



ΑΤΕΝΑ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) . ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΙΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞ ΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΕΛΟΤ ISO 22000:2005.TUV HELLAS ΑΕ, (TUV NORD). ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Η ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ. 350/2003). ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΝΟΜΙΜΟΙ ΦΟΡΟΙ ΚΑΙ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. *ΓΕΡΙΕΧΕΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΙΟΝ.

ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ €

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ. ΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΑΤΣΕΛΗΣ

THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THEY DO NOT RECEIVE A LEGAL RECEIPT OR INVOICE.

The establishment is required to provide printed complaint forms in a special holder next to the exit for the submission of any complaint. For cooking, we use extra virgin olive oil. The company is certified with a Food Safety Management System according to ELOT EN ISO 22000:2005, TUV HELLAS AE (TUV NORD). For frying, we use sunflower oil. The consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 17 years old unless accompanied by parents or guardians (Law 3730/2008 & Presidential Decree 350/2003). All prices on the menu include all legal taxes and charges. Prices are subject to change without prior notice. * Contains frozen product.

In case of allergies, please inform your waiter.
All prices are in € (Euro).

Market Supervisor: Nikos Georgatselis



MEDITERRANEAN GASTRO BAR



APPETIZERS

SOURDOUGH BREAD ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ 5.00
wild olives | ελιές θρούμπες
1

PORPETES ΠΟΡΠΕΤΕΣ 14.00
with minced beef and pork, anchovy, nutmeg
από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά, αντζούγια, μοσχοκάρυδο
1 2 3

FISH ROE DIP ΤΑΡΑΜΑΣ 11.00
smoked eel, olive oil | καπνιστό χέλι, ελαιόλαδο
1 3

OCTOPUS* ΧΤΑΠΟΔΙ* 18.00
Santorini split peas, preserved lemon | φάβα Σαντορίνης, λεμόνι confit
4

FISH DOLMA ΨΑΡΟΝΤΟΛΜΑΣ 12.00
chard, Kozani safran | σέσκουλα, κρόκος Κοζάνης
3

TRACHANAS* ΤΡΑΧΑΝΑΣ* 18.00
trachanas Manis, shrimps and sun-dried tomato
τραχανάς Μάνης με γαρίδες και λιαστή τομάτα
1 5

GYOZA PORK GYROS ΓΚΙΟΖΑ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ 12.00
tzatziki, parsley | τζατζίκι, μαϊντανός
1 6 7

KEBAB ΚΕΜΠΑΠ 13.00
yogurt sauce, onion, coriander | γιαουρτλού, κρεμμύδι, κόλιανδρος
1 8

SEA BASS TARTARE ΛΑΥΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ 17.00
3

SALADS

DAKOS ΝΤΑΚΟΣ 16.00
tomato, Tinos capraki, watermelon, caper leaves
τομάτα, καρύκι Τήνου, καρπούζι, καπαρόφυλλα
1 8

BLACK-EYED BEANS ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ 15.00
lettuce hearts, runner beans, smoked tsiros, citrus dressing | καρδιές μαρουλιού,
αμπελοφάσουλα, καπνιστός τσίρος, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
9

PARIAN SALAD ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΡΟΥ 15.00
tomato, rovitsa, capers, soft mizithra cheese
ντομάτα, ροβίτσα, κάπαρη, μυζήθρα μαλακή
1 8

BABY SPINACH ΒΑΒΥ ΣΠΑΝΑΚΙ 16.00
roasted fennel root, Tinos artichoke, dry anothitiro, walnut vinegar
ψητή μαραθόριζα, αγγινάρα Τήνου, ξερό ανθότυρο, ξίδι καρυδιού
10

MAIN

CORFU PASTITSADA ΚΕΡΚΥΡΑΙΚΗ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ 18.00
with beef and thick pasta | με μοσχάρι και χοντρό μακαρόνι
1 8 9 11

LAMB CHOPS ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ 20.00
apricot mustard | μουστάρδα βερύκοκου
9 12

GROUPEL FRICASSEE ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΙΚΑΣΕ 24.00
chili, chervil | τσίλι, μυρώνια
3 8

FREE-RANGE CHICKEN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ 18.00
chard | βλήτα
8

BEEF TAGLIATA ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑΤΑΛΙΑΤΑ 35.00
demi-glace, grilled vegetables | ντεμί γκλας, ψητά λαχανικά
8 11

DESSERTS

GREEK SEMOLINA CAKE | ΡΑΒΑΝΙ 10.00
1 2 8

MILK PIE | ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ 11.00
1 2 8

TRADITIONAL "ΤΙΓΑΝΟΨΟΜΟ" WITH CHOCOLATE 10.00
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ "ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ" ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
1 2 8

TRILOGY OF GREEK FLAVORS ICE CREAM 12.00
ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ
2 5 8 12

ALLERGIES

1 Gluten Γλουτένη 2 Eggs Αυγά 3 Fish Ψάρια 4 Mollusks Μαλάκια 5 Crustaceans Οστρακοειδή

6 Soy Σόγια 7 Sesame Σουσάμι 8 Milk Γάλα 9 Mustard Μουστάρδα 10 Nuts Ξηροί καρποί

11 Celery Σέλινω 12 Peach Ροδάκιο