# Ψαράδες

Θαλασσινά & Απεριτίφ

est. 2014

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΕΝΟΥ : ΛΙΑΚΟΥ ΓΙΑΝΝΗΣ
MENU BY JOHN LIAKOU

## ΟΣΤΡΑΚΑ | SHELLS

| | |
|---|---|
| Κυδώνια | Quinces 14,00€ |
| Γυαλιστερές | Callista 14,00€ |
| Αχινοσαλάτα | Prawn salad 19,00€ |
| Πετροσωλήνες αχνιστοί | Steamed petrosoleins 21,00€ |
| Χτένια σωτέ | Scallops sauteed 24,00€ |
| Χτένια σχάρας σε yuzu | Scallops grilled in yuzu 4,00€/piece |
| Στρείδια fin de cler | Oysters fin de cler 5,00€/piece |

| | |
|---|---|
| Καλωσόρισμα<br>Μους πιπεριάς Φλωρίνης με προζυμένιο ψωμί<br>λευκό, μαύρο και χαρουπόψωμο | Welcome 2,00€<br>Florina pepper mousse with Sourdough bread<br>brown, white, carob |

## ΣΟΥΠΑ | SOUP

| | |
|---|---|
| Κακαβιάς | Kakavia 12,50€ |

## ΑΛΙΠΑΣΤΑ | UNPASTEURIZED

| | |
|---|---|
| Γαύρος μαρινάτος<br>Σκόρδο, μαϊντανός | Anchovy marinated 7,50€<br>Garlic, parsley |
| Σκουμπρί καπνιστό<br>Σπασμένα πιπέρια, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανός | Mackerel smoked fillet 9,00€<br>Smashed peppers, tomato, onion, parsley |
| Μύδια καπνιστά<br>Πάπρικα, τσίλι | Mussels smoked 12,00€<br>Paprika, chilly |
| Τόνος λακέρδα<br>Ροζ πιπέρι, ξύσμα λάιμ | Tuna lacerda 12,00€<br>Pink pepper, lime |
| Χταπόδι ξυδάτο<br>Ροζ πιπέρι, φύλλα δάφνης, μηλόξυδο | Octapus vinegared 16,00€<br>Pink pepper, bay leaves, apple cider vinegar |

DAIRY FREE

GLUTEN FREE

# ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD APPETIZERS

Τζατζίκι αβοκάντο
Ρέβα, σχοινόπρασο

Avocado Tzatziki 8,00€
Turnip, chives

Ταραμοσαλάτα
Μους λευκού ταραμά, πούδρα αυγοτάραχου

Greek fish roe 9,00€
White roe mousse, roe powder

Φάβα Σαντορίνης
Κουλί πιπεριάς, κάπαρη

Santorini Fava 9,00€
Pepper coulis, caper

Ντολμαδάκια Γιαλαντζί
Γιαούρτι, άνηθος

Dolma “Gialantzi” 9,00€
Yogurt, dill

Μους ρέγγας
Μπρίκ σολομού, κρακεράκια melba toast

Herring mousse 12,50€
Salmon brick, crackers melba toast

Καρπάτσιο λαυράκι
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λάιμ, αχινός

