

Ψωμί μερίδα Bread portion

Αλοιφές

Τζατζίκι
(γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, μυρωδικά)

Χτυπητή Τυροκαυτερή
(φέτα, καυτερή πιπεριά Φλωρίνης)

Κυκλαδίτικη φάβα
(με κομπόστα κόκκινου κρεμμυδιού)

Baba Ghanoush
(πολίτικη μελιτζανοσαλάτα
με κρέμα ταχίνι και κρουτόν φέτας)

Παντζαροσαλάτα
(παντζάρι, γιαούρτι, μαγιονέζα, καρύδι)

Ταραμοσαλάτα λευκή

Dip

Tzatziki
(yogurt, cucumber, garlic, herbs)

Spicy cheese dip - Whipped
(feta, spicy Florina's peppers)

Cycladic fava beans
(with red onion compote)

Baba Ghanoush
(politiki eggplant salad
with tahini cream and feta croutons)

Beetroot salad
(beetroot, yogurt, mayonnaise, walnut)

White fish roe salad

Μαρινάτα

Γαύρος μαρινάτος

Χταπόδι ξυδάτο

Marinated

Marinated anchovy

Octopus in vinegar and olive oil

Σαλάτες

Χωριάτικη
(τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά,
ελιές, φέτα, κάπαρη)

Ντάκος Κρητικός
(κριθαροκούλουρα, τομάτα,
γαλοξινομυζήθρα, κάπαρη, ελιές)

Καίσαρα
(μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν,
μπέικον, παρμεζάνα, σως καίσαρα)

Κήπου
(παντζάρι ψητό, παντζαρόφυλλα baby, ρόκα,
κασικίσιο γιαούρτι, κρέμα μυζήθρας,
καρύδια, dressing βαλσάμικου)

Ναυπλιώτικη
(τοματίνια, λόλα, ρόκα, ελιές, παξιμαδάκι,
λιαστή τομάτα, φρέσκια κρέμα τυριού
με πιπεριά Φλωρίνης)

Αρχοντική
(ανάμεικτες πρασινάδες, φρέσκος дуόσμος,
ραπανάκι, σταφύλι, χειροποίητο παστέλι,
βινεγκρέτ γλυκιάς μουστάρδας)

Χόρτα εποχής

Salads

Greek salad
(tomato, cucumber, onion, pepper,
olives, feta cheese, capers)

Cretan Dakos
(barley rusks, grated, xinomizithra,
oregano, caper, olives)

Caesar's
(lettuce, grilled chicken, crouton,
bacon, parmesan, caesar's sauce)

"Kipos"
(roasted beetroot, baby beetroot leaves,
arugula, goat's yogurt, myzithra cream,
walnuts, balsamic dressing)

Nafplian
(cherry tomatoes, lola, arugula,
olives, rusk, sun-dried tomato,
fresh cheese cream with Florina's peppers)

Archontiki
(mixed greens, fresh mint,
radish, grape, honeyed sesame seed,
sweet mustard vinaigrette)

Seasonal boiled greens

Ορεκτικά

Starters

Κολοκυθοκεφτέδες (4 τμχ.)
(κολοκύθι, φρέσκα μυρωδικά, φέτα και
αρωματικό γιαούρτι)

Μανιτάρια φούρνου
(θυμάρι, λευκό κρασί, σκόρδο,
κρέμα βαλσάμικου)

Τηγανιά κοτόπουλο
με πολύχρωμες πιπεριές
(σερβιρισμένη σε φωλιά)

Τυροκροκέτες (5 τμχ.)
με μαρμελάδα τομάτας

Φέτα σαγανάκι
(φέτα σε φύλλο κρούστας, με μέλι και
με παπαρουνόσπορο)

Καγιανάς με σουτζούκι
(αυγά, φρέσκια σάλτσας τομάτας, σουτζούκι,
φέτα, πιπεριά κέρατο, φρυγανισμένο ψωμί)

Χαλούμι σάρας
(με ψητά τοματίνια και
χειροποίητη κρέμα βαλσάμικου)

Τυροπιτάρι (χειροποίητο)
(με γέμιση φέτα και ανθότυρο)
+ μέλι 1,00 €

Παραδοσιακή πίτα του βοσκού
(με μοσχαρίσιο κιμά, λαχανικά,
βουτυρένιο πουρέ πατάτας και
τριμμένη γραβιέρα)

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια (6 τμχ.)
(με φρέσκια σάλτσα τομάτας και
αρωματικό γιαούρτι)

Ελαιόλαδο 0,20ml

Zucchini balls (4 pcs.)
(zucchini, fresh herbs, feta cheese and
flavored yogurt)

