



To Nhoi



 To Nhoi

 Ozyeri to nisi

Κεφτεδάκια της Μαρίας.....	—
Μελιτζάνα Ογλού	4,00
Τονοσαλάτα Αλοννήσου.....	4,00
Χαλούμι.....	4,00
Κρητικός Ντάκος.....	3,00
Ντομάτα ψητή.....	4,00
Μπακαλιάρος μπουκίτσες με σκορδαλιά.....	—
Μανιτάρια σωτέ με κόκκινες και πράσινες πιπεριές.....	4,00
Κασεροκροκέτες σπιτικές.....	—
Τηγανιά χοιρινή.....	—
Φέτα τηγανιτή με μέλι και σουσάμι.....	4,00
Αυγά και λουκάνικα σαγανάκι.....	4,00
Μπριζολάκια στη σάρα.....	6,00
Καβουρμάς Ορεστιάδας με αυγά.....	—
Σαλιγκάρια στιφάδο.....	—

Το νησί
ΜΕΖΕΔΟΠΟΛΕΙΟ



ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ

1. Τζατζίκι 3,00
2. Χτυπητή
3. Ταραμάς λευκός 4,00
4. Κοπανιστή 3,00
5. Πατατοσαλάτα
6. Σκορδαλιά 3,00
7. Μελιτζάνα αγιορείτικη 5,00
8. Φάβα Σαντορίνης 3,00
9. Ρεβιθάδα
10. Φασόλια γίγαντες 3,50
11. Φασόλια μαυρομάτικα
12. Πιπεροσαλάτα
13. Πιπεριές μελιτζάνες (φρέσκια ντομάτα)
14. Κολοκυθάκια (με οκρόδο)
15. Καυτερή πιπεριά 1,50
16. Σαρμαδάκια της Μαρίας 5,00
17. Γλώσσα μοσχάρια (λαδολέμονο)
18. Αχινোসαλάτα
19. Ποικιλία αλλαντικών για μύρα
20. Ποικιλία τυριών για μύρα

COLD APPETIZERS

1. Tzatziki (cucumber and yoghurt salad)
2. Htipiti (feta spread)
3. White preserved fish roe
4. Kopanisti (red pepper and Greek feta spread)
5. Potato salad
6. Potato and garlic spread
7. Mount Athos style grilled eggplant
8. Santorini split peas
9. Chick pea stew
10. Giant beans
11. Black eyed beans
12. Pepper salad
13. Peppers eggplants (fresh tomato)
14. Zucchini (with garlic)
15. Hot pepper
16. Maria's stuffed vine leaves
17. Beef tongue (in oil and lemon juice)
18. Sea urchin salad
19. Assorted cooked pork meats for Beer
20. Assorted cheese platter for Beer

Η ελληνική επικράτεια περιλαμβάνει 6.000 νησιά και νησίδες διάσπαρτα στα πελάγη του Αιγαίου και του Ιονίου, από τα οποία μόνο τα 227 είναι κατοικημένα.

Τα τρία μεγαλύτερα νησιά είναι κατά σειρά η Κρήτη, η Εύβοια και η Λέσβος.

The Greek territory consists of 6.000 islands and islets scattered in the Aegean and Ionian Sea, of which only 227 are inhabited.

The three largest islands are Crete, Evia and Lesbos.

ΣΑΛΑΤΕΣ

48. Αγγουροτομάτα 4,00
49. Χωριάτικη (αγγούρι, ντομάτα, φέτα, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, αυγό) 6,50
50. Χόρτα εποχής 4,00
51. Μπρόκολο
52. Κουνουπίδι
53. Μαρούλι 4,00
54. Λαχανίδα
55. Λάχανο τουροί
56. Πικάντικη (λάχανο, καρότο, σέλινο)
57. Παντζάρια 4,00
58. Ποικιλία βραστών εποχής (μεγάλη)
59. Ποικιλία βραστών εποχής (μικρή)
60. Το νησί (ρόκα, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, ελιές, τουροί, λιαστή ντομάτα, κρουτόν, παρμεζάνα) (μεγάλη) **κεφαλονόσι** 8,00
61. Το νησί (ρόκα, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, ελιές, τουροί, λιαστή ντομάτα, κρουτόν, παρμεζάνα) **κεφαλονόσι** 6,00

Cretan Salad 6,50

SALADS

48. Cucumber salad
49. Greek traditional salad (cucumber, tomato, feta, olives, onion, pepper, egg)
50. Seasonal greens
51. Broccoli
52. Cauliflower
53. Lettuce
54. Cabbage leaves
55. Pickled cabbage
56. Pikantiki salad (cabbage, carrot, celery)
57. Beetroot salad
58. Mixed boiled vegetables (large)
59. Mixed boiled vegetables (small)
60. The Island (rocket, lettuce, tomato, cucumber, olives, pickles, sun-dried tomato, croutons, parmesan) (large) **COGN.**
61. The Island (rocket, lettuce, tomato, cucumber, olives, pickles, sun-dried tomato, croutons, parmesan) (small) **COGN.**

ΟΣΤΡΑΚΑ

62. Κυδώνια
63. Γυαλιστερές
64. Χτένια σαλάτα

SHELLS

62. Cockles
63. Callista chione
64. Scallop salad

Η Κρήτη είναι γνωστή για το εξαιρετικό ελαιόλαδό της, το μέλι με την φανταστική υφή και το χρυσό χρώμα, τα τυριά και τα κρασιά της.

