

# GOOD MORNING

## SWEET OR SAVORY

Scrambled eggs with avocado and cherry tomatoes on a crispy traditional bread 🌿 🍴	7,00€
Scrambled eggs "Strapatsada" with tomato, feta cheese and parsley olive oil 🍴	6,50€
Fried eggs with bacon and potato sticks crisps	6,00€
Greek omelet with onion, tomato and feta cheese 🍴	7,00€
Plain omelet with green salad and cherry tomatoes 🍴	5,00€
<i>You can choose any of the following tomato, ham, cheese, bacon, feta cheese, mushrooms, peppers +0.50€/each</i>	
Greek sandwich in handmade bread with feta cheese, tomato and cucumber	5,50€
Chicken tortilla wrap with yogurt sauce and potato sticks crisps	7,50€
Pancakes with honey, walnuts and cinnamon	5,50€
Pancakes with Nutella and biscuit	6,00€
Toast with ham and cheese	3,50€
Yogurt with fresh seasonal fruits, honey and walnuts	7,50€
Yogurt with honey and walnuts	6,00€
Fresh seasonal fruits with honey and walnuts	7,50€

---

## JUICE AND REFRESHMENTS

Greek Premium refreshments 3 Cent, Pink Grapefruit Soda,	4,50€
Juice (Orange, Pineapple, Peach, Apple, Banana, Cranberry or Mixed)	3,00€
Refreshments (Lemonade, Orangeade, Sprite, Coca Cola, Coca Cola Zero)	3,00€
Ice Tea Lemon or Peach	3,00€
Fresh Orange Juice	4,00€
Pellegrino Sparkling Water 250ml / 750ml	3,00€ / 5,00€
Mineral Water 0.5lt / 1lt	1.00€ / 2,00€

---

## COFFEES AND BEVERAGES

Americano Coffee / Nescafé / Caffè Latte Cappuccino / Double Espresso	3,00€
Espresso	2,00€
Double Cappuccino	4,00€
Chocolate (Hot or Cold) / Tea	3,00€
Freddo Espresso / Freddo Cappuccino	3,00€
Nescafe Frappe	3,00€

---

Exantas  
Breakfast Menu

10€

*You can choose your favorite option from each of the three groups and we will add our homemade bread with some nice jam and honey.*



EXANTAS  
BREAKFAST MENU





# PERI OREXEOS KOLOKYTHOPITA

## LUNCH

Our homemade hot buns served with pine needles olive oil 2,00€

---

## OMELETS

Scrambled eggs with avocado and cherry tomatoes on a crispy traditional bread 🍄🌿 7,00€

Scrambled eggs "Strapatsada" with tomato feta cheese and parsley olive oil 🍄 6,50€

Fried eggs with bacon and potato sticks crisps 6,00€

Plain omelet with green salad and cherry tomatoes 🍄 5,00€

*You can choose any of the following tomato, ham, cheese, bacon, feta cheese, mushrooms, peppers* +0,50€/ each

---

## SNACKS 🌿

Bacon club sandwich with homemade French fries 8,00€

Chicken club sandwich with home French fries 9,00€

Our own version of Greek Gyros served on a pita bread with a fresh yogurt sauce 🌿 9,00€

Greek sandwich in handmade bread with feta cheese tomato and cucumber 🍄 5,50€

Chicken tortilla wrap with yogurt sauce and potato sticks crisps 7,50€

Tortilla with fried local squid, tarama spread and pickled onions 6,50€

Vegan burger with smoked cabbage and almonds mayonnaise 🌱 7,00€

Toast with ham and cheese 3,50€

---

## STARTERS

Cold soup of cucumber and melon with prosciutto chips 7,00€

Greek meatballs served in tomato sauce with feta mousse and potato crisps 🌿 8,00€

Grilled sardines stuffed with herbs, served with vine leaves chips and lemon foam 8,50€

