



Ζεστά ψωμάκια με ντιπάκια € 0,90
Hot buns with dips/

ΟΜΕΛΕΤΕΣ / OMELETS

Αυγά σκραμπλ με καπνιστό σολομό μαριναρισμένο με πορτοκάλι άνηθο μέλι και κόκκους σιναπιού € 6,50
Scrambled eggs with smoked salmon marinated with orangedill, honey and sinapis seeds

Αυγά ποσέ με κροκέτες πατάτας, φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί και σαλάτα € 6,00
Eggs posset with potatoes croquettes, crispy handmade bread and salad

Ομελέτα απλή με πράσινη σαλάτα € 4,00
Plain Omelet with green salad

Επιλέγοντας από ντομάτα, ζαμπόν, τυρί, μπέικον, μανιτάρια, πιπεριές +€ 0,50/τεμ.
With any of the following tomato, ham, cheese, bacon, mushrooms, peppers +€ 0,50/each

Αυγά με μπέικον συνοδευμένα με καπνιστές ντομάτες € 5,00
Eggs and bacon served with smoked tomatoes

ΣΚΙΑΘΙΤΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ SKIATHOS BREAKFAST SUGGESTIONS

Παραδοσιακά τηγανιτά πιτάκια «Πλακόπιτες» με μέλι και τυρί Σκιάθου € 5,00
Traditional fried pies "Plakorites" with cheese and honey from Skiathos

Στραπατσάδα με Αυγά Σκιάθου και κατσικίσιο ντόπιο τυρί € 5,50
Scrambled eggs "Strapatsada" with tomato, local eggs and white goat cheese

Πίτα ταψιού με χόρτα και μυρωδικά από τους αγρούς και κλωρό τυρί Σκιάθου € 5,00
Baked pie with herbs from our hills and freshly matured local cheese

Ντόπια αυγά τηγανιτά πάνω σε σάλτσα ντομάτας με φέτα Σκιάθου και βασιλικό € 5,00
Local eggs fried on tomato sauce with Skiathos feta and basil

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΜΠΕΡΓΚΕΡΣ / SANDWICHES & BURGERS

Κλαμπ Σάντουιτς Μπέικον με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες € 5,50
Bacon Club Sandwich with home French

Κλαμπ Σάντουιτς Κοτόπουλο με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες € 6,50
Chicken Club Sandwich with home French fries

Μπέργκερ από 100% μοσχαρίσιο κιμά Μπλακ Άγγκους σε ψωμάκι μπριός με τραγανό μπέικον και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες € 8,00
Burger made exclusively from the finest Black Angus veal in brioche bread with crispy bacon and home French fries

Ελληνικό σάντουιτς από ζυμωτό ψωμί με φέτα, λαχανικά και πέστο λιαστής ντομάτας € 4,50
Greek sandwich in handmade bread with feta, vegetables and sundried tomato pesto

Σάντουιτς με καπνιστό σολωμό, σε τραγανό ψωμάκι με πέστο βασιλικού και baby ρόκα € 5,50
Sandwich with smoked salmon in crispy handmade bread with basil pesto and baby rocket

Τοστάκι με ζαμπόν και τυρί € 2,50
Toast with ham and cheese

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Χοιρινή τηγανιά με αρωματικές πιπεριές πάνω σε τραγανές πιτούλες € 7,50
Fried diced Pork with aromatic peppers on a canapé of crispy pita breads

Αρωματικά κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας και μους φέτας € 7,00
Greek meatballs with various herbs served with tomato sauce and feta mousse

Τριλογία μπρουσκέτας με γεύσεις Μεσογείου € 5,00
Trilogy of Mediterranean flavored garlic bruschette

Ναπολεών ψητών λαχανικών με κυπριακό χαλούμι € 6,50
Grilled vegetables Napoleon with Haloumi cheese from Cyprus

Τριλογία μανιταριών σοτέ με φρέσκο θυμάρι και κονιάκ € 5,50
Trilogy of mushrooms sauté with fresh thyme and cognac



EXANTAS

- Γόνος καλαμαριού, Σκιάθου με πέστο βασιλικού και άρωμα ούζου** € 6,50
Baby squids from Skiathos sauté with ouzo and basil pesto
- Φλογέρες τυριών με ντρέσινγκ καρπουζιού και μαυροκούκι** € 6,50
Spring rolls made of cheese dressed with watermelon and black sesame
- Καρπάσιο από λαβράκι μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο** € 8,50
Carpaccio from sea bass marinated in lime and extra virgin olive oil
- Οστρακοειδή σοτέ αρωματισμένα με λευκό κρασί και σκόρδο** € 9,50
Sea shells sauté flavoured with white wine and garlic
- Χταποδάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια και αρωματική σάλτσα ντομάτας** € 7,50
Local octopus with caramelized baby onions and tomato sauce
- Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες με άρωμα από ελληνικό μοσχοσίταρο** € 3,50
Home French fries flavored with Greek tsimeni spice
- Ντελικάτο τζατζικάκι** € 4,00
Delicate Tzatziki

