

@apenantiaptakastro

Menu



Άρτος / Bread

Άρτος Λευκός Πολυτελείας
Luxury White Bread

0.80€

Άρτος Πολύσπορος Ολικής
Multigrain bread

0.80€

Πρωινό / Brunch

Αυγοφέτες με καρύδια, καστανή ζάχαρη & πετιμέζι
French toast with walnuts, brown sugar & petimezi

4.50€

Sandwich σε Ψωμάκι Ολικής Άλεσης με ντοματίνια, μαρούλι, αβοκάντο, αυγό & καπνιστό μπέικον
Multigrain bread sandwich with tomatoes, lettuce, avocado, egg & smoked bacon

5.00€

Ομελέτα με πιπεριές Φλωρίνης, φέτα, μανιτάρια και μαϊντανό
Omelette with Florinis peppers, feta cheese, mushrooms & parsley

4.20€

Sandwich με Φιλέτο Ψαριού με μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα & κρεμμύδι σε ψωμάκι ολικής
Sandwich with Fish Fillet with lettuce, tomato, mayonnaise & onion in multigrain bread

5.00€

Sandwich με Ψητά Λαχανικά με κολοκυθάκι, ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές & φρέσκια ρίγανη
Grilled Vegetable Sandwich with zucchini, tomato, pepper, onion, olives and fresh oregano

4.50€

Σούπες / Soups

Καροτόσουπα με τζίντζερ, κύμινο, πράσινο μήλο & κεφίρ
Carrot soup with ginger, cumin, green apple & kefir

5.00€

Μανιταρόσουπα με μανιτάρια πλευρώτους, πράσσο & άνιθο
Mushroom soup with pleurotus mushrooms, leek & dill

5.50€

Σούπα του Βαρκάρη (Ψαρόσουπα)

Boatman's Soup (Fish Soup)

8.00€

Αλοιφές / Spread

Τζατζίκι με Καρότο
Tzatziki with Carrot

3.80€

Τυροκαυτερή με Πιπεριά Φλωρίνης
Tyrokafteri with Florinis Peppers

3.80€

Παντζαροσαλάτα Απέναντι απ'τα Κάστρα
Beet salad Apenanti apta Kastras

4.50€

Ταραμάς Λευκός
Fish roe dip

4.00€

Αλίπαστα / Salted

Ρέγγα Καπνιστή
Με βραστές πατάτες και λαδολέμονο

5.50€

Γαύρος Μαρινάτος
Σε σκόρδο και δαφνόφυλλο

5.00€

Σκουμπρί Καπνιστό

5.50€

Παστουρμάς Θαλάσσης
Πάνω σε ψητές ντομάτες

5.50€

Πολιτική λακέρδα

Παλαμίδα με κρεμμύδι & τομάτα λιαστή

5.50€



Ορεκτικά / Appetizers

Πακετάκια Μελιτζάνας με Ξινομυζήθρα, ντομάτα λιαστή & αμύγδαλο σε φλοιίδες
Eggplant packets with sour cream, sun-dried tomato & flaked almonds

1.50€ / τυχ

Μπρουσκέτα με ψητές ντομάτες, καλούμι, σουτζούκι Καραμανλίδικο & πετιμέζι ροδιού
Bruschetta with roasted tomatoes, halloumi, Karamanlidiko suzuki & pomegranate dressing

5.50€

Τραγανές Μπάλες Ψαυρτιού με μυρωδικά, ανθότυρο & μαρμελάδα ντομάτας
Crispy Yogurt Balls with herbs, antho cheese & tomato jam

1.10€ / 4.40€

Πατάτες Κομπλέ με crispy μπέικον, σάλτσα ψητού & τριμμένο κεφαλοτύρι
Potatoes with crispy bacon, roast sauce & grated kefalotiri

4.80€

Φόβα Φενεού με καραμελωμένα κρεμμύδια & ρέγγα καπνιστή
Feneou fava with caramelized onions & smoked herring

