



RESTAURANT  
MENU

---

## ΜΕΖΕΔΕΣ ΚΑΙ ΑΛΟΙΦΕΣ / APPETIZERS & DIPS

Τζατζίκι

Tzatziki: yoghurt, cucumber and garlic dip

Τυροκαυτερή με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

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

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά αρωματισμένο με ούζο και αυγά χελιδονόψαρου

Fish roe dip flavored with ouzo and roe from flying fish

Τραγανή μπρουσκέτα με γαύρο μαρινάτο με λάδι μαϊντανού και ντοματίνια

Crisp bruschetta with marinated anchovies with parsley oil and cherry tomatoes

Καπνιστό σκουμπρί με μήλο granny smith και horseradish σως

Smoked mackerel with granny smith apple and horseradish sauce

Ταρτάρ τόνου με λάιμ, κόλλιανδρο και ελαιόλαδο

Tuna tartare with lime, cilantro, and olive oil

Χταπόδι ξυδάτο με πιπεριά Φλωρίνης, ελιά πράσινη και φαβα

Pickled octopus with red peppers, green olives and split pea purée

«Ριγανάδα» πιτάκι ζέας με καρέ ντομάτας, λάδι βασιλικού και φέτα Ηπείρου

"Riganada" small zea flour pita with diced tomato, basil oil and feta cheese from Epirus

Φιλετάκια μαριναρισμένου μπακαλιάρου με πουρέ ρεβυθιού

Marinated Cod fillets with chickpea purée

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

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 φυστίκια Αιγίνης, σως μελιού, γραβιέρα Ιθάκης, και πέστο βασιλικού

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

Ταμπουλέ : πλιγούρι με ψιλοκομμένα ντοματίνια, μαϊντανό, κολοκυθόσπορο και σπόρους κάνναβης

Tabouleh: cracked wheat with diced cherry tomatoes, parsley, and pumpkin and hemp seeds

Φακές Μπελούγκα: φακές με καπνιστό χέλι Άρτας, κόκκινη πιπεριά, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο και σάλτσα ταραμά

Beluga lentils: lentils with smoked eel from Arta, red pepper, spring onion, dill and tarama sauce.

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες  
Fresh French fries

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

Τυρί φέτα παναρισμένη με ξηρούς καρπούς και μαρμελάδα βατόμουρο  
Fried feta coated with nuts, served with blackberry jam

Ρεβυθοκεφτέδες με σως γιαουριού και μαϊντανό  
Falafel with yoghurt sauce and parsley

Λουκάνικο προβατίνας με σως μουσταρδόμελου  
Ewe sausage with mustard and honey sauce

Αρνίσιο κρεατοπιτάκι με τσάνεϊ βερίκοκου και τζίντζερ  
Lamb meat pie with apricot and ginger chutney

Αυγά μάπα με μαρμελάδα μπέικον πάνω σε τραγανές πατάτες  
Fried eggs with bacon jam and crunchy potatoes

Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας πάνω σε πιτά με σως γιαουριού  
Meatballs with tomato sauce served on pita with yoghurt sauce

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

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

Μύδια σβησμένα με ούζο, σάλτσα ντομάτας, φέτα και μαϊντανό  
Mussels in ouzo-infused tomato sauce, feta, and parsley

Σαβόρο ( παραδοσιακό πιάτο Ιθάκης) :  
φιλέτο τσιπούρας σε ξύδι, με σκόρδο, μαύρες σταφίδες και δενδρολίβανο  
Savoro ( traditional Ithacan dish) :  
bonito fillet in vinegar, with garlic, black currants and rosemary

Ψωμί κατά άτομο  
Bread per person

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSE

Λιγκουίνι με μανιτάρια, λάδι άσπρης τρούφας και γραβιέρα Ιθάκης  
Linguini with mushrooms, white truffle oil, and Ithacan graviera cheese

Κριθαρώτο γαρίδας με παρμεζάνα και διακριτικά αρώματα ούζου  
Shrimp orzo risotto-style with parmesan cheese and delicate hints of ouzo

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

Αργοψημένη χοιρινή πανσέτα αρωματισμένη με φρέσκο θυμάρι,  
καπνιστή πάπρικα και πατάτες τηγανητές  
Slow cooked thick boneless pork belly flavored with fresh thyme and smoked  
paprika served with French fries