Carpaccio from sea bass with basil, coriander and orange sorbet 14,00€

Tuna fish tartar with beetroot confit and onion dust 14,50€

Octopus carpaccio served with black garlic cream and pickled Jerusalem artichoke 13,50€

Grilled squid served with beans cassoulet and traditional salami from Lefkada island 9,50€

Eggplant rolls with chocolate zest, stuffed with kaseri cheese flavored with cannabis 🍄 7,50€

Spring rolls made of cheese dressed with watermelon and black sesame 🌿🍄 8,00€

Chevre goat cheese with tomato marmalade 8,00€

Greek cheese and cold cuts platter for two 14,50€

Crispy zucchini chips served with yogurt dip 🌿🍄 6,50€

Homemade French fries flavored with sumac spice 🍄 5,00€

Delicate Tzatziki 🍄 5,00€

## LUNCH

### SALADS

Green salad with aged graviera cheese from Kos island smoked pancetta and dried figs	10,50€
Greek salad with extra virgin olive oil 🍄	9,00€
Quinoa salad with pineapple, microgreens and lime vinaigrette 🌱	9,50€
Caesar's salad with juicy chicken filets	10,50€
Salad with lentils, basmati rice, served with caramelized hazelnuts 🌱	9,50€
Salad with steamed greens and pomegranate foam 🌱	8,50€

---

### PASTA 🌱

Linguine with garlic, chili flakes, basil and aromatic bread crumb	10,50€
Linguine carbonara with fresh mushrooms and smoked pancetta	11,50€
Seafood linguine with fresh mussels, scallops, octopus and shrimps	16,00€
Slow cooked octopus in tomato sauce with trahana Greek pasta	15,00€

---

### MAIN COURSE

Cauliflower filet with hummus and vegetable sauce 🌱	12,50€
Burger from Black Angus veal in brioche bread with crispy bacon fried egg and French fries	12,00€
Burger from Black Angus veal in brioche bread with caramelized onions and mushrooms, served with French fries	13,00€
Grilled meatballs with herbs, potato chips and traditional pita bread from Rhodes	13,00€
Chicken filet with quinoa salad	13,00€
Fried local baby squid with black garlic mayonnaise and cauliflower tabouli salad	11,50€
Sea bream saute with onions cooked "stifado"	24,00€
Fish of the day filet with Flomaria traditional handmade pasta from Thassos island	22,00€

---

### DESSERTS

Ice Cream with chocolate, vanilla or mixed	5,00€
The famous baklavas from Skiathos with walnuts and almonds served with vanilla ice cream	7,00€
Banana split with chocolate and vanilla ice cream	6,50€
Yogurt or ice cream with fresh seasonal fruits, honey and walnuts	7,50€
Vanilla Ice cream with fresh seasonal fruits	7,00€



# PERI OREXEOS KOLOKYTHOPITA

Τα ψωμάκια μας με αρωματικό λάδι πεύκου 2,00€

## ΟΜΕΛΕΤΕΣ

Αυγά σκραμπλ με αβοκάντο και ντοματίνια πάνω σε φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί 🍴🌿 7,00€

Στραπατσάδα με ντομάτα και φέτα και λάδι μαϊδανού 🍴 6,50€

Τηγανητά αυγά με μπέικον και ψιλοκομμένο πατατάκι 6,00€

Ομελέτα απλή με σαλάτα πράσινη με ντοματίνι 🍴 5,00€

Μπορείτε να επιλέξετε ντομάτα, ζαμπόν, τυρί, μπέικον, φέτα, μανιτάρια, πιπεριές +0,50€/each

## ΣΝΑΚΣ 🌿

Κλαμπ σάντουιτς μπέικον με φρέσκιες τηγανητές πατάτες 8,00€

Κλαμπ σάντουιτς κοτόπουλο με φρέσκιες τηγανητές πατάτες 9,00€

Ψιλοκομμένη χοιρινή πανσέτα σε μαρινάδα γύρου με σως γιαουρτιού και ροδιτικές πίτες 9,00€