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Πράσινη σαλάτα με χοιρινά φιλετίνα καρέ ντομάτας με ξινομυζήθρα Κρήτης και ντρέσινγκ παλαιωμένου μπαλσάμικου** € 8,50
Green salad with fine cut pork fillets and tomatoes, with xinomizithra Cretan cheese and matured balsamic vinegar dressing
- Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο** € 6,50
Greek salad with extra virgin olive oil
- Σαλάτα κινόας με ψιλοκομμένα μεσογειακά λαχανικά, κρίταμα απ τις ακρογιαλιές μας και βινεγκρέτ λεμονιού** € 7,50
Quinoa salad with fine cut Mediterranean vegetables, "kritama" herbs grown in the rocks of our seaside and lemon vinaigrette
- Σαλάτα του Καίσαρα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου** € 8,50
Caesar's Salad with juicy chicken fillets
- Πράσινη σαλάτα με σολομό, πεπόνι, καρύδια και βινεγκρετ εσπεριδοειδών** € 9,00
Green Salad with smoked salmon, honey melon, walnuts and citrus fruits dressing
- Σαλάτα νισουάζ με λαχανικά στον ατμό ψητό φιλέτο φρέσκου τόνου από τις Σποράδες και ντρέσινγκ μοσχολέμονου** € 9,50
Nicoise salad with steamed vegetables, lime dressing and fresh grilled tuna fillet from the Sporades islands

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

- Πέννες με κοτόπουλο μανιτάρια, μοτσαρέλα και λάδι τρούφας** € 10,00
Penne with chicken, mozzarella, mushrooms and truffle oil
- Πέννες με ψαρονέφρι, λιαστή ντομάτα και καπνιστό τυρί Μετσόβου** € 10,50
Penne with juicy pork fillet, sundried tomato and traditional Greek smoked cheese from Metsovo
- Σπαγγέτι καρμπονάρα με φρέσκα μανιτάρια και μπέικον** € 8,50
Spaghetti carbonara with fresh mushrooms and bacon
- Πέννες με φιλετάκια φρέσκου τόνου ντοματίνια και θυμάρι από τον κήπο μας** € 12,00
Penne with fresh tuna fish fillet cherry tomatoes and thyme from our garden
- Σπαγγέτι οστρακοειδών με ντόπιες γυαλιστερές, κυδώνια, μύδια και θρούμπι** € 11,50
Spaghetti with fresh sea shells from the Sporades Sea and savory herb

PIZOTO / RISOTTOS

- Ριζότο κοτόπουλου με παντζάρι πολύχρωμες πιπεριές και τυρί κρέμα συνοδευμένο με μπισκότο παρμεζάνας** € 10,00
Chicken risotto with beetroot, colorful peppers and cream cheese served with parmesan biscuit
- Ριζότο ποικιλίας μανιταριών με πορτομπέλο, πλευρώτους, πορτσίνι και λάδι τρούφας** € 10,50
Mushrooms risotto with portobellos, pleurotus, porcini mushrooms and truffle oil
- Ριζότο με γόνος καλαμαριού αρωματισμένο με ούζο και πέστο από σπανάκι** € 10,00
Risotto with baby squids and spinach perfumed with rocket pesto
- Ριζότο θαλασσινών με οστρακοειδή αρωματισμένο με σαφράν** € 11,50
Seafood risotto with mussels, clams, cockles and saffron essence



Panini caldi con Deepak € 0,90

ANTIPASTI

Carne di maiale frita con peperoni aromatici servita con pite croccanti € 7,50

Polpette fragranti con sugo di pomodoro e mousse di feta € 7,00

Trilogia di bruschetta con sapori mediterranei € 5,00

Napoleon di verdure grigliate con halloumi cipriota € 6,50

Trilogia di funghi saltati con timo fresco e cognac € 5,50

Calamari del bambino di Skiathos con pesto di basilico e aroma di ouzo € 6,50

Involtini di formaggio con dressing di anguria e sesamo nero € 6,50

Carpaccio di branzino marinato al limone profumato € 8,50

Crostacei saltati aromatizzati con vino bianco e aglio € 9,50

Polipo con cipolle caramellate e salsa di pomodoro aromatizzata € 7,50

Patate fritte fresche con aroma di fieno greco spezia di tsimeni € 3,50

Tzatziki delicato € 4,00

INSALATE

Insalata verde con filetti di maiale, kare di pomodoro con xynomyzithra di Creta e dressing con balsamico invecchiato € 8,50

