

Ορεκτικά – Starters

Ψωμί – Bread 2

“Σεβίτσε” από λαβράκι σε χυμό εσπεριδοειδών και πιπεριές “Ceviche” of seabass in citrus juice and peppers	17
Carpaccio φρέσκου ψαριού - Fresh fish Carpaccio	16
Αυγοτάραχο Μεσολογγίου με τυρί κρέμα και λεμόνι Greek bottarga of grey mullet with cream cheese and lemon	16
Γαύρος μαρινάτος σε λεμόνι – Anchovies fillets marinated in lemon juice	11
Φάβα Σαντορίνης - Santorini fava (split pea) puree ^(V)	10
Ψητό μανούρι με πέστο βασιλικού - Grilled goat cheese with basil pesto ^(V)	8
Καπνιστό Χέλι πάνω σε ψητή μελιτζάνα – Smoked eel on grilled eggplant	17
Σπιτικά ντολμαδάκια με σως γιαουρτιού Homemade vine leaves stuffed with rice and herbs ^(V)	11
Ψητή μελιτζάνα φούρνου με ντομάτα και φέτα Grilled aubergine with feta cheese and tomato sauce ^(V)	13
Γαρίδες σαγανάκι με φέτα και ούζο Shrimp and tomato hot pot with feta cheese and ouzo	17
Χταπόδι ψητό με balsamico – Grilled octopus with balsamic vinegar	19
Γαριδάκι τηγανιτό – Fried baby shrimp	13
Καλαμαράκια τηγανιτά – Deep fried squid	12
Μύδια αχνισμένα σε λευκό κρασί και λεμόνι Mussels steamed in white wine and lemon	13
Σαρδέλες φιλέτο ψημένες αντικριστά, με κρεμμύδι και αρωματικά Grilled sardine fillets with onions and herbs	13
Σπιτική ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά - Homemade cod roe tarama spread	7
Σπιτικό τζατζίκι - Homemade tzatziki spread ^(V)	6

Σαλάτες – Salads

Πράσινη σαλάτα με μήλο, αγγούρι και πιπεριά Lettuce leaf salad with green apple, cucumber and peppers ^(V)	9
Σαλάτα με τοματίνια, κάπαρη και ανθότυρο με πέστο βασιλικού Cherry-tomato salad with capers, fresh goat cheese and basil-leaves pesto ^(V)	14
Χωριάτικη σαλάτα – Greek salad ^(V)	11
Ποικιλία βραστών λαχανικών εποχής Boiled greens and vegetable variety with lemon olive oil sauce ^(V)	10
Καβουροσαλάτα με μαρούλι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι και ντοματίνια Crab salad with lettuce, avocado, spring onions and cherry tomatoes	18

Κυρίως πιάτα – Main course

Φιλέτο λαβράκι με λαχανικά εποχής Seabass fillet with vegetables and lemon olive oil sauce	18
Φιλέτο Μπακαλιάρου αχνιστό με κρασί, κάπαρη και μουστάρδα Cod fillet steamed in a white wine – caper and mustard sauce	20
Φιλέτο παλαμίδας σε κρούστα μπαχαρικών με τηγανιτές πατάτες Pan grilled Bonito fillet in spices with French fries	18
Γαρίδες ψητές με λαχανικά και πικάντικη μαγιονέζα Grilled Shrimps with vegetables and spicy mayo	25
Καλαμάρι ψητό με σαλάτα και μαύρο ταραμά Grilled squid with salad and black cod roe spread	20
Κριθαράκι με Θαλασσινά, σαφράν, και ζωμό οστρακοειδών Sea food Orzo pasta with Saffron and bisque	26
Γαριδομακαρονάδα με ντομάτα και βασιλικό Shrimp linguine with fresh tomato and basil	23
Ψαρόσουπα με σελινόριζα και λαχανικά Fish soup with celery root and vegetables	14
Σουβλάκι κοτόπουλο – Grilled chicken “souvlaki”	15
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σχάρας – “Bifteki” Grilled Beef patty	16
Πατάτες τηγανιτές – French Fries ^(V)	7
Ρύζι basmati με τζίντζερ και κάρυ – Basmati rice with ginger and curry ^(V)	5

