



Μια προσπάθεια ανάδειξης επιλεγμένων συνταγών από
την πλούσια νησιώτική μας παράδοση...
Με φροντίδα, μεράκι και φυσικά τα αγνότερα υλικά.
Τίποτα στο μενού μας δεν είναι κατεψυγμένο,
εκτός βέβαια από το σπιτικό μας παγωτό!

Ψωμί & ποικιλία νησιώτικων εδεσμάτων

1.40

ΠΕΡΙ ΟΡΕΞΕΩΣ...

Καπνιστή άσπρη μελιτζάνα Σαντορίνης
σερβιρισμένη με ντομάτα και τυρί φέτα

6.80

Νησιώτικα ντολμαδάκια

5.90

Απάκι Κρήτης
καπνιστό χοιρινό με μυρωδικά πάνω σε φύλλα ρόκας

9.80

Κολοκυθοκεφτέδες με γραβιέρα & λιαστή ντομάτα
σερβιρισμένοι με ξινό γιαούρτι

5.90

Φέτα Καταΐφι
με μαρμελάδα από ξερά φρούτα

6.20

Τάρτα με ντοματίνια & κατσικίσιο τυρί
σερβιρισμένη με σάλτσα ντομάτας & πέστο βασιλικού

6.60

Πιτάκια του βοσκού
πιτάκια γεμιστά με αρνίσιο κιμά & παστοურμά

6.40

Ταλαγάνι σχάρας
Μεσσηνιακό τυρί με μικρές πιτούλες & ντομάτα
αρωματισμένο με βασιλικό

7.10

Μαραθόπιτα Κυθήρων
με άγρια χόρτα

5.90

Η ΘΑΛΑΣΣΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΑΣ...

Ταραμοσαλάτα άσπρη Κυκλαδίτικη
με ψητές πίτες

4.90

Γαρίδες σαγανάκι
αρωματισμένες με ούζο, ντοματίνια & τυρί φέτα

12.00

Φρέσκια σουπιά σχάρας
με το μελάνι της, με σάλτσα από μαραθόριζα & ούζο

8.80

Carpaccio σφυρίδας
λεπτές φέτες μαριναρισμένης σφυρίδας με φινόκιο & σάλτσα λεμονίου

11.40

Μικρά καλαμαράκια σχάρας με λαδολέμονο

8.80

Φρέσκο χταποδάκι στη σχάρα με λαδόξυδο

10.60

ΤΑ ΚΑΝΑΜΕ ...ΣΑΛΑΤΑ

Νησιώτικη σαλάτα

με ντομάτα, αγγουράκι, ρόκα, πατάτα, καπαρόφυλλα, ντοματίνια, ελιές, κρίταμα, αγγινάρες, Τηνιακά παξιμαδάκια ντομάτας & φέτα

8.40

Πράσινη με ξινόμπλο & ξερά φρούτα

με iceberg, μαρούλι, δίχρωμη λόλα, αποξηραμένα φρούτα, ξινόμπλο & τραγανό μπέικον, αρτισμένη με σάλτσα μουστάρδας

8.60

Τονοσαλάτα με αβοκάντο

δροσερή, καλοκαιρινή σαλάτα τόνου με ντοματίνια, αγγουράκι, τρυφερές καρδιές μαρουλιού & λαδολέμονο

8.80

Πράσινη με μοτσαρελάκια & ντοματίνια

πανδαισία πράσινων λαχανικών με μοτσαρελάκια, σταφίδες, ντοματίνια & σάλτσα από λευκό μπαλσάμικο, μουστάρδα & μέλι

8.50

Ντοματοσαλάτα

με κάπαρη, καπαρόφυλλα & χοντρό θαλασσινό αλάτι

6.80

Χόρτα εποχής

βραστά με ελαιόλαδο Μάνης & χοντρό θαλασσινό αλάτι

8.10

ΖΥΜΑΡΙΚΑ... ΜΙΑ ΛΕΞΗ ΠΟΥ ΣΕ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ

Κασιώτικες μακαρούνες

με σιτάκα & καραμελωμένο κρεμμύδι

8.60

Μισοφέγγαρο ραβιόλι

γεμιστό με τυρί μανούρι, σπανάκι & φρέσκα μυρωδικά αρωματισμένο με κρέμα τρούφας

10.40

Σπαγγέτι με γαρίδες

& ψιλοκομμένη φρέσκια ντομάτα

12.20

Σπαγγέτι με ντομάτα & βασιλικό

7.80

Ριζότο ημέρας

ρωτήστε τον σερβιτόρο σας

12.00

ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΜΕ ΣΤΟ ...ΨΗΤΟ

Χοιρινά μεθυσμένα μπριζολάκια (250γρ.)
με σάλτσα από ούζο.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές & ψητά λαχανικά.