Insalata Greca con olio extravergine di oliva € 6,50

Insalata di quinoa con verdure mediterranee tritate, kritama dalle nostre spiagge e con vinaigrette di limoni € 7,50

Insalata di Cesare con filetti di pollo succosi € 8,50

Insalata verde con salmone, melone, noci e vinegret di agrumi € 9,00

Insalata nisouaz con verdure al vapore, filetto di tonno fresco delle Sporadi alla griglia con dressing di limone € 9,50

PASTA

Penne con pollo, funghi, mozzarella ed olio di tartufo € 10,00

Penne con filetto di maiale, pomodori secchi e formaggio affumicato di Metsovo € 10,50

Spaghetti alla carbonare con funghi freschi e bacon € 8,50

Penne con filetto di tonno fresco, pomodori ciliegia e timo del nostro orto € 12,00

Spaghetti ai frutti di mare vongole, cozze nostrane e erba saporita € 11,50



RISOTTI

Risotto con pollo con barbabietola, peperoni colorati e crema di formaggio accompagnato con scaglie di parmigiano € 10,00

Risotto ai funghi, portobello, plevrotus, porcini con olio di tartufo € 10,50

Risotto con calamari bambini aromatizzato con ouzo e pesto di spinaci € 10,00

Risotto alla marinara con frutti di mare aromatizzato allo zafferano € 11,50

PIATTI PRINCIPALI

Hamburger alla griglia con salsa bianca di funghi, insalata verde e patate con la loro buccia € 11,00

Filetto di pollo con insalata verde e verdure alla griglia € 10,00

Schnitzel di maiale con insalata del giorno, patate baby e salsa di formaggio con sauce roquefort € 11,00

Filetto di maiale con patate con la loro buccia e salsa al vino dolce € 13,00

Stinco di agnello con salsa al vino con foglie di menta piperita accompagnato da pure di patate aromatizzate con cipolle fresche € 16,00

Filetto di manzo della migliore gamma Black Angus con salsa Jack Daniel e pure di patate aromatizzato con cipolline fresche € 21,50

Succoso rump steak di manzo americano Black Angus con salsa di pepe verde e patate baby € 17,50

Filetto di tonno fresco di Alonissos con insalata di quinoa e kritama, verdure al vapore e pure di rape € 17,50

Filetto di branzino fresco con crema di zafferano di Kosani su canapè di erbe selvatiche e spezie € 17,00

Filetto di salmone in crosta croccante aromatizzata con pure di patate, carota e capperi € 16,50

Piatto del giorno (Chiedeteci per qualsiasi chiarimento)

DOLCI

Fresca mousse di mango con confit di arancia accompagnata con gelato € 5,50

Trilogia di panacotta con sciroppo di caramella al latte, pistacchio di Egina e fragola € 5,50

Tentazione di cioccolato caldo nel giardino di Eden € 6,00

Baclava tradizionale di Skiathos con noci e mandorle, accompagnato con gelato € 6,00

Zuppa calda di cioccolato biologico con briciole di biscotto (paximadi) di Creta e rosmarino € 6,00

Gelato alla vaniglia, al cioccolato o misto € 5,00

Banana split con gelato alla vaniglia e cioccolato € 6,00

Yogurt con frutta di stagione miele e noci € 6,00



Ζεστά ψωμάκια με ντιπάκια

€ 0,90

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χοιρινή τηγανιά με αρωματικές πιπεριές πάνω σε τραγανές πιτούλες

€ 7,50

Αρωματικά κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας και μους φέτας

€ 7,00

Τριλογία μπρουσκέτας με γεύσεις Μεσογείου

€ 5,00

Ναπολεών ψητών λαχανικών με κυπριακό χαλούμι

€ 6,50

Τριλογία μανιταριών σοτέ με φρέσκο θυμάρι και κονιάκ

€ 5,50

Γόνος καλαμαριού, Σκιάθου με πέστο βασιλικού και άρωμα ούζου

€ 6,50

Φλογέρες τυριών με ντρέσινγκ καρπουζιού και μαυροκούκι

€ 6,50

Καρπάσιο από λαβράκι μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο

€ 8,50

Οστρακοειδή σοτέ αρωματισμένα με λευκό κρασί και σκόρδο

€ 9,50

Χταποδάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια και αρωματική σάλτσα ντομάτας