4.90€

Μανίτες Γεμιστές με παστουρμά & καπνιστό τυρί Βερμίου
Manites stuffed with pastourma & smoked Vermliou cheese

5.50€

Πατάτες Τηγανητές / Franch Fries

3.20€

Καυτερή Πιπεριά / Hot pepper

1.50€

Cheesecake Ντομάτας με τηγανητό ρύζι, πλιγούρι, κατίκι Δομοκού & ζελέ ντομάτας
Tomato Cheesecake with fried rice, semolina, Domokou katiki & tomato jelly

6.00€

Μανιτάρια Πλευρώτους Ψητά με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη
Grilled Mushrooms with olive oil, lemon and oregano

5.00€

Μεζές για Ούζο 2 Ατόμων / Appetizers for 2 Person Ouzo

14.00€

Σαλάτες / Salads

Ελληνική Σαλάτα με κριθινο παξιμάδι, φέτα, ελιές, κάπαρη & φρέσκια ρίγανη
Greek Salad with barley nut, feta cheese, olives, capers & fresh oregano

6.50€

Κρητικός Ντάκος με ντοματίνια, Ξύγαλο Σητείας, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη & ελαιόλαδο
Cretan Dakos with cherry tomatoes, Xygalos of Sitia, spring onion, capers & olive oil

5.50€

Της Καλής πράσινα φυλλάσματα, ντοματίνια, βάτο Αιγαιοπελαγίτικο, φρέσκα μυρωδικά & αρωματισμένο λαδολέμονο
Tis Kalis green leaves, cherry tomatoes, vato fresh herbs & flavored olive oil

7.50€

Πονηρή με τρυφερά φύλλα από σπανάκι, σγουρό μαρούλι, ρόκα, κόκκινη πιπεριά, αβοκάντο,
αυγά, ρόδι, φρέσκο ανθότυρο & dressing ροδόμελου

Spicy with tender spinach leaves, curly lettuce, arugula, red pepper, avocado,
eggs, pomegranate, fresh flower cheese & rhodo-honey dressing

6.50€

Σαλάτα Ρόκας με ντομάτα, καρύδια, μανταρίνια και παστέλι
Rocas salad with tomato, walnuts, tangerines and pastelli

6.50€

Βραστά Λαχανικά Εποχής
Boiled Seasonal Vegetables

6.00€

Ψητά Λαχανικά Σχάρας με Ελαιόλαδο και Pesto Βασιλικού με λαχανικά ημέρας
Grilled Vegetables with Olive Oil and Basil Pesto with vegetables of the day

5.50€

Πολίτικη Πικάντικη με λάχανο, καρότο, πιπεριά Φλωρίνης, μπουκόβο και σέλινο
Politiki Spicy with cabbage, carrot, Florini pepper, bukono and celery

5.50€

Αγγουροντομάτα
Cucumber-Tomato

4.20€

2



Ζυμαρικά-Ριζότο-Τραχανότο / Pasta-Risotto-Trachanioto

Χειροποίητο Κοφτό Μακαρόνι Στριφτάρι με σάλτσα ντοματίνιων, απάκι Κρήτης, Ξηρό-παλαιωμένο ανθότυρο & βασιλικό

Handmade Pasta Striftari with cherry tomato sauce, Cretan apaki, dry-aged flower cheese & basil

7.50€

Ριζότο Θαλασσινών με φρέσκια ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης & πουρέ κίτρινης κολοκύθας

Seafood risotto with fresh tomato, Florini pepper & yellow pumpkin puree

10.50€

Μαύρα Ταλιολίνι με στήθος κοτόπουλο και γαρίδες σε νόστιμη σάλτσα ντομάτας & βασιλικού

Black tagliolini with chicken breast and shrimps in a delicious tomato & basil sauce