12.40

Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια (250γρ.)
με σάλτσα από αφρώδη οίνο.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές & φρέσκια σαλάτα.

12.40

Κοτόπουλο με ντοματίνια
μπουκίτσες κοτόπουλου μαγειρεμένες με ντοματίνια,
μουστάρδα & μέλι, αρωματισμένο με κόλιανδρο.
Σερβίρεται με ρύζι.

11.60

Κερκυραϊκό σοφρίτο
μοσχαράκι γάλακτος σιγομαγειρεμένο στην κατσαρόλα
με λευκό κρασί & δενδρολίβανο.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας.

15.20

Συκώτι μοσχαρίσιο
με σάλτσα από Σαμώτικο κρασί.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας.

11.60

Ρίφι κοκκινιστό
Κατοικάκι κοκκινιστό στη γάστρα
Σερβίρεται με μακαρόνια ή πουρέ πατάτας.

15.40

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος (450γρ.)

17.50

Κόντρα μοσχαρίσιο "ribeye" (350γρ.)
μέτρια ψημένο σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά & πατάτες.

26.00

Κόντρα μοσχαρίσιο "ribeye" (500-600γρ.)
μέτρια ψημένο σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά & πατάτες.

.....

Κότσι μοσχαρίσιο
σιγοψημένο για 4 ώρες στο φούρνο με λαχανικά και πατάτες τηγανητές.

34.00

Ψάρι ημέρας
ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.

65.00

89

ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΣ ΜΕΙΝΕΙ ΓΛΥΚΙΑ ΓΕΥΣΗ...

Μιλφείγ λευκής σοκολάτας με γιαούρτι & φράουλες	6.60
Λουκουμάδες με παγωτό μαστίχα	5.70
Προφιτερόλ με ζεστή σοκολάτα	6.60
Σαρλότα λεμόνι	6.60
Παγωτό	5.70

ΚΑΦΕΔΕΣ

Espresso	2.00
Cappuccino	2.50
Nes	2.00
Freddo	3.00
Ελληνικός	2.00
Τσάι	1.50

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

1. Αμπελώνες Παπαϊωάννου (βιολογικής γεωργίας) Τ.Ο. Κορίνθου, ποικιλία Roditis, Sauvignon Blanc	14,00
2. Ονειροπαγίδα Π.Γ.Ε. Στερεάς Ελλάδας, ποικιλία Chardonnay	15,00
3. Κτήμα Avantis Π.Γ.Ε. Ευβοίας, ποικιλία Asyrtico, Viognier	16,00
4. Φτερη Τρούπης Π.Γ.Ε. Αρκαδία, ποικιλία Μοσχοφίλερο	18,00
5. Το κρασί του Νησιού (Μωραϊτικο) βιολογικής γεωργίας Π.Γ.Ε. Πάρος, ποικιλία Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά	18,00
6. Μαλαγουζιά Γκίκας Π.Γ.Ε. Πλαγιές Κιθαιρόνα	18,00
7. Κτήμα Γεροβασιλείου Τ.Ο. Επανομής, ποικιλία Ασύρτικο, Μαλαγουζιά	22,00
8. Thema Παυλίδης Π.Γ.Ε. Δράμας, ποικιλία Asyrtico, Sauvignon Blanc	22,00
9. Βιβλία Χώρα Τ.Ο. Παγγαίου, ποικιλία Asyrtico, Sauvignon Blanc	22,00
10. Κτήμα Καριπίδη (βιολογικής γεωργίας) Τ.Ο. Κραννώνας, ποικιλία Sauvignon Blanc	20,00
11. Ασυρτικό Καραμολέγκος Π.Ο.Π. Σαντορίνης	24,00
12. 4 λίμνες κυρ. Γιάννη Τ.Ο. Φλώρινας, ποικιλία Chardonnay, Gewurtzraminer	24,00
13. Onilos - Βιβλία Χώρα Π.Γ.Ε. Καβάλας, ποικιλία Asyrtico, Semillon	30,00

