

ΟΡΕΚΤΙΚΑ-APPETIZERS

Σαντορινιά φάβα παντρεμένη με φινόκιο, ντομάτα, κάπαρη, καραμελωμένα κρεμμύδια και λαδολέμονο αρωματικών <i>Split peas (fava beans) with sautéed onions, tomatoes, capers and herbed olive lemon dressing</i>	4,70
Σουφλέ κολοκυθίου με διάφορα τυριά , φρέσκο κρεμμυδάκι και δυόσμο <i>Zucchini souffle ,with cheese</i>	6,80
Μανιτάρια γεμιστά με πράσο , μπέικον και τυριά <i>Filled mushrooms with leek , bacon and cheese</i>	7,00
Κολοκυθοκεφτέδες με Πηχτόγαλο Χανίων <i>Zucchini fried pies served with pichtogalo cheese spread</i>	5,80
Κεφτεδάκια με δυόσμο , σάλτσα γιαουρτιού με πάπρικα , μαρμελάδα ντομάτας και τηγανιτές πιτούλες <i>Grilled meat balls with tomato sauce, yogurt sauce</i>	6,20
Γιαπράκια με σάλτσα γιαουρτιού αρωματισμένη με δυόσμο <i>Stuffed vine leaves</i>	5,50
Παστουρμαδοπιτάκια ** με κασέρι Σωχού και ντομάτα σε σάλτσα από ψητές πιπεριές <i>Fried pastourma's ** pies filled with kaseri cheese and tomatoes in bell peppers Spread</i>	6,50
Μελιτζάνα καπνιστή με αρωματικά , σκόδρο και Πηχτόγαλο Χανίων <i>Smoky eggplant with herbs, garlic and pichtogalo cheese from Chania</i>	6,90
Μανιτάρια πλευρώτους σοτέ με καβουρμά χοιρινό , σκόρδο, αρωματικά, και Γραβιέρα Κρήτης <i>Oyster mushrooms sautéed with kavourmas pork, garlic, herbs, and Cretan gruyere cheese</i>	8,50
Τηγανητή φέτα τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο** με θυμάρι και σουσάμι. Συνοδεύεται με μέλι θυμαρίσιο <i>Pan fried feta cheese wrapped in crispy pastry with thyme and sesame seeds. Accompanied with Greek honey</i>	4,90
Ντοματοκεφτέδες <i>Tomato fritters</i>	6,20
Γαρίδες* σαγανάκι με ντομάτα και φέτα <i>Shrimps* with tomato and feta cheese</i>	14,50
Τηγανητά καλαμαράκια * (γόνος) σε σάλτσα ταραμά <i>Fried squid with sauce of fish roe eggs</i>	9,30
Χταπόδι * σχάρας (πλοκάμι) <i>Octopus * tentacle cooked in the grill</i>	11,50
Σουπιά* τηγανιά με το μελάνι της <i>Cuttlefish * with ink</i>	10,50

Φρέσκιες πατάτες τηγανητές <i>Fresh French fries</i>	3,50
Χόρτα βραστά <i>Boiled greens</i>	5,00
Αρσενικό Νάξου <i>Arseniko cheese from Naxos</i>	5,50
Καπνιστό Μετσόβου Ιδρύματος Τοσίτσα <i>Smoked semi hard cheese from Metsovo</i>	5,80
Γραβιέρα Κρήτης <i>Cretan gruyere</i>	5,30
Φέτα - feta cheese	3,50

ΑΛΟΙΦΕΣ- traditional salads

Μελιτζανοσαλάτα , καπνιστή μελιτζάνα στα κάρβουνα <i>Smoked Eggplant salad</i>	5,50
Τυροκαυτερή , τυρί φέτα και πιπεριά καυτερή <i>Tirokafteri , spicy feta cheese spread</i>	4,90
Τζατζίκι , γιαούρτι στραγγιστό με αγγούρι ,σκόρδο, ελαιόλαδο <i>Tzatziki strained yogurt with cucumber , garlic and olive oil</i>	4,70
Ταραμοσαλάτα <i>Fish roe salad</i>	4,50