10.50€

Τραχανότο με μανιτάρια, κοτόπουλο και πυχτόγαλο Χανίων

Trachanoto with mushrooms, chicken and Chania cottage cheese

8.50€

Κριθαρότο με γλυκιά κολοκύθα, ντοματίνια & χοιρινό σουβλάκι (νέο)

Orzo with sweet pumpkin, cherry tomatoes & pork skewer (new)

9.00€

Vegan - Vegetarian

Ριζότο Μανιταριών πλευρώτους με φρέσκο κρεμμύδι, πράσο & baby σπανάκι

Mushroom Risotto with fresh onion, leek & baby spinach

7.50€

Ταλιατέλες ή Ριζότο Vegan με κίτρινη πιπεριά, κολοκυθάκι, πράσο, λιαστή ντομάτα και κρόκο Κοζάνης

Tagliatelle or Vegan Risotto with yellow pepper, zucchini, leek, sun-dried tomato and kroko Kozanis

6.50€

Ραγού Μανιταριών / Mushroom Stew

5.00€

Θαλασσινά / Sea food

Μύδια Σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά, chili & φέτα (νέο)

Mussels Saganaki with tomato sauce, herbs, chili & feta cheese (new)

8.00€

Μύδια Αχνιστά με λευκό κρασί, σέλερι, σκόρδο & δεντρολίβανο

Mussels Steamed with white wine, celery, garlic & rosemary

8.00€

Σαγανάκι Θαλασσινών με γαρίδα, καλαμάρι, μύδια, σουπιά, φρέσκια ντομάτα, καυτερή πιπεριά & φέτα

Seafood Saganaki with shrimp, squid, mussels, cuttlefish, fresh tomato, hot pepper & feta cheese

10.50€

Σαρδέλα Παντρεμένη με γέμιση παντζαριού, ντομάτας, καρότου σε φρυγανισμένο πολύσπορο ψωμί (νέο)

Married Sardine with beetroot, tomato, carrot filling in toasted multigrain bread (new)

8.50€

*Γεμιστό Καλαμάρι Ψητό με μανιτάρια, λαχανικά & δυόσμο πάνω σε κρέμα φέτας

Stuffed Squid Grilled with mushrooms, vegetables & mint on feta cream

9.50€

*Γαρίδες Ψητές (σε κονδρό αλάτι στο πήλινο) ή στην σχάρα

Grilled shrimps (in coarse salt in clay) or on the grill

10.00€

*Καλαμαράκια Τηγανητά με νόστιμη μαγιονέζα λεμονοσκορδάτη

Fried Squid with delicious lemon sour mayonnaise

8.50€

Γαύρος στο Τηγάνι / Anchovies in a pan

7.00€

Σαρδέλα Ψητή στη Σχάρα / Grilled Sardines

7.00€

Μπακαλιάρος Τηγανητός με πράσινη Σκορδαλιά / Fried cod with green garlic

8.50€

*Χταπόδι Σχάρας με σαλάτα ταμπουλέ & λαδολέμονο

Grilled octopus with tabbouleh salad & lemon

12.00€

3



➤ Ρωτήστε μας για τα ψαρικά και τα θαλασσινά ημέρας, όλο και κάτι μας προσφέρει καθημερινά η θάλασσα μας!
➤ Ask us about the fish and seafood of the day, our sea offers us more and more every day!

Της ώρα και όχι μόνο / Grill

Ζουμερά Σουτζουκάκια του Λιάπη από μοσχαρίσιο κιμά με μπουκόβο & πάπρικα Καλαβρύτων
Liapi's Juicy Soutzoukakia from ground beef with bukono & Kalavryton paprika

9,00€

Τηγανιά από χοιρινή σπάλα με μανιτάρια brown, κεφαλοτύρι, κρασί & ρίγανη
Fried pork shoulder with brown mushrooms, cephalotiri, wine & oregano

7,50€

Μπιφτέκια Γεμιστά από μοσχαρίσιο και πρόβειο κιμά με κασέρι Σοχού & αυγά μάτια
Burgers Filled with beef and mutton mince with Soho cheese & egg