Sea Bass Carpaccio 14,00€
Extra virgin olive oil, lime, sea urchin

Χέλι με μους μελιτζάνας
Καπνιστό χέλι, μπαλσάμικο, πράσινο μήλο

Eel with eggplant mousse 16,50€
Smoked eel, balsamic, green apple

Σεβίτσε γαρίδας
Lecce de tigre, aji amarillo

Shrimp Ceviche 18,50€
Lecce de tigre, aji amarillo

Ταρτάρ τόνου
Σόγια, Φράουλα, shiso leaves

Tuna tartare 18,50€
Soy, strawberry, shiso leaves

Τατάκι τόνου
Passion fruits, σάλτσα εσπεριδοειδών, σουσάμι, σόγια

Tuna tataki 18,50€
Passion fruits, citrus sauce, sesame, soya

Καρπάτσιο τόνου
Σαλάτα γουακάμε, ανθός αλατιού, lime

Tuna Carpaccio 19,00€
Wakame salad, sea salt, lime

# ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες
Μαγιονέζα, τσίλι, καπνιστή πάπρικα

Φλογέρες τυριού
Αρσενικό Νάξου, μαρμελάδα
καπνιστής ντομάτας, κουμ κουάτ

Κροκέτες βακαλάου
Αγιολί

Μύδια αχνιστά
Σκόρδο, τζίντζερ

Καλαμαράκια τηγανητά
Τσάτνεϊ τσίλι

Χταπόδι σχάρας
Τζατζίκι Αβοκάντο

Καλαμάρι σχάρας
Γλυκάνισος, μελάνι σουπιάς

Σαγανάκι γαρίδας
Ούζο, τσίλι, μους φέτας

Γαρίδες σωτέ
Ντοματίνια, αρωματισμένο σκόρδο

Καλαμάρι γεμιστό
Ανθότυρο, φέτα, καυτερή πιπεριά

Γύρος με ψάρι ημέρας
Σώς ταρτάρ, τραγανές λαδόπιτες, ντοματίνια

Καραβιδοουρές
Καραβιδόψιχα τηγανητή σχάρας,
chilly mayo, σως ταρτάρ

# HOT APPETIZERS

Potatoes 5,50€
Mayonese, chilly, smoked paprika

Cheese flutes 11,50€
Naxos arseniko cheese, smoked
tomato marmalade, kumquat

Cod croquettes 12,50€
Aioli

Mussels steamed 12,80€
Garlic, ginger

Squids fried 17,50€
Chutney chilly

Octapus grilled 18,50€
Avocado tzatziki

Squid grilled 19,50€
Anise, cuttlefish ink

Shrimp saganaki 17,00€
Ouzo, chilly, feta mousse

Shrimps sauteed 17,00€
Cherry tomatoes. Scented garlic

Squid stuffed 22,50€
Anthotiro cheese, feta, chili pepper

Gyro fish of the day 21,00€
Tartare sauce, oil pita bread, cherry tomatoes

Cray fish tails 24,00
Grilled crayfish tails with
chilly mayo and sauce tartare

# ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

**Σταμναγκάθι**
Πατάτες baby, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

**Stamnagkathi** 11,50€
Baby potatoes, citrus vinaigrette

**Κυκλαδίτικη**
Ντοματίνια, κάπαρη, καπαρόφυλλα, ξινομυζήθρα Κρήτης, αγγούρι σε φωλιά κουκουβάγιας

**Cycladic** 12,00€
Cherry tomatoes, caper, caper leaves, Cretan xynomizithra, cucumber

**Ελληνική**
Αποφλοιωμένη ντομάτα, ελιές, μους φέτας, χώμα ελιάς, χαρούπι

**Greek** 12,50€
Peeled tomato, olives, feta mousse, olive soil, carob

**Πράσινη**
Ανάμεικτα baby φύλλα, πορτοκάλι, φινόκιο, αβοκάντο, παστέλι

**Green** 14,00€
Mixed baby leaves, orange, fennel, avocado, pastel

**Αθηναϊκή**
Σφυρίδα και βραστά λαχανικά σε ναπολεόν

**Athinaiki** 17,00€
Napoleon white grouper and cooked vegetables

**Γαρίδας**
Sweet chilly, μεσκλάν, αγγούρι, σουσάμι,

**Shrimp** 17,50€
Sweet chilly, mesclun, cucumber, sesame

**Ψαράδες**
Σαλατούρι, πατάτες baby, φρέσκα μυρωδικά, βαλεριάνα, καρδιές μαρουλιού

**Psarades** 24,00€
Salatouri, baby potatoes, fresh herbs, valerian, lettuce

# ΡΙΖΟΤΟ/ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Ριζότο με γαρίδες
Μελάνι σουπιάς, ρόδι,
ξύσμα λεμονιού

Ριζότο κακκαβιάς
Μάγουλα ροφού

Παπαρδέλες φρέσκιες με γαρίδα
Σάλτσα από ντοματίνια, σκόρδο, μπισκ

Ριζότο "Ψαράδες" για δυο
Μύδια, γαρίδες, καραβίδες

# RISOTTO/PASTA

Shrimp risotto 19,00€
Cuttlefish ink, pomegranate
lemon zest

Kakavia risotto 21,50€
Dusky grouper cheekbones

Fresh papardelle with shrimp 24,50€
Cherry tomato sauce, garlic, bisque

Risotto "Psarades" for two 38,50€
Mussels, shrimps, crayfish

# ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σουπιά σχάρας
Λαδολέμονο,
αστεροειδής γλυκάνισος, κινόα

Φιλέτο μυλοκόπι
Αφρός λαδολέμονου,
πούδρα αυγοτάραχου, σταμναγκάθι

Καραβίδες
Ντοματίνια, σκόρδο

Φρικασέ Χριστόψαρου
Φρέσκα μυρωδικά, καυκαλήθρες, άνηθος

Φιλέτο σφυρίδας
Συνταγή Αγίου όρους,
πατάτες, δενδρολίβανο

# MAIN COURSE

Cuttle fish grilled 18,50€
Olive oil lemon sauce,
star anise, quinoa

Shi drum fillet 21,50€
Olive oil lemon foam,
roe powder, stamnagkathi

Crayfish 24,00€
Cherry tomatoes, garlic

John dory Fricasee 25,50€
Fresh herbs, kafkalithres, dill

White Grouper Fillet 32,00€
Mount Athos recipe,
potatoes, rosemary

# ΠΑΙΔΙΚΟ MENU

Πένες βουτύρου
Σάλτσα Νάπολι

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο ωρίμανσης
Πατάτες τηγανητές, μους φέτας

