



Άρτος & αλοιφές

2

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

8.5

παραδοσιακή

Μεσογειακή

12.5

*ανάμεικτα λαχανικά, ρόδι, μελεκούνη Ρόδου,
αβοκάντο, γραβιέρα Κρήτης*

Κρητικός Ντάκος

10

*τοματά, φέτα, ελιές, κάπαρη,
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο*

Χόρτα με Ροδίτικη σύβραση

7.5

χόρτα & λαχανικά εποχής

Ταραμοσαλάτα

5.5

Τζατζίκι

4

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα

6.5

ΟΡΕΚΤΙΚΑ Κρύα

Γαύρος Μαρινάτος

8.5

Caraccio Σολομού

15

Χαβιάρι Αχινού

18

Στρείδια

30

500 γρ.

Κυδώνια

17

300 γρ.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ζεστά

Γαρίδες Σαγανάκι <i>με σάλτσα τομάτα, φέτα & πιπεριές</i>	14.5
Φρέσκα Μύδια <i>αχνιστά</i>	12
Σουπιά στο χυμό της	13
Χταπόδι <i>στη σχάρα</i>	17
Τραγανά ρολάκια φέτας <i>με γλυκιά σάλτσα τομάτας</i>	8.5
Σαρδέλες <i>στη σχάρα ή στο τηγάνι</i>	9
Σκουμπρί Καπνιστό <i>με μαϊντανό & κρεμμύδι</i>	9
Ψαροκεφτέδες <i>από φρέσκο ψάρι, με κρέμα αρακά</i>	11
Καλαμάρι <i>στη σχάρα ή στο τηγάνι</i>	11.5
Καλαμάρι Γεμιστό <i>με φρέσκια τομάτα, φέτα, κασέρι</i>	16
Γαριδάκι Σύμης <i>στο τηγάνι</i>	13
Φρέσκιες Πατάτες τηγανητές	4.5

ΣΟΨΙΤΕΣ

Ψαρόσουπα <i>με φρέσκο ψάρι</i>	10
------------------------------------	----

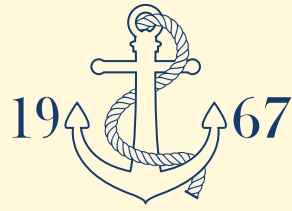


ΣΥΜΑΡΙΚΑ

Πένες Σολομού	16.5
<i>με φρέσκο σολομό, μπρόκολο & κρέμα γάλακτος</i>	
Linguine Γαρίδας	19
<i>με γαρίδες & σάλτσα τομάτα</i>	
Linguine Θαλασσινών	22
<i>με γαρίδες, όστρακα & σάλτσα τομάτα</i>	
Linguine Θαλασσινών για 2	38
Αστακομακαρονάδα με το κιλό	120
<i>με φρέσκο αστακό & φρέσκια τομάτα</i>	

RISOTTO

Risotto θαλασσινων	23
<i>με γαρίδες, όστρακα & πιπεριές</i>	
Μαύρο Risotto Σουπιάς & Αυγοτάραχο (Π.Ο.Π)	21
<i>αρωματισμένο με πορτοκάλι</i>	



ΚΥΡΙΟ ΣΤΙΓΜΑ

Φρέσκο Ψάρι ημέρας με το κιλό	75
<i>στη σχάρα, ρωτήστε το σερβιτόρο για λεπτομέρειες</i>	
Λαβράκι	16
<i>στη σχάρα</i>	
Τσιπούρα	16
<i>στη σχάρα</i>	
Φιλέτο Σολομού	17
<i>στη σχάρα</i>	
Γαρίδες N°1*	22
<i>στη σχάρα</i>	
Φρέσκιες Γαρίδες για 2	36
<i>στο τηγάνι</i>	
Αστακός Μερίδα*	74
<i>600-700 γρ</i>	
Φρέσκος Αστακός με το κιλό	110

Γαρνιτούρες

Χόρτα εποχής	4
Πατάτες baby	4
Σουβλάκι με μαριναρισμένα Λαχανικά	4
Αρωματικό Ρύζι	3.5

χρόνος ψησίματος στη σχάρα ~ 40'
**προϊόν βαθείας κατάψυξης*

Προτεινόμενα Μενού

Μενού N°1

για 1 άτομο

Άρτος & αλοιφές

Χωριάτικη Σαλάτα

Τσιπούρα σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής

Επιδόρπιο

30

Μενού N°2

για 2 άτομα

Άρτος & αλοιφές

Μεσογειακή Σαλάτα

Καλαμάρι Γεμιστό

Σαγανάκι Γαρίδας

Λαυράκι σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής

Επιδόρπιο

80

Μενού N°3

για 2 άτομα

Άρτος & αλοιφές

Ψαρόσουπα

Ποικιλία κρύων ορεκτικών

Γαρίδες & Αστακός σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής

Επιδόρπιο

165

Ενημερώστε μας σε περίπτωση αλλεργίας σε συγκεκριμένες τροφές.