9,00€

Χοιρινή Μπριζόλα Καπνιστή με σάλτσα μαυροδάφνης & κεδροκούκουτσα
Smoked Pork Steak with black bay sauce & kedrokoukoutsas

9,00€

Συκώτι Μόσχου Σωτέ με τρίχρωμες πιπεριές μελάσα & φρέσκα μυρωδικά
Sautéed Calf Liver with tricolor peppers, molasses & fresh herbs

7,50€

Φιλέτο Κοτόπουλο Ψητό στη Σχάρα με ψητές πατάτες / Grilled Chicken Fillet with baked potatoes

8,00€

Κοτόπουλο Μπούτι Ρολό γεμιστό με σπανάκι, γραβιέρα, σάλτσα βουτύρου, άνιθο & λεμόνι
Chicken Leg Roll stuffed with spinach, graviera, butter sauce, dill & lemon

8,50€

Παϊδάκια Αρνίσια Γάλακτος με σκόρδο, λεμονοθύμαρο και δεντρολίβανο (μερίδα το κιλό)
Milk Lamb Ribs with garlic, lemon thyme and rosemary (portion per kg)

39,00€

Λουκάνικο Τζουμάγιας / Jumaya sausages

7,80€

Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια χωρίς κόκκαλο, ταλιάτα με σαλάτα ρόκας & πατάτες τηγανιτές (μερίδα το κιλό)
Boneless veal steak, tagliat with arugula salad & french fries (portion per kg)

35,00€

Μαγουλάκια Μοσχαρίσια σιγομαγειρεμένα με κόκκινο κρασί & χειροποίητα ζυμαρικά στριφτάρι
Beef Cheeks slow-cooked with red wine & handmade twist pasta

10,50€

Χοιρινό Μπούτι Αργοψημένο στον φούρνο, σερβίρεται πάνω σε τραγανή πιτούλα,
καραμελωμένο κρεμμύδι & πολίτικη σαλάτα (νέο)

Pork Leg slow-cooked in the oven, served on a crispy bread, caramelized onion & salad (new)

9,50€

Το έξτρα αγνό παρθένο ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε προέρχεται από την πρώτη ψυχρή συμπίεση (οξύτητας 0-1%). The extra pure virgin oil olive that we use accrues from the first distant compaction (acidity 0-1%).

Στο κατάστημα μας δεν χρησιμοποιείται φούρνος μικροκυμάτων. A microwave oven is not used in our store.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Πενλόγλου Νικόλαος

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις Δημοτική κός φόρος και Φ.Π.Α. All taxes and duties are included in the above prices.

Ενημερώστε μας για οποιαδήποτε τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε πρώτη ύλη.

Τα αναγραφόμενα είδη με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

The extra virgin olive oil we use comes from before cold pressing (acidity 0-1%). The extra pure virgin olive oil that we use accrues from the first distant compaction (acidity 0-1%).

No microwave oven is used in our store. A microwave oven is not used in our store.

Marketing manager: Nikolaos Penloglou

The listed prices include all legal charges, City Tax and VAT. All taxes and duties are included in the above prices.

Please inform us of any possible allergy or intolerance to raw material.

Items listed with an asterisk are frozen.

The store has printed forms for formulating any protest.

The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt - invoice).



Τυριά / Cheeses

Σφέλο - Κανταϊφι Μπαστουνάκια Σφέλας τυλιγμένα με κανταϊφι, μέλι & σουσάμι (νέο)
Sfela - Kadaifi Sfela sticks wrapped in kadaifi, honey & sesame (new)

2.00€

Ταλαγάνι στο Grill με ψητά ντοματίνια
Grilled talagani with roasted cherry tomatoes