# KIDS MENU

Butter pennies 9,00€
Napoli sauce

Beef patty maturation 12,00€
Fried potatoes, feta cheese mousse

# ΨΑΡΙΕΡΑ | OUR FISH

| | |
|---|---|
| Κεφάλι ψαριού<br>Κακκαβιά \| Φρικασέ \| Γιουβέτσι | Fish head 55,00€/kg<br>Kakkavia \| Fricassee \| Giouvetsi |
| Καπόνι<br>Κακκαβιά \| Σχάρα | Capon 60,00€/kg<br>Kakkavia \| Grilled |
| Χριστόψαρο<br>Αχνιστό \| Φρικασέ \| Γιουβέτσι | John Dory 65,00€/kg<br>Steamed \| Fricassee \| Giouvetsi |
| Πεσκανδρίτσα<br>Κακκαβιά \| Αχνιστή \| Σχάρα \| Γιουβέτσι | Monk fish 65,00€/kg<br>Kakkavia \| Steamed \| Grilled \| Giouvetsi |
| Μπαρμπούνι<br>Τηγάνι \| Σχάρα \| Ταρτάρ | Red mullet 75,00€/kg<br>Fried \| Grilled \| Tartare |
| Σαργός<br>Σχάρα \| Ταρτάρ \| Καρπάτσιο | White seabream 75,00€/kg<br>Grilled \| Tartare \| Carpaccio |
| Λιθρίνι<br>Σχάρα \| Ταρτάρ \| Καρπάτσιο | Pandora 75,00€/kg<br>Grilled \| Tartare \| Carpaccio |
| Λαβράκι<br>Σχάρα \| Ταρτάρ \| Καρπάτσιο | Sea Bass 75,00€/kg<br>Grilled \| Tartare \| Carpaccio |
| Τσιπούρα<br>Σχάρα \| Ταρτάρ \| Καρπάτσιο | Bream 75,00€/kg<br>Grilled \| Tartare \| Carpaccio |
| Σκαθάρι<br>Σχάρα \| Ταρτάρ \| Καρπάτσιο | Black Seabream 75,00€/kg<br>Grilled \| Tartare \| Carpaccio |

# ΨΑΡΙΕΡΑ | OUR FISH

| | |
|---|---|
| Γλώσσα | Sole 75,00€/kg |
| Μενιέρ \| Τηγάνι \| Αχνιστό \| Σχάρα | Meunière sauce \| Fried \| Steamed \| Grilled |
| Σκορπίνα | Scorpion 80,00€/kg |
| Φρικασέ \| Ταρτάρ \| Αχνιστό \| Γιουβέτσι | Fricasse \| Tartare \| Steamed \| Giouvetsi |
| Ριζότο \| Κακκαβιά | Risotto \| Kakavia |
| Σφυρίδα | White Grouper 88,00€/kg |
| Κακκαβιά \| Ταρτάρ \| Αχνιστό | Kakavia \| Tartare \| Steamed |
| Γιουβέτσι \| Φρικασέ | Giouvetsi \| Fricassee |
| Ροφός | Dusky Grouper 88,00€/kg |
| Κακκαβιά \| Ταρτάρ \| Αχνιστό | Kakavia \| Tartare \| Steamed |
| Γιουβέτσι \| Φρικασέ | Giouvetsi \| Fricassee |
| Στήρα | Golden Grouper 88,00€/kg |
| Κακκαβιά \| Ταρτάρ \| Αχνιστό | Kakavia \| Tartare \| Steamed |
| Γιουβέτσι \| Φρικασέ | Giouvetsi \| Fricassee |
| Φαγκρί | Red Porgy 88,00€/kg |
| Ταρτάρ \| Καρπάτσιο \| Γιουβέτσι | Tartare \| Carpaccio \| Giouvetsi |
| Συναγρίδα | Dentex 88,00€/kg |
| Ταρτάρ \| Καρπάτσιο \| Γιουβέτσι | Tartare \| Carpaccio \| Giouvetsi |
| Καλκάνι | Turbot 88,00€/kg |
| Μενιέρ \| Τηγάνι \| Αχνιστό \| Σχάρα | Meunière sauce \| Fried \| Steamed \| Grilled |
| Φιλέτο ψαριού | Fish fillet 95,00€/kg |
| Σχάρα \| Φρικασέ \| Γιουβέτσι | Grilled \| Fricassee \| Giouvetsi |

