



RESTAURANT
M E N U

ΜΕΖΕΔΕΣ ΚΑΙ ΑΛΟΙΦΕΣ / APPETIZERS & DIPS

Τζατζίκι

Tzatziki: yoghurt, cucumber and garlic dip

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά αρωματισμένο με ούζο και αυγά χελιδονόψαρου
Fish roe dip flavored with ouzo and roe from flying fish

Τυροκαυτερή με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

Tirokafteri: spicy dip, made with feta cheese and smoked red peppers

«Ριγανάδα» φρυγανισμένο ψωμί με καρέ ντομάτας, λάδι βασιλικού και φέτα Ηπείρου
«Riganada» toasted bread with diced tomato, basil oil and feta cheese from Epirus

Γαύρος μαρινάτος σε φλέηκς παντζαριού με λάδι μαιντανού
Marinated fresh anchovies on beetroot flakes with parsley oil

Καπνιστό σκουμπρί με σκορδαλιά ντομάτας και μαιντανό

Smoked mackerel with tomato skordalia (garlic dip) and parsley

Καπνιστό χέλι Άρτας με δροσερή σαλάτα αβακάντο και κρέμα παντζαριού

Smoked eel from Arta with refreshing avocado salad and creamed beetroot

Καρπάτσιο τόνου με σάλτσα από λαιμ, τσίλι, κολλιανδρο, σχοινοπρασο

Tuna carpaccio with lime, chili, coriander, and chive sauce

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Βραστά λαχανικά

Boiled mixed vegetables

Χωριάτικη: ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, τρίχρωμες πιπεριές,
μαύρες ελιές και φέτα Ηπείρου

Greek : tomato, cucumber, red onion, tri-color peppers,
black olives and feta cheese from Epirus

Πράσινη: πανδαισία λαχανικών με φυστικια Αιγίνης, σως μελιού και γραβιέρα Ιθάκης

Green : rich variety of salad greens with pistachios, honey sauce and local graviera cheese

Ταμπουλέ : πλιγούρι και φακές κόκκινες με ψιλοκομμένα ντοματίνια, μαιντανο,
κολοκυθόσπορο και σπόρια κάναβης

Tabouleh: cracked wheat and red lentils with chopped cherry tomatoes, parsley, and
pumpkin and hemp seeds

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Fresh French fries

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμυδια και τηγανιτή κάπαρη
Puréed Split Peas from Santorini with caramelized onions and fried capers

Ρεβυθοκεφτέδες σε αραβική πίτα, χούμους, καρέ ντομάτας και αγγούρι
Falafel on Arabic pita bread, hummus, diced tomatoes and cucumber

Ταλαγάκι στη σχάρα με μαρμελάδα ντοματας
Grilled talagani cheese with tomato jam

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό με αυγό και κρέμα παρμεζάνας πάνω σε φύλλο πατάτας
Pulled pork with local eggs and parmesan cream on a potato layer

Σπιτικές μπακαλιαροκροκέτες με αγιολί σως
Homemade cod croquettes with agioli sauce

Καλαμαράκια τηγανητά με μαγιονέζα γλυκού τσίλι
Fried calamari with sweet chili mayonnaise

Χταπόδι λιαστό στη σχάρα με φάβα Σαντορίνης
Sundried octopus on the grill with split pea purée from Santorini

Καραμελωμένες γαρίδες με ούζο, και ξύσμα μοσχολέμονου
Shrimp sautéed with ouzo, honey and lime zest

Μύδια καπνιστά στη σχάρα με βούτυρο, μαϊντανό και φρέσκο τσίλι
Grilled smoked mussels with parsley, butter and fresh chili

Σαβόρο (παραδοσιακό πιάτο Ιθάκης): ροδέλες παλαμίδας σε ξύδι, σκόρδο, μαύρες σταφίδες και δενδρολίβανο
Savoro (traditional Ithacan dish): sliced bonito in vinegar, garlic, black currants and rosemary

Ψωμί κατά άτομο
Bread per person

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 50ml
Extra virgin olive oil 50ml

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSE

Κριθαρότο μανιταριών με λάδι άσπρης τρούφας και γραβιέρα Ιθάκης
Mushroom orzotto with white truffle oil and local graviera cheese

Λιγκουίνι θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, αχιβάδες, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, σχοινόπρασο και λάιμ
Seafood linguine with shrimp, mussels, clams, cherry tomatoes, scallions, chives and lime

Φιλέτο κιτρινόπτερου τόνου με χόρτα σωτέ και λάδι φρέσκου κρεμμυδιού
Yellow fin tuna fillet with greens and fresh onion oil

Αργοψημένη χοιρινή πανσετα αρωματισμένη με φρέσκο θυμάρι, καπνιστή πάπρικα και πουρέ πατάτας
Slow cooked thick boneless pork belly flavored with fresh thyme and smoked paprika served with mashed potatoes

Κοντοσούβλι κοτόπουλο 2 ατόμων με φρέσκιες πατάτες και πράσινη σαλάτα
Marinated chicken kontosouvli for 2 with fresh potatoes and green salad

Rib-eye με φρέσκιες πατάτες τηγανητές και σως τσιμιτσούρι
Rib-eye with fresh French fries and chimichurri sauce



Φρίκες Ιθάκης, τηλ.: 2674031465

Frikes Ithaca, tel.:2674031465

* Τα καλαμαράκια, το χταπόδι και οι γαρίδες και ο τόνος είναι κατεψυγμένα.
Calamari, octopus and shrimp and tuna used are frozen products.

Το λάδι μας είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας (0,1-0,8) και η φέτα ελληνική.
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Τα αυγά μας είναι Θιακά.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικής πώλησης.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Περίχαρος

The oil we use is extra virgin olive oil with an acidity of 0.1-0.8% and the feta is Greek (PDO).
We use sunflower seed oil for frying. Our eggs are local.
The prices include all legal surcharges.
The establishment is required to issue legal receipts.

Legally accountable to the Health Inspector: Vasileios Pericharos