4.80€

Τραγανή Γραβιέρα Αμφιλοχίας με κρούστα και μαρμελάδα παντζάρι.
Διατίθεται έπειτα από τρίμηνη ωρίμανση και η γεύση του είναι λιπαρή, αλμυρή και πικάντικη
Crispy Amfilochia Graviera with crust and beetroot jam.
It is available after three months of maturation and its taste is fatty, salty and spicy

5.50€

Μπουγιουρντί με φέτα, ντομάτα, καυτερή πιπεριά και μπούκοβο
Baked Feta Cheese with hot pepper and bukono

4.50€

Φέτα Χολομώντα Λαδορίγανη
Feta Holomontas Ladorigani

3.50€

Κεφαλοτύρι Σαγανάκι γεμιστό με πιπεριές και σβησμένο με πορτοκάλι
Kefalotiri Saganaki stuffed with peppers and quenched with orange

5.50€

Κεφαλοτύρι Ψητό στη Σχάρα
Kefalotiri Grilled

4.80€

Καπνιστό Τυρί Βερμίου Σαγανάκι
Smoked Vermion Saganaki Cheese

5.00€

Πυκτόγαλο Χανίων, φτιάχνεται κατευθείαν από γάλα, πρόβειο ή μείγμα πρόβειου με λίγο γίδινο
Piktogalo Chania, made directly from milk, sheep or a mixture of sheep with a little goat

4.60€

Ξύγαλο Σητείας φτιάχνεται από κατσίκισιο και/ή πρόβειο γάλα
Xygalos Sitia is made from goat's and/or sheep's milk

4.00€

Ανθότυρο Ξηρό Κρήτης με πλούσια, δροσερή και γλυκιά γεύση φρεσκοχτυπημένου βουτύρου
με αρώματα κρέμας γάλακτος
Anthotiro Dry Cretan cheese with a rich, cool and sweet taste of freshly churned butter with aromas of milk cream

4.50€

Πιατέλα Τυριών 2 Ατόμων (ποικιλία των παραπάνω τυριών)
Cheese Platter for 2 People (variety of the above cheeses)

7.00€

Πιατέλα Τυριών 4 Ατόμων (ποικιλία των παραπάνω τυριών)
Cheese Platter for 4 People (variety of the above cheeses)

14.00€

Γλυκά - Deserts

Σουφλέ Σοκολάτας σερβίρεται ζεστό με παγωτό (νέο)
Warm lava cake served with ice cream (new)

5.00€

Προφιτερόλ Χειροποίητο με παγωτό (νέο)
Handmade Profiterole with ice cream (new)