Ελληνικό σάντουιτς από ζυμωτό ψωμί με φέτα, ντομάτα και αγγούρι 🍴 5,50€

Τορτίγια με κοτόπουλο με σως γιαουρτιού και ψιλοκομμένο πατατάκι 7,50€

Τορτίγια με τηγανητό θράψαλο, ταραμά και πίκλα κρεμμύδι 🍴 6,50€

Χορτοφαγικό μπεργκερ με καπνιστό λάχανο και μαγιονέζα αμυγδάλου 🍴 7,00€

Τοστάκι με ζαμπόν και τυρί 3,50€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κρύα σούπα με αγγούρι, πεπόνι και τσιπς προσούτο Ευρυτανίας 7,00€

Αρωματικά κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας, μους φέτας και τραγανό πατατάκι 🌿 8,00€

Σαρδέλες "παντρεμένες" με τσιπς αμπελοφυλλου και αφρο λεμόνι 8,50€

Καρπάτσιο λαβράκι με βασιλικό, κόλιανδρο και σορμπε πορτοκάλι 14,00€

Ταρταρ τόνου με παντζάρι κονφί και στάχτη κρεμμυδιου 14,50€

Χταπόδι καρπάτσιο με κρέμα μαύρου σκόρδου και πικλα τοπιναμπουρ 13,50€

Καλαμάρι ψητό με φασόλια χάντρες και σαλάμι Λευκάδος 9,50€

Ρολάκια μελιτζάνας με ξύσμα σοκολάτας και κασέρι Βόλου αρωματισμένο με κάνναβη 🍴 7,50€

Φλογέρες τυριών με ντρέσινγκ καρπουζιού και μαυροκούκι 🌿 🍴 8,00€

Κορμός κατσικίσιου τυριού με μαρμελάδα ντομάτας 8,00€

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών για δύο άτομα 14,50€

Τραγανά τσιπς κολοκυθιού με αρωματικό ντιπ γιαουρτιού 🌿 🍴 6,50€

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες με άρωμα από σουμακ 🍴 5,00€

Ντελικάτο τζατζικάκι 🍴 5,00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με παλαιωμένη γραβιέρα απο την Κώ, καπνιστή μπριζόλα και συκομαϊδα	10,50€
Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο 🌿	9,00€
Σαλάτα με κινόα, ανανά , διαφορες φύτερες και βινεγκρέτ μοσχολέμονου 🍷	9,00€
Σαλάτα του Καίσαρα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου	10,50€
Σαλάτα με φακές, ρύζι μπασμάτι και καραμελωμένα φουντούκια 🍷	9,50€
Σαλάτα με βλίτα και υφές από ρόδι 🍷	8,50€

## ZYMAPIKA 🌿

Λιγκουίني με σκορδο, μπουκοβο βασιλικο και αρωματικά breadcrumb 🍷	10,50€
Λιγκουίني καρμπονάρα με φρέσκα μανιτάρια και καπνιστή μπριζόλα Δράμας	11,50€
Λιγκουίني θαλασσιών με μύδια, χταπόδι και γαρίδες	16,00€
Τραχανάς με χταποδάκι κοκκινιστό	15,00€

*Όλα τα παραπάνω παρασκευάζονται και με ζυμαρικά χωρίς γλουτένη*

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο κουνουπιδιού με χούμους και σάλτσα λαχανικών 🍷	12,50€
Μπέργκερ από 100% μοσχαρίσιο κιμά Μπλακ Άνγκους σε ψωμάκι μπριός με τραγανό μπέικον, τηγαντό αυγό και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες	12,00€
Μπέργκερ από 100% μοσχαρίσιο κιμά Μπλακ Άνγκους σε ψωμάκι μπριός με καραμελωμένα κρεμμύδια, μανιτάρια και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες	13,00€
Ζουμερό μπιφτέκι σάρας με ροδίτικες πίτες και τηγανιτές πατάτες	13,00€
Φιλέτο κοτόπουλο με σαλάτα κινόα	13,00€
Τηγαντό ντόπιο θράψαλο με μαγιονέζα μαυρου σκόρδου και ταμπουλε απο κουνουπιδι	11,50€
Φαγκρί σωτέ με κρεμμυδάκια σπιφάδο	24,00€
Φιλέτο από ψάρι ημέρας με χειροποίητα ζυμαρικά Φλωμάρια Θάσου	22,00€