Η φέτα στις παρασκευές μας είναι Π.Ο.Π.

Το ελαιόλαδο είναι παραγωγής μας.

Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο.

Όλα τα σχάρας γίνονται στα κάρβουνα.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι (13%).

Το σέρβις δεν συμπεριλαμβάνεται στις τιμές.



Bread and dips

2

SALADS

Traditional Greek Salad

8.5

*with tomato, onions, feta cheese, cucumber, olives
& extra virgin olive oil*

Mediterranean

12.5

*with mixed greens, pomegranate, sesame confection from
Rhodes (melekouni), avocado & Cretan cruyere*

Island Dusks "Dakos"

10

*tomato, feta cheese, capper, olives & extra
virgin olive oil*

Seasonal Greens & Vegetables

7.5

boiled, with caramelized onions

Fish Roe Salad

5.5

Tzatziki

4

Smoked Aubergine Salad

6.5

APPETIZERS

Cold

Marinated Fresh Anchovies

8.5

Salmon Carpaccio

15

Sea Urchin Caviar

18

Oysters

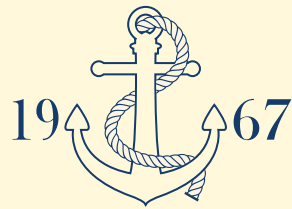
30

500 gr.

Cockles

17

300 gr.



APPETIZERS

Hot

Shrimp Saganaki <i>with tomato sauce, feta cheese & mixed peppers</i>	14.5
Fresh Mussels <i>steamed, with onions & garlic</i>	12
Cuttlefish in ink sauce	13
Octopus <i>grilled</i>	17
Crispy Feta rolls <i>with sweet tomato cream</i>	8.5
Sardines <i>grilled or fried</i>	9
Smoked Mackerel <i>with onions & parsley</i>	9
Fish Croquettes <i>from fresh fish, with pea purée</i>	11
Calamari <i>grilled or fried</i>	11.5
Stuffed Calamari <i>with fresh tomato, feta cheese & kasseri cheese</i>	16
Baby Shrimps from Symi <i>fried</i>	13
Hand-cut French Fries	4

SOUPS

Fish soup <i>with fresh daily catch fish</i>	10
---	----



PASTA

Creamy Salmon Penne	16.5
<i>with fresh salmon, broccoli & heavy cream</i>	
Shrimp Linguine	19
<i>with fresh shrimps & tomato sauce</i>	
Seafood Linguine	22
<i>with fresh shrimps, clams & tomato sauce</i>	
Seafood Linguine for 2 persons	38
Lobster Pasta per kilo	120
<i>with fresh lobster & fresh tomato sauce</i>	

RISOTTO

Seafood risotto	23
<i>with shrimps, clams & mixed peppers</i>	
Cuttlefish risotto with Bottarga Messolonghi (PDO)	21
<i>in its own ink, orange-scented</i>	



MAIN COURSES

Fresh Fish of the day per kilo <i>grilled, ask your waiter for details</i>	75
Seabass <i>grilled</i>	16
Sea Bream <i>grilled</i>	16
Salmon Fillet <i>grilled</i>	17
Shrimps N°1* portion <i>grilled</i>	22
Fresh Shrimps for 2 persons <i>fried</i>	36
Lobster* Platter <i>600-700 gr</i>	74
Fresh Lobster per kilo	110

Sides

Seasonal Greens & Vegetables boiled	4
Baby Potatoes	4
Grilled Vegetables Skewer	4
Rice	3.5

cooking time on grill ~ 40'
**deep frozen*

Proposed Menus

Menu N°1

for 1

Bread and dips
Traditional Greek Salad
Sea bream with side of your choice
Dessert
30

Menu N°2

for 2

Bread and dips
Mediterranean salad
Stuffed Calamari
Shrimp Saganaki
Seabass with sides of your choice
Dessert
80

Menu N°3

for 2

Bread and dips
Fish Soup
Cold Seafood platter
Grilled Shrimps and Lobster with sides of your choice
Dessert
165

In case of allergy in specific food, you are kindly requested to inform the restaurant staff.

The feta cheese is with Protected Designation of Origin.

Olive oil is produced from us.

All fried dishes are prepared in sunflower oil.

All grilled dishes are prepared in charcoal.

Prices include all legal taxes.(VAT 13%)

Service is not included in prices.