# ΨΑΡΙΕΡΑ | OUR FISH

| | |
|---|---|
| Καλαμάρι Ευβοϊκού<br>Τηγάνι \| Σχάρα | Squid Euboean gulf 62,00€/kg<br>Fried \| Grilled |
| Γαρίδες<br>Τηγάνι \| Γιουβέτσι \| Λιγκουίνι \| Σχάρα | Shrimps 82,00€/kg<br>Fried \| Giouvetsi \| Linguini \| Grilled |
| Καραβίδες<br>Παπαρδέλες \| Γιουβέτσι \| Σχάρα \| Αχνιστές | Crayfish 95,00€/kg<br>Papardelle \| Giouvetsi \| Grilled \| Steamed |
| Κολοχτύπα<br>Γιουβέτσι \| Αχνιστή \| Σχάρα | Mediterranean Slipper Lobster 110,00€/kg<br>Giouvetsi \| Steamed \| Grilled |
| Αστακός<br>Γιουβέτσι \| Σχάρα \| Λιγκουίνι | Lobster 120,00€/kg<br>Giouvetsi \| Grilled \| Linguini |
| Βασιλικό Καβούρι<br>Ταρτάρ \| Σχάρα | King Grab 150,00€/kg<br>Tartar \| Grilled |

| | |
|---|---|
| Επιπλέον χρέωση 8,00€ ανά παρασκευή :<br>Γιουβέτσι \| Φρικασέ \| Λιγκουίνι \| Κακκαβιά | Extra charge 8,00€ per plate<br>Giouvetsi \| Fricassee \| Linguini \| Kakkavia |

# ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

| | |
|---|---|
| Φρούτα εποχής | Season fruits 6,00€/person |
| Κρεμ μπρουλέ<br>Φυσική βανίλια | Creme Brulee 8,50€<br>Fresh vanilla |
| Semifreddo πικρής σοκολάτας<br>Γλυκό του κουταλιού βύσσινο<br>και καραμελωμένα φουντούκια | Semifreddo bitter chocolate 8,50€<br>Candied cherries<br>and caramelized hazelnuts |
| Μπαβαρουάζ<br>Λευκή σοκολάτα, καραμέλα | Bavaroise 11,00€<br>White chocolate, caramelle |
| Πάβλοβα<br>Μασκαρπόνε, βανίλια, φράουλα, μούρα | Pavlova 14,00€<br>Mascarpone, vanilla, strawberry, berry |
| Χαλβάς<br>Αποξηραμένα φρούτα, κανέλλα,<br>παγωτό τσουρέκι βανίλια | Halvah 14,00€<br>Dry fruits, cinamon,<br>vanilla sweetbread ice cream |

# ΠΑΓΩΤΑ | ICE CREAM

| | |
|---|---|
| Σορμπέ λεμόνι | Sorbet lemon 6,50€ |
| Σορμπέ μάνγκο | Sorbet mango 7,00€ |
| Βανίλια | Vanilla 7,00€ |
| Σοκολάτα | Chocolate 7,00€ |
| Καϊμάκι | Kaimaki 7,00€ |

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΟΥΛΓΑΡΑΚΗΣ

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΤΗ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΚΑΙ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΙΝΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ. ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΕΝΩ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΛΗΡΟΥΝ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ISO HACPP. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ | PRICES INCLUDE ALL LEGAL SURCHARGES «Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)». ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν.3730/2008 &Π.Δ 350/2003). Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΞΥΔΙΟΥ ΓΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΧΡΗΣΗ ΔΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΣΕ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΧΡΕΩΝΕΤΑΙ.

ACCOUNTABLE BY LAW: IOANNIS VOULGARAKIS

LET US KNOW ABOUT GLUTEN INTOLERANCE AND POSSIBLE ALLERGIES. THE OLIVE OIL WE USE IS EXTREMELY VIRGIN. IN THE PAN WE USE SUNFLOWER OIL. FISHES AND MOLLUSKS USED ARE FRESH AND ARE PRODUCED AND PACKAGED IN FACILITIES THAT MEET THE SPECIFICATIONS AND ISO HACPP. PRICES INCLUDE ALL LEGAL CHARGES. CONSUMER DOES NOT HAVE AN OBLIGATION TO PAY IF HE DOES NOT RECEIVE THE LEGAL DOCUMENTARY INFORMATION (RECEIPT-INVOICE). THE RESTAURANT HAS AN APPROVED POS CARD ACCEPTANCE TERMINAL. THERE IS A COMPLAINT FORM IN THE RESTAURANT. PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE. THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES UNDER 17 YEARS OLD WHICH IS NOT ACCOMPANIED BY PARENTS OR GUARDIANS IS PROHIBITED (L.3730 / 2008 & PD 350/2003). THE SUPPLY OF OLIVE OIL AND VINEGAR FOR TABLE USE IS GIVEN EXCLUSIVELY IN SEALED INDIVIDUAL PACKAGING AND IS NOT CHARGED.