## ΓΛΥΚΑ

Παγωτό βανίλια, σοκολάτα ή ανάμεικτο	5,00€
Μπανάνα σπλιτ με παγωτό βανίλια και σοκολάτα	6,50€
Γιαούρτι με φρούτα εποχής, μέλι και καρύδια	7,50€
Παγωτό βανίλια με φρούτα εποχής και σαντιγύ	7,00€
Παραδοσιακός Σκιαθίτικος μπακλαβάς με καρύδι και αμύγδαλο, συνοδευμένος με παγωτό	7,00€



# BOUKIA KAI SYGHORIO

## DINNER

Our sourdough bread served with pine needles olive oil and infused butter 2,00€

---

## STARTERS

Cold soup of cucumber and melon with prosciutto chips 7,00€

Greek meatballs served in tomato sauce with feta mousse and potato crisps 🌿 8,00€

Grilled sardines stuffed with herbs, served with vine leaves chips and lemon foam 8,50€

Carpaccio from sea bass with basil, coriander and orange sorbet 14,00€

Tuna fish tartar with beetroot confit and onion dust 14,50€

Octopus carpaccio served with black garlic cream and pickled Jerusalem artichoke 13,50€

Grilled squid served with beans cassoulet and traditional salami from Lefkada island 9,50€

Our own fresh ravioli stuffed with lobster 14,00€

Eggplant rolls with chocolate zest, stuffed with kaseri cheese flavored with cannabis 🌿 7,50€

Spring rolls made of cheese dressed with watermelon and black sesame 🌿 🍄 8,00€

Chevre goat cheese with tomato marmalade 8,00€

Greek cheese and cold cuts platter for two 14,50€

Crispy zucchini chips served with yogurt dip 🌿 🍄 6,50€

Homemade French fries with staka cheese from Crete and truffle 🍄 9,00€

Delicate Tzatziki 🍄 5,00€

---

## SALADS

Green salad with aged graviera cheese from Kos island, smoked pancetta and dried figs 10,50€

Greek salad with extra virgin olive oil 🍄 9,00€

Quinoa salad with pineapple, microgreens and lime vinaigrette 🍄 9,50€

Caesar's salad with juicy chicken filets 10,50€

Salad with lentils, basmati rice, served with caramelized hazelnuts 🍄 9,50€

Salad with steamed greens and pomegranate foam 🍄 8,50€

One bite and all is forgiven



## DINNER

### PASTA 🌿

- Linguine with garlic , chili flakes, basil and aromatic bread crumb 🍷 10,50€
- Seafood fresh pappardelle with fresh mussels, clams, octopus and shrimps 17,50€
- Slow cooked octopus in tomato sauce with trahana Greek pasta 15,00€
- We can serve every pasta with gluten free spaghetti*

### RISOTTOS

- Chicken risotto with colorful peppers and roasted mini tomatoes 13,50€
- Risotto with wild mushrooms and truffle 🍄 16,00€
- "Stuffed tomatoes" Greek type risotto with baby squid and feta mousse 14,50€