Μερικές γνωστές σπεσιαλιτέ της Κρήτης είναι τα σαλιγκάρια με ελαιόλαδο, ξύδι και δενδρολίβανο, όπως και το απλό αλλά νόστιμο σνακ που ονομάζεται «ντάκος», το οποίο από ξηρό κριθαρένιο ψωμί εμπότισμένο με ελαιόλαδο και ολοκληρώνεται με κομμάτια φρέσκιας ντομάτας, φιλοκομμένο κρεμμύδι και σκόρδο.

Crete is famous for its excellent olive oil, its honey, which is characterized by fantastic texture and golden colour, its cheese and wine.

Some of the most well-known specialties of Crete are snails with olive oil, vinegar and rosemary, as well as the simple but delicious snack called "dakos" which is made with dry barley bread, soaked in olive oil, pieces of fresh tomato, chopped onion and garlic.

ΑΛΜΥΡΑ

- 65. Κολιός
- 66. Γάυρος ζιδάτος
- 67. Λακέρδα πολίτικη
- 68. Αντζούγιες Ισπανίας
- 69. Αντζούγιες του μπακάλη
- 70. Τοίρος
- 71. Ρέγγα
- 72. Λικουρίνος
- 73. Πέστροφα καπνιστή
- 74. Σολωμός καπνιστός
- 75. Σκουμπρί

5,50

3,50

8,50

4,00

5,50

5,50

SALTED FISH

- 65. Chub mackerel
- 66. Anchovies in vinegar
- 67. Salted tunny
- 68. Spanish anchovies
- 69. Grocer's anchovies
- 70. Dried mackerel
- 71. Herring
- 72. Lykourinos
- 73. Smoked trout
- 74. Smoked salmon
- 75. Common mackerel

ΣΠΕΣΙΑΛ ΓΕΥΣΕΙΣ

- 76. Ψαρόσουπα «Το νησί»
- 77. Μπουγιαμπέσα
- 250g 78. Γαρίδες σαγανάκι
- 250g 79. Γαρίδες τηγάνι
- 250g 80. Γαρίδες βραστές
- 250g 81. Γαρίδες λαδολέμονο
- 82. Μαρινάρα
- 83. Αστακομακαρονάδα (2 άτομα)
- 84. Γαριδομακαρονάδα
- 85. Σαλιγκάρια μαγειρευτά
- 86. Λιγκουίνια με κυδώνια
- 87. Άγρια ψάρια με φρικασέ
- 88. Άγρια ψάρια με πρασοσέλινο

7,50

12,00

12,00

12,00

12,00

12,50

SPECIAL FLAVORS

- 76. Fish soup "The Island"
- 77. Bouillabaisse
- 78. Shrimps saganaki (with feta and tomato)
- 79. Pan-fried shrimps
- 80. Boiled shrimps
- 81. Shrimps in oil and lemon juice
- 82. Marinara
- 83. Lobster spaghetti (2 people)
- 84. Shrimp spaghetti
- 85. Cooked snails
- 86. Linguini with cockles
- 87. Wildfish seafood with fricassee
- 88. Wildfish seafood with with leak and celery soup



Νάξος: Γραβιέρα

Ένα από τα δημοφιλέστερα ελληνικά τυριά, το οποίο στις Κυκλάδες και μόνο παράγεται από αγελαδινό γάλα. Η Γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.) είναι γλυκιά, με πλούσια γεύση και δύσκολα δεν θα σας αρέσει.



Naxos: Gruyere

One of the most popular Greek cheese, which is made from cow's milk in the Cyclades. The Gruyere of Naxos (PDO) is sweet, rich in flavour and it is hard not