Ψάρι – Fish

Σαργός (τιμή κιλού) - White Sea Bream (per kg)	70
Κυανόπτερος Τόνος φέτα (τιμή κιλού) –Blue fin Tuna slice (per kg)	80
Μπαρμπούνια (τιμή κιλού) - Red Mullet (per kg)	70
Αστακός (τιμή κιλού) - Lobster (per kg)	110
Σφουρίδα (τιμή κιλού) - White Grouper (per kg)	75
Σκορπίνα (τιμή κιλού) - Scorpion fish (per kg)	75
Μπακαλιάρος (τιμή κιλού) - Codfish (per kg)	65
Χριστόψαρο (τιμή κιλού) – John Dory (per kg)	65
Λούτσος (τιμή κιλού)- Mediterranean Barracuda (per kg)	60
Λαβράκι XL (τιμή κιλού) – Sea Bass XL (per kg)	65
Φαγκρί (τιμή κιλού) - Red Snapper (per kg)	70
Τσιπούρα XL (τιμή κιλού) – Gilthead seabream (per kg)	65
Μαγιάτικο (ψάρι κιλό) / Φέτα (τιμή κιλού) Amberjack (whole fish/kg) / Slice (per kg)	65 / 80
Ροφός (ψάρι κιλό) / Φέτα (τιμή κιλού) Grouper (whole fish/kg) / Slice (per kg)	75 / 95

Γλυκά –Desserts

Μπακλαβάς - Baklava	6
Γαλακτομπούρεκο - “Galactobureko” traditional filo pastry dessert	6
Γλυκό αχλάδι βρασμένο σε ασύρτικο - Pear poached in asyrtiko local wine	5
Γιαούρτι με καρύδια και μέλι - Yogurt with walnuts and honey	6
Παγωτό - Ice Cream Vanilla / Chocolate	5
Παγωτό special - Ice Cream special	9
Σορμπέ λεμόνι - Lemon sorbet	6

Ροφήματα – Coffee & Tea

Ελληνικός - Greek coffee	3
Ελληνικός διπλός - Double Greek coffee	4
Νες καφέ / Φραπέ – Nesscafe / Frappe	3
Εσπρέσο / Εσπρέσο διπλό - Espresso / Double espresso	2,5/3,5
Καπουτσίνο / Καπουτσίνο διπλό - Cappuccino / Double Cappuccino	3/4
Τσάι - Tea	3

Επιδόρπιος Οίνος - Dessert Wines

Vinsanto Αργυρού (500ml)	98
Vinsanto ποτήρι – Vinsanto by the glass	8

ΚΡΑΣΙΑ – WINES

Λευκά - White

Σαντορίνη Φαμίλια Χατζηδάκης – Santorini Familia Xatzidakis	64
Σαντορίνη Θαλασσίτης -Santorini Thalassitis	72
Σκυτάλη Χατζηδάκη - Skitali Xatzidakis	118
Βασσάλτης Ασύρτικο – Vassaltis Asyrtiko	75
Αηδάνι- Ασύρτικο Αντώνης Αργυρός- Aidani- Asyrtiko Art Space Winery	66
Wild Ferme Παρασκευόπουλος	102
Ασύρτικο Κτήμα Αργυρός – Asyrtiko Ktima Argiros	70
Selection Cuvée Ένωσης – Selection Cuvée Santo Wines	72
“34” Καραμολέγκου – “34” Karamolegou	74
Ασύρτικο Κουτσογιαννόπουλος – Asyrtiko Koutsogiannopoulos	70
Τσέλεπος Σαντορίνη – Tselepos Santorini	82
Σιγάλας Βαρέλι - Sigalas Barrel	118
Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc – Alfa Estate Sauvignon Blanc	45
Αηδάνι Χατζηδάκη – Aidani Hatzidakis	64
Ατλαντίς Αργυρού – Atlantis Argirou	34
“Γηγενείς Ζύμες” Γαβαλά – “Gigenis Zimes” Gavala	78
ΛΟΥΡΟΣ Χατζηδάκη – LOUROS Hatzidaki	225
Νυχτέρι Βενετσάνος – Nichteri Venetsanos	75
TRIA AMPELIA	218
"Ορυκτόν" Ασύρτικο Κούλογλου – “Orycton” Asyrtiko Kouloglou	142
Σαντορίνη Μπουτάρη – Santorini Boutari	65
Τέχνη Αλυπίας Μαλαγουζιά – Malagouzia Planos	34
Viognier Γεροβασιλείου – Viognier Gerovasileiou	52
Ατλαντίς Αργυρός – Atlantis Argiros (375 ml)	18
Χύμα Λευκό –White house wine (250ml) / (500ml)	6 / 12
Ποτήρι λευκό - Glass of house wine	6