### MAIN COURSE

- Cauliflower fillet with hummus and vegetable sauce 🍷 12,50€
- Chicken fillet with parsnip puree and chikore 13,50€
- Pork filet with celeriac puree and smoked leek 14,50€
- Rabbit from Skiathos island with wine sauce and potato puree 18,00€
- Local lamb slow cooked with Assyrtiko wine and baby potatoes 🌿 19,00€
- Grilled rib-eye steak with potato croquette 26,00€
- Tuna fish from Alonissos with "burnt" vegetables 23,00€
- Sea bass fish filet with herbs fricassee and apple with celery puree 18,50€
- Squid tagliatelle with zucchini and bottarga from Mesollogi 16,50€
- Sea bream saute with onions cooked "stifado" 24,00€
- Fish of the day filet with Flomaria traditional handmade pasta from Thassos island 🌿 22,00€

### DESSERTS

- Pineapple with orange sorbet and chocolate caviar 🍷 6,00€
- Hazelnut praline with chocolate crumble and coconut ice cream 🌿 6,00€
- The famous baklavas from Skiathos with walnuts and almonds 🌿 served with ice cream 7,00€
- Chocolate moelleux with peanut butter served with vanilla ice cream 🌿 6,00€
- Greek coffee parfait with hazelnut ganache 🌿 8,00€



# BOUKIA KAI SYGHORIO



Προζυμένιο χειροποίητο ψωμί με λάδι πεύκου και αρωματικό βούτυρο 2,00€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Κρύα σούπα με αγγούρι, πεπόνι και τσιπς προσούτο Ευρυτανίας 7,00€
- Αρωματικά κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας, μους φέτας και τραγανό πατατάκι 🌿 8,00€
- Σαρδέλες "παντρεμένες" με τσιπς αμπελοφυλλου και αφρο λεμόνι 8,50€
- Καρπάτσιο λαβράκι με βασιλικό, κόλιανδρο και σορμπε πορτοκάλι 14,00€
- Ταρταρ τόνου με παντζάρι κονφί και στάχτη κρεμμυδιου 14,50€
- Χταπόδι καρπάτσιο με κρέμα μαύρου σκόρδου και πικλα τοπιναμπουρ 13,50€
- Καλαμάρι ψητό με φασόλια χάντρες και σαλάμι Λευκάδος 9,50€
- Φρέσκο χειροποίητο ραβιόλι με γέμιση αστακού 14,00€
- Ρολάκια μελιτζάνας με ξύσμα σοκολάτας και κασέρι Βόλου αρωματισμένο με κάνναβη 🌿 7,50€
- Φλογέρες τυριών με ντρέσινγκ καρπουζιού και μαυροκούκι 🌿 🍄 8,00€
- Κορμός κατσικίσιου τυριού με μαρμελάδα ντομάτας 8,00€
- Τραγανά τσιπς κολοκυθιού με αρωματικό ντιπ γιαουρτιού 🌿 🍄 6,50€
- Φρέσκιες τηγανητές πατάτες με στάκα απο την Κρήτη και τρούφα 🍄 9,00€
- Ντελικάτο τζατζικάκι 🍄 5,00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

- Πράσινη σαλάτα με παλαιωμένη γραβιέρα απο την Κώ καπνιστή μπριζόλα και συκομαΐδα 10,50€
- Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο 🍄 9,00€
- Σαλάτα με κινόα, ανανά , διαφορες φύτρες και βινεγκρέτ μοσχολέμονου 🍷 9,50€
- Σαλάτα του Καίσαρα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου 10,50€
- Σαλάτα με φακές, ρύζι μπασμάτι, σερβίρεται με καραμελωμένα φουντούκια 🍷 9,50€
- Σαλάτα με βλίτα και υφές από ρόδι 🍷 8,50€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ 🌿

- Λιγκουίни με σκορδο, μπουκοβο βασιλικο και αρωματικά bread crump 🍷 10,50€
- Φρέσκια παπαρδέλα θαλασσινών με μύδια, αχιβάδες, χταπόδι και γαρίδες 17,50€
- Τραχανάς με χταποδάκι κοκκινιστό 15,00€

Όλα τα παραπάνω παρασκευάζονται και με ζυμαρικά χωρίς γλουτένη