5.00€

Το μυστικό του Λιάπη
Liaris's secret

3.50€

Αρμενοβίλ Θεσσαλονίκης
Thessaloniki's Armenoville

5.00€



Ούζο / Ouzo

Ούζο Μαγεία Σερρών

6.50€

Ούζο Μπαμπατζιμ classic

6.50€

Ούζο Μίνι Μυτιλήνης

6.50€

Ούζο Πλωμάρι Μυτιλήνης

6.50€

Ούζο Βαρβαγιάννη μπλε

6.50€

Ούζο Βαρβαγιάννη πράσινο

6.50€

Ούζο Πτσιλαδή Μοσχάτο Πλωμαρίου

6.50€

Ούζο Γαρδίκη

6.50€

Αποστολάκη απο Απόσταξη

6.50€

Τσίπουρο / Tsiouro Γλυκάνισο / With Aniseed

Τυρνάβου συναπερισμού 200ml

7.50€

Ηδωνικό Λαζαρίδη 200ml Δράμας

8.50€

Τσιλιλή 200ml Θεσσαλίας

7.50€

Αποστολάκη 200ml Θεσσαλίας

8.00€

Γαρδίκη 200ml

7.50€

Χωρίς Γλυκάνισο / No Aniseed

Τυρνάβου συναπερισμού 200ml

7.50€

Ηδωνικό Λαζαρίδη 200ml Δράμας

8.50€

Τσιλιλή 200ml Θεσσαλίας

7.50€

Αποστολάκη 200ml Θεσσαλίας

8.00€

Δεκαράκι 200ml Μοσχάτο Τυρνάβου

7.50€

Γαρδίκη 200ml

7.50€

Χατζοπούλου

8.00€

Τσίπουρο Τσικουδιά Χύμα / Tsiouro Tsikoudia

Τσικουδιά Χανίων

100ml / 200ml

3.50€ / 7.00€

Τσίπουρο με γλυκάνισο

Ραψάνη 100ml / 200ml

3.50€ / 7.00€

Μπίρες / Beers

Άλφα 0,5 l

3.50€

Βεργίνα 0,5 l

3.50€

Amstel Free 0,5 l

3.50€

Kaiser 0,5 l

4.00€

Mamos βαρέλι Draft

3.80€

Αναψυκτικά / Sodas

Coca-Cola 250ml

2.00€

Coca-Cola light 250ml

2.00€

Coca-Cola zero 250ml

2.00€

Fanta κόκκινη 250ml

2.00€

Fanta λεμόνι 250ml

2.00€

Schweppes soda 330ml

2.00€

Σουρωτή 330ml

2.00€

Νερό 1lt

1.00€

Καφές / Coffee

Ελληνικός

1.50€

Ελληνικός Διπλός

2.00€

Nescafe Frape

2.00€

Espresso

1.50€

Espresso Διπλός

2.50€

Freddo Espresso

2.50€

Cappuccino Διπλός

3.50€

Freddo Cappuccino

3.50€

Τσάι

3.50€

Σοκολάτα

4.00€



  @apenantiaptakastro



Λευκοί Οίνοι / White Wines

Μηλε τρακτέρ (Κυρ Γιάννη) Ασύρτικο, Vlogner & Chardonnay

17.00€

Τέχνη Αλυπίας (Κτήμα Τέχνη Οίνου) Sauvignon blanc & Ασύρτικο

21.00€

NOTOS Ξηρό (Κανακάρης Οινοποιείο) Ροδίτης

10.50€

Ορεινός Ήλιος Ξηρό Μοσχοφίλερο 375ml

4.00€

Ασπρολίθι Ρούβαλης

15.00€

Γρηγοριάδη

21.00€

Ροζέ Οίνοι / Rose Wines

Φεγγίτες (Οινογένεσις) Grenache Rouge, Cabernet Sauvignon

21.00€

NOTOS Ξηρός (Κανακάρης Οινοποιείο) Ροδίτης

10.50€

Story Θηβαϊκή Γη Μούχταρο

19.00€

Noctus (Λιακού - Μετέωρα) Ξινόμαυρο & Syrah

19.00€

Ερυθροί Οίνοι / Red Wines

NOTOS Ξηρός (Κανακάρης Οινοποιείο) Ροδίτης

10.50€

NOTOS Ημίγλυκο (Κανακάρης Οινοποιείο) Ροδίτης

10.50€

Μικρός Βοριάς (Ρούβαλης Οινοποιείο) Merlot, Cabernet Sauvignon

15.00€

Γιορτή Semeli (Νεμέα Π.Ο.Π.) Αγιωργίτικο

18.00€

Χύμα Κρασιά / House Wines

Λευκός Ξηρός (Θηβαϊκή Γη) 500ml / 1lt

6.50€ / 13.00€

Μαλαγουζιά, Sauvignon Blanc 500ml / 1lt

6.50€ / 13.00€

Ερυθρός Ξηρός, Αγιωργίτικο Syrah 500ml / 1lt

6.50€ / 13.00€

Ερυθρό Ημίγλυκο Θηβαϊκή Γη 500ml / 1lt

6.50€ / 13.00€

Ποτήρι κρασί απο τα χύμα μας & απο τα NOTOS

3.00€

Ρετσίνα / Resinated wine

Κεχριμπάρι 500ml

5.50€

Μαλαματίνα 500ml

4.80€

Βασιλική 500ml

4.80€

Οίνοι / Wines