ΣΑΛΑΤΕΣ-SALADS

Ανάμικτα τραγανά σαλατικά με ψητό μανούρι, ψητά λαχανικά, ντομάτες και καρύδια με βινεγκρέτ βαλσάμικο <i>Crispy mixed salad with bakes manouri cheese, grilled vegetables, walnuts, tomatoes and balsamic vinegar</i>	7,80
Ελληνική σαλάτα (χωριάτικη) σε φωλιά κριθαροκουλούρας <i>Traditional Greek salad</i>	7,50
Κρητική "σίζαρ" με απάκι, κρουτόν και γραβιέρα Κρήτης <i>"Cretan Caesar style" salad with apaki, crouton and gruyere cheese</i>	7,50
Ντομάτα με Μανούρα Σίφνου και βινεγκρέτ μελιού <i>Tomato with cheese Manoura from Sifnos and honey vinaigrette</i>	7,50
Ρόκα με σπανάκι με κατσικίσιο τυρί , προσούτο Ευρυτανίας και αποξηραμένα βερίκοκα <i>Rocket with spinach ,cheese , prosciutto from Evrytania and dried apricots</i>	8,50
Ντάκος από χαρούπι με ντομάτα και φέτα <i>Carob nut with feta cheese and tomato</i>	6,50

ΖΥΜΑΡΙΚΑ- PIZOTA PASTA – RISOTTO

Λιγκουίνι με γαρίδες* <i>Linguini with shrimps*</i>	15,90
Κριθαρότο με θαλασσινά (μύδια, γαρίδα *, καλαμάρι *, vongole) <i>Orzo pasta with seafood (mussels, shrimp *, squid*, vongole)</i>	13,50
Ριζότο με μανιτάρια του Δάσους <i>Risotto with forest mushrooms</i>	11,00
Ριζότο με ντομάτα, σταμναγκάθι, λεμόνι και γραβιέρα Κρήτης <i>Rizotto with tomato, stamnagathi, lemon and Cretan gruyere</i>	9,50

ΨΑΡΙΑ - FISH

Σολομός ψητός με κρέμα λεμονιού, φρέσκο κρεμμυδάκι σε τσιγαριστά χορταρικά <i>Salmon with lemon dill sauce and greens</i>	12,80
Τηγανητός λουκουμάς μπακαλιάρου* με σκορδαλιά <i>Fried cod fish * with skordalia</i>	9,80
Φιλέτο λαβράκι γεμιστό με γαρίδα* πάνω σε φύλλα παντζαριού και σάλτσα λεμονόχορτου <i>Sea bass Fillet with shrimp*</i>	15,50
Ψάρια ημέρας με το κιλό <i>Fishes of the day/ kilo</i>	38,00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

Μοσχάρι "χουνγκιάρ" με πουρέ μελιτζάνας <i>Beef hounkiar with mush eggplants</i>	10,90
Κότσι μοσχαρίσιο με σάλτσα μουστάρδας και τηγανιτές πατάτες <i>Beef shank with mustard sauce and French fries</i>	12,50
Μάγουλα από μοσχάρι γάλακτος με μάραθο και λεμόνι , σπαστές πατάτες και χόρτα <i>Braised veal Cheeks with lemon sauce served with potatoes and greens</i>	13,00
Αρνί φρικασέ με μαρούλι και σέλινο <i>Lamp fricassee</i>	12,50
Καλαμάρι * κοκκινιστό με φάβα ή πένες <i>Squid braised with fava or pasta</i>	10,90

ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ-FROM THE GRILL

Μπιφτέκια σχάρας με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά (300 γρ). Σερβίρεται με λαδολέμονο μουστάρδας και μικρής σαλάτας με λάχανο- καρότο και πατάτες <i>Fresh beef patties(300gr).Served with mustard sauce and Fresh French fries</i>	8,50
Γιαουρτλού κεμπάπ με αρνίσιο και μοσχαρίσιο κιμά. Συνοδεύονται με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι και πίτες <i>Kebab with lamb and beef. Served with pita bread, grilled tomatoes ,onions and yogurt</i>	8,80
Φιλετάκια κοτόπουλου μαριναρισμένα με γιαούρτι, μουστάρδα ,λεμόνι <i>Grilled marinated chicken fillets with yogurt , lemon and herbs.</i>	8,90
Παϊδάκια αρνίσια (300γρ.). Συνοδεύονται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες και λαδολέμονο μελιτζάνας <i>Lamb chops(300 gr) with fresh French fries</i>	12,00
Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα (500 gr- 700 gr) με τηγανητές πατάτες , σάλτσα ψητού και αρωματικό αλάτι <i>Rib steak (500gr – 700 gr) with fresh French fries</i>	500gr 17,50 700gr 20,00
Φιλέτο μοσχαρίσιο γάλακτος (300gr) με σάλτσα Μαυροδάφνης και τηγανιτές πατάτες <i>Beef fillet (300 gr)served with sauce Mavrodaphne and fresh French fries</i>	22,00
T- bone νεαρού μόσχου (450 gr) με πατάτες τηγανιτές και σάλτσα ψητού <i>T- bone stake (450gr) with fresh French fries</i>	16,00
Ψαρονέφρι σχάρας μαριναρισμένο με πάπρικα και θυμάρι σερβιρισμένο με ψητές ντομάτες και πατάτες τηγανιτές <i>Grilled marinated pork fillet served with grilled tomatoes and fresh French fries</i>	10,00
Συκώτι μόσχου με καραμελωμένα κρεμμύδια και πουρέ πατάτας <i>Veal liver with caramelized onions and mashed potato</i>	11,00
Μεζεκλίκια για 2 άτομα (ποικιλία κρεστικών) με κοτόπουλο , ψαρονέφρι πανσέτα, παϊδάκια ,μπιφτέκι λουκάνικο με τα συνοδευτικά τους και πατάτες τηγανητές. <i>Mezeklikli (mixed grill) for 2 persons, chicken, pancetta , pork fillet, lamb chops, beef burgers, sausage and fresh French fries</i>	23,50
Γαρνιτούρα με φρέσκα ψητά ή βραστά λαχανικά <i>Garnish with fresh grilled or boiled vegetables.</i>	1,50

ΓΛΥΚΑ-DESSERTS

Μους σοκολάτας bitter και γάλακτος αρωματισμένη με κονιάκ και ρόδι <i>Bitter chocolate mousse and milk flavored with brandy and pomegranate</i>	4,80
Μοντέρνο Εκμέκ με σιροπιασμένο τσουρέκι, παγωτό μαστίχα, και σιρόπι βύσσινο <i>"Ekmek" with tsourekhi, ice cream masticha, sour cherry syrup</i>	4,80
Καρυδόπιτα με σάλτσα σοκολάτας <i>Walnut cake with chocolate sauce</i>	4,80
Κρέμα "μαχαλεμπί" με βανίλια, μαστίχα και ροδόνερο, σάλτσα φράουλας, φιστίκια και παγωτό κρέμα <i>"Mahalebi" with vanilla, masticha and rose water with strawberries sauce and ice cream</i>	4,80
Κρέμα τυριού με σάλτσα φραγκόσκου <i>Cream cheese with prickly pear sauce</i>	4,50
Ραβανί <i>Ravani</i>	4,50
Κυδώνι ή μήλο ψητό <i>Apple - Quince Roasted</i>	4,50
Χαλβάς σιμιγδαλένιος <i>Halva with Semolina</i>	3,50
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Seasonal fresh fruits</i>	4,50
Ποικιλία παγωτών (2 μπάλες) <i>Variety of ice creams (2 scoops)</i>	4,00

ΚΑΦΕΣ - COFFEE

Ελληνικός - Greek coffee	2,70
Ελληνικός διπλός - Double Greek coffee	3,00
Espresso	2,70
Espresso διπλό - Double espresso	3,00
Cappuccino	3,30
Φίλτρου - filter coffee	2,70

Το εστιατόριο είναι υποχρεωμένο να διαθέτει έντυπα , δελτία, σε ειδική θέση για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας αγορανομικού , υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου.

The restaurant is equipped with forms and suggestion boxes for any complaints relevant for consumer police, ministry of hygiene or tax related purposes

Κατεψυγμένα προϊόντα. * **

Γαρίδες*, μπακαλιάρος * χταπόδι*, καλαμάρι *

Φύλλο σφολιάτας **

Frozen products. * **

Shrimps*, cod fish * Octopus * squid *

flaky pastry **

Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΖΙΜΠΑΡΑΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ

Person in charge: ZIMPARAS EVANGELOS .

Συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

ΦΠΑ 24% - ΔΦ 0,5% - Σέρβις

Prices include: VAT 24%- Municipal Duty 0,5% - service

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)**

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)**