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

Φιλέτο τόνου στην σχάρα συνοδευόμενο από φρέσκα σωτέ λαχανικά  
Grilled tuna fillet served with fresh sautéed vegetables

Ντόπιο καλαμάρι στην σχάρα με κρέμα σπανακόπιτας και αποξηραμένο κρεμμύδι  
Grilled local calamari with creamed spinach with herbs and dried onion

Φρέσκο Ψάρι Α' κατηγορίας / κιλό  
Fresh Fish category A/ kg

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ / DISTILLED SPIRITS

Ούζο ποτήρι  
Glass of ouzo

Τσίπουρο ποτήρι  
Glass of tsipouro

Πλωμάρι ούζο καραφάκι 200ml.  
Small bottle of Plomari ouzo 200ml.

MINI ούζο καραφάκι 200ml.  
Small bottle of MINI ouzo 200ml.

Βαρβαγιάννης Μπλέ ούζο καραφάκι 200ml.  
Small bottle of Barbagianni Blue ouzo 200ml.

Πισιλαδή ούζο καραφάκι 200ml.  
Small bottle of Pitsiladi ouzo 200ml

Μπαμπατζίμ τσίπουρο καραφάκι 200ml.  
Small bottle of Babajim tsipouro 200ml.

Δεκαράκι μοσχάτο τσίπουρο καραφάκι 200ml.  
Small bottle of Dekaraki muscat tsipouro 200ml.

Αγιονέρι Τσιλιλής τσίπουρο παλαιομένο καραφάκι 200ml.  
Small bottle of Agioneri Tsililis aged tsipouro 200ml.

Τσικουδιά 35N Syrah καραφάκι 200ml.  
Small bottle of tsikoudia 35N Syrah 200ml.

## ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Amstel / ΑΛΦΑ / FIX / Μυθος / ΜΑΜΟΣ / Βεργίνα / ΑΛΦΑ ΧΩΡΙΣ  
Amstel / ALFA / FIX / Mythos / MAMOS / Vergina / ALFA ( alcohol free)

Fischer / Κάιζερ 500 ml / Heineken 500 ml/ Νήσος 500 ml/ Lixourian 330 ml  
Fischer / Kaiser 500 ml / Heineken 500 ml/ Nissos 500 ml/ Lixourian 330 ml

ΑΛΦΑ Βαρέλι 300 ml / 500 ml  
ALFA Draft 300 ml / 500 ml

## ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ / HOUSE WINE

Κρασί χύμα Λευκό, Ροζέ, Κόκκινο 1L / 500ml / 250ml / ποτήρι  
House wine White, Rosé, Red 1L / 500ml / 250ml/ by the glass

Κρασί ρετσίνα 500ml.  
Retsina wine 500ml

## **ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΧΥΜΟΙ / BEVERAGES & JUICES**

Αναψυκτικά / Σόδα / Τόνικ / Nestea 330 ml  
Beverages / Soda water / Tonic water/ Nestea 330 ml

San Pellegrino sparkling water 250 ml / 0,75L  
San Pellegrino ελαφρώς ανθρακούχο μεταλλικό νερό 250 ml / 0,75L

Ανθρακούχο νερό 330 ml / 0,75L  
Sparkling water 330 ml / 0,75L

Bottled water 1L  
Εμφιαλωμένο νερό 1L

Fresh squeezed orange juice  
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι

Orange / Peach / Mixed fruit cocktail juice  
Χυμός πορτοκάλι / ροδάκινο / ανάμεικτος

## **ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEE**

Φραπέ  
Frappé iced coffee

Εσπρέσσο  
Espresso

Διπλό εσπρέσσο / Φρέντο εσπρέσσο  
Double espresso / Espresso freddo

Καπουτσίνο / Φρέντο καπουτσίνο  
Cappuccino / Cappuccino freddo

Ελληνικός  
Greek coffee

Αμερικάνο  
Americano

Τσάι  
Tea

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

Το λάδι μας είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας ( 0,1-0,8) και η φέτα ελληνική.  
Στα τηγαντά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.  
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.  
The prices include all legal surcharges.  
The establishment is required to issue legal receipts.

Legally accountable to the Health Inspector: Vasileios Pericharos