanese με σαφράν, παρμεζάνα και τραγανό προσούτο	8,60€	Risotto Milanese Italian rice dish with red saffron, Parmesan and crispy prosciutto
Ριζότο σουπιάς*, αρωματισμένο με γλυκό κρασί Σάμου	9,70€	Cuttlefish* Risotto Italian rice dish seasoned with Muscat Samos sweet white wine
Κριθαρότο με γαρίδες*, φρέσκα λαχανικά και σάλτσα καραβίδας*	16,80€	Kritharotto (barley) with shrimps*, fresh vegetables and crawfish* sauce
Λιγκουίνι θαλασσινίων, με μύδια*, καραβίδες*, γαρίδες* και σάλτσα καραβίδας*	19,80€	Linguine with seafood mussels, crawfish*, shrimps* and crawfish* sauce

## ΚΡΕΑΣ / MEAT

Φιλέτο κοτόπουλο στην σχάρα με dressing γλυκιός μουστάρδας και ανάμεικτη σαλάτα	10,50€	Chicken Fillet grilled with sweet mustard sauce and mixed salad
Μισό κοτόπουλο σχάρας, μαριναρισμένο με sauce μουστάρδας, σερβιρισμένο με sour cream και πατάτες * τηγαντές	10,90€	Half Chicken grilled, marinated with mustard sauce and served with sour cream and French fries*
Ψαρονέφρι * σωτέ, με σάλτσα μανιταριών και πουρέ πατάτας με παρμεζάνα	12,40€	Tenderloin Stake* sautéed in mushroom sauce and served with fluffy smashed potatoes and Parmesan cheese
Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια με ψητά λαχανικά σχάρας	10,90€	Beef Burgers with roasted vegetables
Χοιρινή μπριζόλα γεμιστή με μανούρι, λιαστή ντομάτα, σερβιρισμένο με πατάτες baby και μανιτάρια	14,70€	Pork Stake stuffed with Greek semi-soft, fresh white whey cheese, sundried tomato and served with baby potatoes and mushrooms
Ταλιάτα μοσχαρίσια στην σχάρα, με πουρέ μανιταριών και sauce από lemongrass	14,90€	Grilled Beef Tagliata with mashed mushrooms and lemongrass sauce

## ΨΑΡΙ / FISH

Σολομός σχάρας, με ελαφριά σάλτσα λαδολήμονου και χόρτα εποχής	16,50€	Salmon Fillet grilled and served with a light lemon and olive oil sauce and seasonal herbs
Λαυράκι φιλέτο σωτέ με χόρτα εποχής, ντοματίνια και dressing λεμονιού	18,20€	Bass Fish Fillet sautéed in seasonal herbs and served with tomato cherries and lemon sauce

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / KID'S MENU

Πέννες βουτύρου	5,50€	Penne with butter
Σπαγγέτι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας	6,00€	Spaghetti with fresh tomato sauce
Φιλετάκια κοτόπουλο στην σχάρα με τηγανητές πατάτες* και πίτες	8,00€	Chicken Fillet chopped and grilled, served with French fries* and pita bread
Ζουμερά μπιφτεκάκια μόσχου με τηγανητές πατάτες* και πίτες	8,00€	Juicy Beef Burgers served with French fries* and pita bread
Pizza Μαργαρίτα, σάλτσα ντομάτας και mozzarella	8,00€	Pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella cheese
Pizza Ζαμπόν, μανιτάρια, mozzarella και πιπεριά	10,00€	Pizza with ham, mushrooms, mozzarella cheese and peppers

## ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Cheesecake με μπισκότα και φρούτα του δάσους	8,00€	Cheesecake with biscuits and raspberry
Brownies σοκολάτας με παγωτό βανίλια και sauce anglaise	8,00€	Chocolate brownies with vanilla ice cream & crème anglaise
Μους μασκαρπόνε με λευκή σοκολάτα και μάνγκο σε ποτήρι	8,00€	Mascarpone mousse with white chocolate and mango served in goblet
Lemon pie	8,00€	Lemon pie
Παραδοσιακή καρυδόπιτα με παγωτό βανίλια	8,00€	Traditional walnut pie with vanilla ice cream
Μηλόπιτα με παγωτό βανίλια	8,00€	Apple pie with vanilla ice cream
Banoffee	8,00€	Banoffee
Ζεστό fondant με παγωτό βανίλια	8,00€	Hot dark chocolate fondant with vanilla ice cream
Semifreddo με Grand Marnier και πορτοκάλι γλασέ	8,00€	Semifreddo with orange Grand Marnier cheese cream frosting
Μους σοκολάτας bitter με μπισκότο	8,00€	Bitter chocolate mousse with biscuits

## ΦΡΟΥΤΑ / FRUITS

Φρούτα εποχής (κατ' άτομο)	3,50€	Seasonal fruits (per person)
----------------------------	-------	------------------------------

## ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Fix 330ml	5,50€
Fix dark 330ml	6,00€
Fix Άνευ/Non Alcohol 330ml	6,00€
Mythos 330ml	5,50€
Kaiser 330ml	5,50€
Carlsberg 330ml	5,50€
Budweiser 330ml	6,00€
Grimbergen Blanche (white weiss) 330ml	6,50€
Grimbergen Double - Ambrée (red) 330ml	6,50€
Corona 330ml	6,50€
Guinness 330ml	6,50€
Ποτήρι/Glass Mythos 300ml	5,00€
Ποτήρι/Glass Mythos 500ml	6,50€

## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΪΕΣ SMALL GREEK BREWERY

Ζύθος/ZYTHOS 330ml	5,50€
Magnus Magister 330ml	5,50€



## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ/GREEK DRINKS

<b>Τσίπουρο Τσιλιλή/Tsipouro Tsilili 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Τσίπουρο Δεκαράκι/Tsipouro Dekaraki 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Τσίπουρο Μαύρο ρόδο/Tsipouro Black rose 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Τσίπουρο Κανένas/Tsipouro Kanenas 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Τσίπουρο Μπαμπατζίμ/Tsipouro Babatzim 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Ούζο Μίνι/Ouzo Mini 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Ούζο Απαλαρίνα/Ouzo Aparalina 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Ούζο Βαρβαγιάννη/Ouzo Varvagiani 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Ούζο Κανένas/Ouzo Kanenas 200ml</b>	<b>8,00€</b>
<b>Ούζο Μπαμπατζίμ/Ouzo Babatzim 200ml</b>	<b>8,00€</b>

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ/ SOFT DRINKS

<b>Coca cola 250ml</b>	<b>3,90€</b>
<b>Coca cola zero 250ml</b>	<b>3,90€</b>
<b>Coca cola light 250ml</b>	<b>3,90€</b>
<b>Fanta 250ml</b>	<b>3,90€</b>
<b>Sprite 250ml</b>	<b>3,90€</b>
<b>Tuborg 250ml</b>	<b>3,90€</b>

## ΝΕΡΟ / WATER

<b>Εμφιαλωμένο νερό pet 1lt</b>	<b>1,50€</b>
pet bottle water	
<b>Ανθρακούχο νερό 250ml</b>	<b>3,90€</b>
sparkling water	
<b>Ανθρακούχο νερό Perrier 330ml</b>	<b>4,90€</b>
perrier sparkling natural mineral water	
<b>Χυμοί Amita</b>	<b>3,90€</b>
Amita fruit juices	

\* = Προϊόν βαθιάς ψύξης.

Σημ. στις σαλάτες και στο μαγείρεμα χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο.  
Στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Οι τιμές είναι τελικές. Περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Το κατάστημα διαθέτει δελτία παραπόνων.

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκόολ κάτω των 18 ετών.

\*= deep-frozen product

Note: Olive oil is used in all salads and in cooked dishes.  
Sunflower seed oil is used only in fried dishes.

All prices are final all tax included.  
Complaint Form available upon request.

Alcohol consumption by persons under the age of 18 years is strictly prohibited.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κήλεοπάτρα Ζερβουδάκη