€ 7,50

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες με άρωμα από ελληνικό μοσχοσίταρο

€ 3,50

Ντελικάτο τζατζικάκι

€ 4,00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με χοιρινά φιλετίνια καρέ ντομάτας με ξυνομυζήθρα Κρήτης και ντρέσινγκ παλαιωμένου μπαλσάμικου

€ 8,50

Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

€ 6,50

Σαλάτα κινόας με ψιλοκομμένα μεσογειακά λαχανικά, κρίταμα απ τις ακρογιαλιές μας και βινεγκρέτ λεμονιού

€ 7,50

Σαλάτα του Καίσαρα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου

€ 8,50

Πράσινη σαλάτα με σολομό, πεπόνι, καρύδια και βινεγκρετ εσπεριδοειδών

€ 9,00

Σαλάτα νισουάζ με λαχανικά στον ατμό ψητό φιλέτο φρέσκου τόνου από τις Σποράδες και ντρέσινγκ μοσχολέμονου

€ 9,50

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Πέννες με κοτόπουλο, μανιτάρια, μοτσαρέλα και λάδι τρούφας

€ 10,00

Πέννες με ψαρονέφρι, λιαστή ντομάτα και καπνιστό τυρί Μετσόβου

€ 10,50

Σπαγγέτι καρμπονάρα με φρέσκα μανιτάρια και μπέικον

€ 8,50

Πέννες με φιλετάκια φρέσκου τόνου ντοματίνια και θυμάρι από τον κήπο μας

€ 12,00

Σπαγγέτι οστρακοειδών με ντόπιες γυαλιστερές, κудώνια, μύδια και θρούμπι

€ 11,50



ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο κοτόπουλου με παντζάρι πολύχρωμες πιπεριές και τυρί κρέμα συνοδευμένο με μπισκότο παρμεζάνας

€ 10,00

Ριζότο ποικιλίας μανιταριών με πορτομπέλο, πλευρώτους, πορτσίνι και λάδι τρούφας

€ 10,50

Ριζότο με γόνος καλαμαριού αρωματισμένο με ούζο και πέστο από σπανάκι

€ 10,00

Ριζότο θαλασσινών με οστρακοειδή αρωματισμένο με σαφράν

€ 11,50

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μπιφτέκι σχάρας με λευκή σάλτσα μανιταριών, πράσινη σαλάτα και πατάτες με την φλούδα τους

€ 11,00

Φιλέτο κοτόπουλο με πράσινη σαλάτα και ψητά λαχανικά

€ 10,00

Σνίτσελ χοιρινό με σαλάτα ημέρας, πατάτες μπέμπι και σάλτσα ροκφόρ

€ 11,00

Ψαρονέφρι με πατάτες με την φλούδα τους και σάλτσα από γλυκό κρασί

€ 13,00

Κότσι αρνιού με σάλτσα από παλαιωμένο κρασί και φυλλαράκια δυόσμου συνοδευμένο με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με φρέσκο κρεμμυδάκι

€ 16,00

Φιλέτο μοσχάρι της καλύτερης ποικιλίας Μπλακ Άγγκους με Jack Daniel's sauce και πουρέ πατάτας αρωματισμένο με φρέσκο κρεμμυδάκι

€ 21,50

Ζουμερό gump steak από μοσχάρι Αμερικάνικου Μπλακ Άγγκους με σάλτσα πράσινου πιπεριού και πατάτες μπέμπι

€ 17,50

Φρέσκο φιλέτο τόνου Αλοννήσου με σαλάτα από κινόα και κρίταμα, λαχανικά στον ατμό και πουρέ γογγυλιών

€ 17,50

Φρέσκο λαβράκι φιλέτο με κρέμα από κρόκο Κοζάνης σε καναπέ από άγρια χόρτα και μυρωδικά

€ 17,00

Φιλέτο Σολομού σε τραγανή κρούστα μυρωδικών με πουρέ από πατάτα, καρότο και κάπαρη

€ 16,50

Πιάτο ημέρας (Ρωτήστε μας για οποιαδήποτε διευκρίνιση)

ΓΛΥΚΑ

Δροσερή μους μάνγκο με κονφί ποστροκαλιού

€ 5,50

Τριλογία πανακότας με σιρόπι καραμέλας γάλακτος, φιστίκι Αιγίνης και φράουλα

€ 5,50

Ζεστός σοκολατένιος πειρασμός στον κήπο της Εδέμ

€ 6,00

Παραδοσιακός Σκιαθίτικος μπακλαβάς με καρύδι και αμύγδαλο, συνοδευμένος με παγωτό