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / ΨΑΡΙΚΑ

SEAFOOD

89. Χταπόδι βραστό	12.00	89. Boiled octopus
90. Χταπόδι λιαστό	90. Sun-dried octopus
91. Χταπόδι σχάρας	12.00	91. Grilled octopus
92. Σουπιές σιφάδο	92. Cuttlefish stew
93. Σουπιές χόρτα	93. Cuttlefish with greens
94. Μυδοπίλαφο	6.50	94. Mussel pilaf
95. Μύδια σαγανάκι	7.50	95. Mussels saganaki *
96. Μύδια αχνιστά με κέλυφος	7.50	96. Steamed mussels in shell
97. Καλαμάρι τηγάνι	7.50	97. Pan-fried squid
98. Καλαμάρι σχάρα	10.50	98. Grilled squid
99. Καλαμάρι γεμιστό	99. Stuffed squid
100. Σαρδέλα τηγάνι	6.00	100. Pan-fried sardines
101. Γαύρος τηγάνι	6.00	101. Pan-fried anchovies
102. Γαύρος σαγανάκι	6.50	102. Anchovy saganaki *
103. Ρίνα τηγάνι σκορδοσούμπι	103. Pan-fried monkfish with garlic sauce
104. Ρίνα σαγανάκι	9.00	104. Monkfish saganaki *
105. Ουρές τηγάνι	105. Pan-fried angler fish
106. Ουρές σαγανάκι	106. Angler fish saganaki *
107. Μπακαλιάρος ξερός σκορδαλιά	7.50	107. Dry haddock with garlic sauce
108. Μπακαλιάρος κατοσαρόλα	108. Haddock casserole
109. Μπακαλιαράκια	109. Pout
110. Γαλέος τηγάνι	9.00	110. Pan-fried tope shark
111. Γαλέος φούρνου	111. Tope shark baked in the oven
112. Γαλέος σαγανάκι	9.00	112. Tope shark saganaki *
113. Κουτσομούρα τηγάνι	9.50	113. Pan-fried red mullet
114. Ζαβογαρίδα τηγάνι	114. Pan-fried caramote prawn
115. Μπαρμπούνια	115. Red mullet
116. Φαγγρί	40€ / 1kg.	116. Red porgy
117. Σιναγρίδα	117. Dentex
118. Τοπούρα 500 gr	15.50	118. Gilthead (sea) bream
119. Μουσμouλία	119. Mousmoulia
120. Κους κους θαλασσινών	120. Seafood couscous

Ψαριάκια για φαγητό

* (with feta and tomato)

Σαντορίνη: Φάβα

Άριστης ποιότητας η Φάβα της Σαντορίνης, θα διαπιστώσετε ότι έχει ιδιαίτερη γεύση.

Santorini: Split peas

High-quality split peas of Santorini. You will find out its particular flavour.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

21. Κολοκυθάκια πηγανιτά (κουρκουτί) 3,50
 22. Μελιτζάνες πηγανιές
 23. Μπουγιουρντί (τυρί ημίσκληρο, 4,50
 καοέρι, ντομάτα, καυτερή)
 24. Μπουγιουρντί παστοурμά 6,50
 25. Παστοурμάς με αυγά 6,50
 26. Καβουρμάς
 27. Κεφτέδες στο πηγάρι
 28. Παοά κεφτές
 29. Κολοκυθοκεφτέδες 4,50
 30. Ντοματοκεφτέδες
 31. Χταποδοκεφτέδες
 32. Ρεβιθοκεφτέδες
 33. Πατάτες πηγανητές 3,00
 34. Πατάτα θαλαοσινών 2

HOT APPETIZERS

21. Batter-fried zucchini
 22. Fried eggplants
 23. Bouyiourdi (semi-hard cheese, soft
 cheese, tomato and chilli pepper)
 24. Bouyiourdi with camel meat
 25. Camel meat with eggs
 26. Kavourmas (pork confit)
 27. Pan-fried meatballs
 28. Pasha meatballs (meatball pot)
 29. Zucchini balls
 30. Tomato balls
 31. Octopus balls
 32. Chickpea balls
 33. French fries
 34. Seafood potato

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

35. Σουτζουκάκια 7,00
 36. Μπριζόλα 7,00
 37. Ψαρονέφρι
 38. Παϊδάκια (250gr.)
 39. Σνίτσελ χοιρινό
 40. Κοτόπουλο φιλέτο 7,00
 41. Σουβλάκια χοιρινά 7,00

MEAT

35. Stewed meatballs
 36. Steak
 37. Tenderloin
 38. Chops (250gr.)
 39. Pork schnitzel
 40. Chicken fillet
 41. Pork skewers

1,50 ΣΠΑΝΟΜΗΡΙΖΟΝΑ υοεχ. 8,50

ΤΥΡΙΑ

42. Τυρί φέτα 3,00
 43. Ροκφόρ
 44. Μανούρι πηγανιτό (μέλι, σουσάμι)
 45. Αραχωβίτικο
 46. Τυπ. Κεφαλοτύρι σαγανάκι 3,50
 47. Τηνιακό σαγανάκι

CHEESE

42. Feta cheese
 43. Roquefort
 44. Fried cream cheese (honey, sesame)
 45. Arachova cheese
 46. Std. Kefalotyri cheese saganaki
 (shallow-fried cheese)
 47. Tinian cheese

* Κεφαλονιά: Φέτα

Οι Κεφαλονίτες τυροκόμοι παινεύνονται ότι από αυτούς εξαπλώθηκε η τέχνη της παρασκευής της σε όλη την Ελλάδα. Δεν ξέρουμε αν είναι αλήθεια, πάντως η κεφαλονίτικη φέτα είναι πραγματικά εξαιρετική, αν και αρκετά πικάντικη.

* Kefalonia: Feta

The cheese-makers of Kefalonia praise themselves as they claim that they have spread the art of cheese-making in Greece. We do not know if that is all true,