Τ.Ο. = ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ / ΟΠΑΠ = ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Π.Γ.Ε. = ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

- | | |
|---|-------|
| 1. Αγιωργίτικο Παπαϊωάννου (βιολογικής γεωργίας)
Τ.Ο. Κορίνθου, ποικιλία Αγιωργίτικο | 15,00 |
| 2. Κτήμα Avantis
Π.Γ.Ε. ποικιλίες Grenache, Rouge, Syrah, Mourvedre | 16,00 |
| 3. Το κρασί του Νησιού (Μωραϊτικό) βιολογικής γεωργίας
Π.Γ.Ε. Πάρος, ποικιλία Μανδηλαριά, Μαυροτράγανο, Μονεμβασιά | 22,00 |
| 4. Κατώγι Αβέρωφ
Τ.Ο. Μέτσωβο ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο | 20,00 |
| 5. Κτήμα Μερκουρή
Τ.Ο. Πύργος, ποικιλίες Refosco, Μαυροδάφνη | 24,00 |
| 6. Κτήμα Γεροβασιλείου
Τ.Ο. Επανομής ποικιλία Syrah Merlot | 26,00 |
| 7. Κτήμα Καριπίδη
Τ.Ο. Κραννώνος, ποικιλία Syrah | 26,00 |
| 8. Παλαιά Κλήματα Παπαϊωάννου
Ο.Π.Α.Π. Νεμέας, ποικιλία Αγιωργίτικο | 27,00 |
| 9. Βιβλία Χώρα
Τ.Ο. Παγγαίου, ποικιλία Merlot, Cabernet Sauvignon | 28,00 |
| 10. Chateau Julia
Τ.Ο. Δράμας, ποικιλία Merlot | 30,00 |
| 11. Αυλοτόπι Τσέλεπου
Τ.Ο. Τεγέας, ποικιλία Cabernet Sauvignon | 34,00 |
| 12. Ανατολ κτήμα Γεροβασιλείου
Τ.Ο. ποικιλίες Λημνιά, Μαυροτράγανο, Μαυρούδη | 34,00 |
| 13. Anny's Animus
Τ.Ο. Τριφυλίας, ποικιλία Merlot | 34,00 |

Υ.Γ. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για άλλα κρασιά εκτός καταλόγου

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

1. Βιβλία Χώρα
Τ.Ο. Παγγαίου, ποικιλία Syrah

22,00

2. Ακακίες Κυρ Γιάννη
Τ.Ο. Φλώρινας, ποικιλία Ξυνόμαυρο

20,00

ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

1. Ακακίες Ροζε Ημίγλυκο 750ml.

22,00

2. Moscato D'Asti 750ml.

20,00

3. Moscato τύπου D'Asti 200ml. (Τσιλιλή)

8,00

ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ

Λευκό Chardonnay - Roditis

Κανάτα 0,5 lt

5,00

Κανάτα 1 lt

9,00

Ποτήρι εμφιαλωμένο

5,00

Κόκκινο ποικιλία Cabernet Sauvignon του Τσώλη

Κανάτα 0,5 lt

5,00

Κανάτα 1 lt

9,00

Ποτήρι εμφιαλωμένο

5,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Νερό Εμφιαλωμένο 1lt	1,50
Διάφορα Αναψυκτικά 250ml	1,50
Σουρωτή 250ml	1,50
San Pellegrino 1lt	4,00