€ 6,00

Ζεστή σούπα από οργανική σοκολάτα με τρίμμα Κρητικού παξιμαδιού και δενδρολίβανο

€ 6,00

Παγωτό βανίλια, σοκολάτα ή ανάμικτο

€ 5,00

Μπανάνα σπλιτ με παγωτό βανίλια και σοκολάτα

€ 6,00

Γιαούρτι με φρούτα εποχής μέλι και καρύδια

€ 6,00



Hot buns with dips € 0,90

STARTERS

Fried diced Pork with aromatic peppers on a canapé of crispy pita breads € 7,50

Greek meatballs with various herbs served with tomato sauce and feta mousse € 7,00

Trilogy of Mediterranean flavored garlic bruschette € 5,00

Grilled vegetables Napoleon with Haloumi cheese from Cyprus € 6,50

Trilogy of mushrooms sauté with fresh thyme and cognac € 5,50

Baby squids from Skiathos sauté with ouzo and basil pesto € 5,50

Spring rolls made of cheese dressed with watermelon and black sesame € 6,50

Carpaccio from sea bass marinated in lime and extra virgin olive oil € 8,50

Sea shells sauté flavoured with white wine and garlic € 9,50

Local octopus with caramelized baby onions and tomato sauce € 7,50

Home French fries flavored with Greek tsimeni spice € 3,50

Delicate Tzatziki € 4,00

SALADS

Green salad with fine cut pork fillets and tomatoes, with xinomizithra Cretan cheese and matured balsamic vinegar dressing € 8,50

Greek salad with extra virgin olive oil € 6,50

Quinoa salad with fine cut Mediterranean vegetables, "kritama" herbs grown in the rocks of our seaside and lemon vinaigrette € 7,50

Caesar's Salad with juicy chicken fillets € 8,50

Green Salad with smoked salmon, honey melon, walnuts and citrus fruits dressing € 9,00

Nicoise salad with steamed vegetables, lime dressing and fresh grilled tuna fillet from the Sporades islands € 9,50

PASTA

Penne with chicken, mozzarella, mushrooms and truffle oil € 10,00

Penne with juicy pork fillet, sundried tomato and traditional Greek smoked cheese from Metsovo € 10,50

Spaghetti carbonara with fresh mushrooms and bacon € 8,50

Penne with fresh tuna fish fillet cherry tomatoes and thyme from our garden € 12,00

Spaghetti with fresh sea shells from the Sporades Sea and savory herb € 11,50

RISOTTOS

Chicken risotto with beetroot, colorful peppers and cream cheese served with parmesan biscuit € 10,00

Mushrooms risotto with portobellos, pleurotus, porcini mushrooms and truffle oil € 10,50

Risotto with baby squids and spinach perfumed with rocket pesto € 10,00

Seafood risotto with mussels, clams, cockles and saffron essence € 11,50

MAIN COURSE

Grilled burger with white mushroom sauce green salad and potato skins € 11,00

Chicken fillet with fresh green salad and grilled vegetables € 10,00

Pork schnitzel with Roquefort sauce, green salad and baby potatoes € 11,00

Pork fillet with salad, potato skins and sauce made with sweet wine € 13,00

Lamb shank with sauce made of old matured wine and mint leaves combined with mashed potatoes flavoured with fresh onion € 16,00

Veal fillet from the finest quality Black Angus with Jack Daniel's sauce served with mashed potatoes flavoured with fresh onion € 21,50

Juicy veal rump steak Black Angus served with green pepper sauce and baby potatoes € 17,50

Fresh tuna fish fillet from Alonnisos with quinoa and kritama herbs, steamed vegetables and mashed potatoes with caper € 17,50

Fresh sea bass fish fillet with cream made from Greek red saffron on a wild greens canapé € 17,00

Salmon fillet in crispy herbs crust with potatoes and carrot puree € 16,50

Dish of the day (do not hesitate to ask us for further info)

DESSERTS

Fresh mango mousse with orange confit € 5,50

Panacotta trilogy with toffee syrup, pistachios and strawberries € 5,50

Hot chocolate temptation in the Garden of Eve € 6,00

The famous baklavas from Skiathos with walnuts and almonds served with ice cream € 6,00

Hot chocolate soup with vanilla ice cream made with organic chocolate, sprinkles of Cretan rusk, scented with rosemary € 6,00

Ice Cream with Chocolate, vanilla or mixed € 5,00

Banana split with chocolate and vanilla ice cream € 6,00

Yogurt or ice cream with fresh seasonal fruits, honey and walnuts € 6,00