Ροζέ – Rose

“Rosette” Hatzidakis Santorini	48
‘Grace’ Avantis Santorini	38
La Tour Melas “Idylle d’ Achinos”	42
Ατλαντίς Αργυρού – Atlantis Argirou rose	34
Βιβλία Χώρα – Vivlia Chora Rose	37
“14 – 18h” Αγιωργίτικο - “14 – 18h” Agiorgitiko	33
Ατλαντίς Αργυρού (375ml) – Atlantis Argirou (375ml)	18
Χύμα Ροζέ κρασί –Rose house wine (250ml) / (500ml)	6/12
Ποτήρι ροζέ – Glass of house wine	6

Κόκκινα – Red

Μαυροτράγανο Χατζηδάκης – ‘Mavrotragano’ Hatzidakis	105
Αγιωργίτικο Γαίας - Agiorgitiko Gaia	36
Κτήμα Αβαντίς Syrah – Avantis Syrah estate	38
Ατλαντίς Αργυρού - Atlantis Argirou	34
Νεμέα Reserve Semeli	38
Κτήμα Άλφα ‘Ταννάτ’ – Ktima Alfa ’ Tannat’	58
Ατλαντίς Αργυρού - Atlantis Argirou (375ml)	18
Χύμα Κόκκινο κρασί – Red house wine (250ml) / (500ml)	6 / 12
Ποτήρι κόκκινο κρασί - Glass of house wine	6

Αφρώδης Οίνος – Sparkling Wines

Αφρώδης Οίνος Santo Wines (750ml)- Sparkling Wine Santo Winery	72
Prosecco Sparkling Wine (750ml)	34
Moscato d' Ifestia Αφρώδης Ημίγλυκος – Sparkling demi-sec (750ml)	33
Möet & Chandon (750ml)	135
Prosecco (200ml)	12

Μπύρες – Beers

Yellow Donkey (330ml)	6
Malt 'N Marvel (330ml)	7
Fix Dark (330ml)	6
Mythos (500ml)	5,5
Alfa (500ml)	5
Μάμος (500ml) –Mamos (500ml)	5,5
Kaiser (500ml)	6
Fix Free (500ml)	5

Ούζο –Ouzo

Ούζο καραφάκι , Τσίπουρο - Ouzo karafaki , tsipouro	10
Ούζο ποτήρι - Ouzo glass	4
Ρακί – Raki (250ml)	8

Αναψυκτικά - Soft Drinks

Νερό - Water (0.750 l)/(1.5 l)	1/2
Coca Cola(0.25ml)/ Sprite (0.25ml)	3
Coca Cola light/ Zero (0.25ml)	3
Σόδα / Τόνικ - Soda / Tonic water (0.25ml)	3
Φάντα πορτοκάλι / λεμόνι - Fanta Orange / Lemon (0.25ml)	3

Χυμός Ροδάκινο, Μήλο - Juice Peach , Apple	3
Παγωμένο τσάι λεμόνι – Fuze tea lemon (330ml)	3
Παγωμένο τσάι ροδάκινο –Fuze tea Peach (330ml)	3
Σουρωτή - Souroti sparkling water (250ml)	3
Πελεγκρίνο - Pellegrino (750ml)	6
Φρέσκος Χυμός πορτοκάλι - Fresh Orange juice	6

Ποτά – Drinks

Whiskey / Rum / Gin / Vodka	7
Special whiskey	12
Martini Bianco	7
Metaxa 3*/5*/7*	6/8/10
Campari - Orange	10
Kir-Royal, Bellini	12
Aperol Spritz	12
Λικέρ - Liquor	7
Μαστίχα - Masticha	6
Απόσταγμα Μπαμπατζιμόπουλος – Grape Skins Distillation Babatzimopoulos	6
Jagermeister	4

Αγορανομικός υπεύθυνος Αθανάσιος Σφουγκάρης. Η επιχείρηση χρησιμοποιεί παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο βούτυρο και σπορέλαιο. Τα καλαμάρια, οι γαρίδες και τα χταπόδια είναι κατεψυγμένα.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες προσαυξήσεις.

Responsible to Law Athanasios Sfougkaris. We make use of virgin olive oil, fresh butter and vegetable oil. Squids, Shrimps and Octopus are frozen. Prices are inclusive of all legal surcharges.