ΜΠΥΡΕΣ

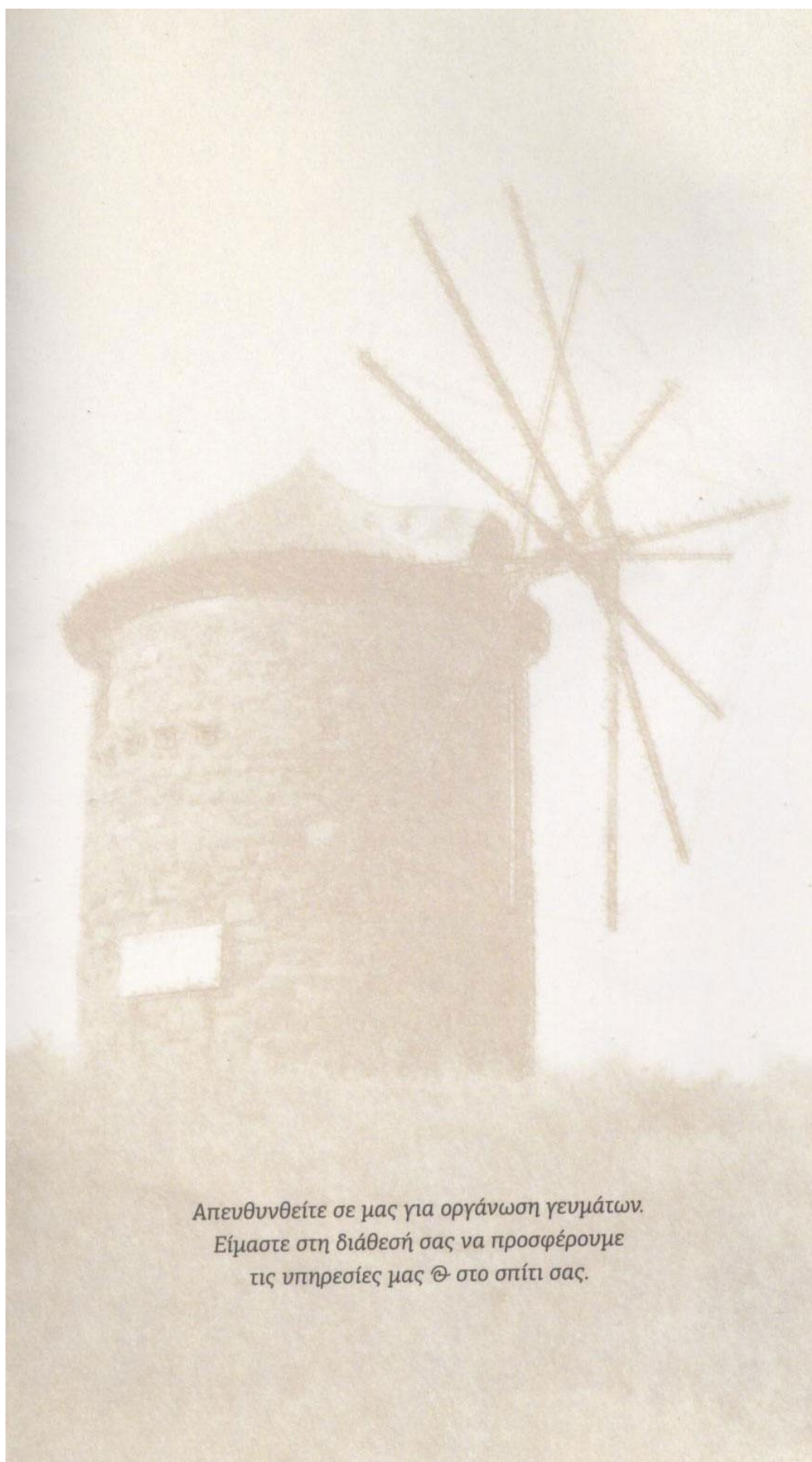
Heineken Βαρέλι 300 ml	3,00
Heineken Βαρέλι 500 ml	4,00
Septem 330 ml	3,50
Mc Farland 330 ml	4,50
Fischer 500ml	3,50
Amstel pilsner 500 ml	3,50
Kaiser 500ml	3,50
Fix 500 ml	3,50

ΟΥΖΑ & ΤΣΙΠΟΥΡΑ

Καραφάκι Ρακί Κρητικό 200 ml	5,00
Διάφορα καραφάκια ούζα & τσίπουρα 200 ml	8,00
Λικέρ Μαστίχα 500 ml	18,00

ΠΟΤΑ

Τα απλά	6,00
Τα περίπλοκα & παλιά	8,00
Τα σπάνια	10,00
Τα λικέρ	5,00



Απευθυνθείτε σε μας για οργάνωση γευμάτων.
Είμαστε στη διάθεσή σας να προσφέρουμε
τις υπηρεσίες μας ☺ στο σπίτι σας.