Mushrooms in the oven
(thyme, white wine, garlic,
handmade balsamic cream)

Greek chicken stir-fry - Tigania
with coloured peppers
(served in a nest)

Cheese croquettes (5 pcs.)
with tomato jam

Feta saganaki
(feta in crust dough with honey
and poppy seeds)

Kayanas with soutzouki
(eggs, fresh tomato sauce, soutzouki,
feta cheese, bell pepper, toasted bread)

Grilled halloumi
(with roasted cherry tomatoes and
homemade balsamic cream)

Greek deep fried calzone
(stuffed with feta cheese and anthotyro)
+ honey 1,00 €

Traditional shepherd's pie
(with minced beef, vegetables,
buttery mashed potatoes and
grated gruyere)

Beef meatballs (6 pcs.)
(with fresh tomato sauce and
flavored yogurt)

Olive oil 0,20ml

Όλα τα ορεκτικά είναι χειροποίητα

All starters are handmade

*Ρωτήστε μας
για το πιάτο ημέρας*

*Ask us for the dish
of the day*



Κρεατικά Meat

Λουκάνικο χωριάτικο (2 τμχ.)
(τηγαντές πατάτες, πίτα, σως mayo agioli) Village sausage (2 pcs.)
(french fries, pita, mayo agioli sauce)

Χοιρινό σουβλάκι
(τσατζίκι, τηγαντές πατάτες) Pork skewer
(tzatziki, french fries)

Κοντοσουβλι κοτόπουλο
(με ντίπ τσατζικιού και τηγαντές πατάτες) Chicken kontosouvli
(with tzatziki dip and french fries)

Φιλέτο κοτόπουλο
(με άγριο ρύζι) Chicken fillet
(with wild rice)

Φιλέτο κοτόπουλο
με γλυκόξινη σως
(με άγριο ρύζι) Chicken fillet
with sweet and sour sauce
(with wild rice)

Ψαρονέφρι
με σάλτσα μανιταριών
(κρέμα γάλακτος, σκόρδο,
τοματίνια, παρμεζάνα) Pork Tenderloin
with mushroom sauce
(cream, garlic, cherry tomatoes,
parmesan)

Μπιφτέκι μόσχου
(με τηγαντές πατάτες) Beef patty
(with french fries)

Μπιφτέκι Κήπος
(με βελούδινη κρέμα καπνιστού τυριού
Βέρμιου και τηγαντές πατάτες) "Garden" beef patty
(with velvety cream of smoked
Vermio cheese and french fries)

Χοιρινή πανσετομπριζόλα
500 με 700g
(με τηγαντές πατάτες και
χειροποίητη σως bbq) Pork steak
500 με 700g
(with french fries and
handmade bbq sauce)

Σπαλομπριζόλα μόσχου
(με τηγαντές πατάτες και αρωματικό βούτυρο) Veal steak
(with french fries and aromatic butter)

Ντιπ μαγιονέζα Mayonnaise dip

Ντιπ κέτσαπ Ketchup dip

Ντιπ μουστάρδα Mustard dip

Ζυμαρικά Pasta

Ναπολιτέν

(λιγγκουίνι, τοματίνια, σάλτσα τομάτας, πολτός φρέσκου βασιλικού)

Napolitan

(linguine, cherry tomatoes, tomato sauce, fresh basil paste)

Μπολονέζ

(λιγγκουίνι, μοσχαρίσιος κιμάς, σάλτσα τομάτας)

Bolognese

(linguine, minced beef, tomato sauce)

Αματρισιάνα

(ριγκατόνι, κοτόπουλο, μπέικον, τοματίνια, σάλτσα τομάτας, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα)

Amatriciana

(rigatoni, chicken, bacon, cherry tomatoes, tomato sauce, cream, parmesan)

Χωριάτικη

(μακαρούνες, λουκάνικο, πιπεριές, κολοκύθι, ελιές, φέτα, σάλτσα τομάτας)

Greek "makarounes"

(pasta, sausage, peppers, zucchini, olives, feta cheese, tomato sauce)

Σολομού

(παπαρδέλες, κρέμα γάλακτος, βότκα, φρέσκα μυρωδικά, παρμεζάνα)

Papardelle with salmon

(papardelle, cream, vodka, fresh herbs, parmesan)

Λιγγκουίνι με γαρίδες

(bisque γαρίδας, τοματίνια, ούζο, φρέσκα μυρωδικά)

Linguini with shrimps

(shrimp bisque, cherry tomatoes, ouzo, fresh herbs)

Κριθαρότο λαχανικών

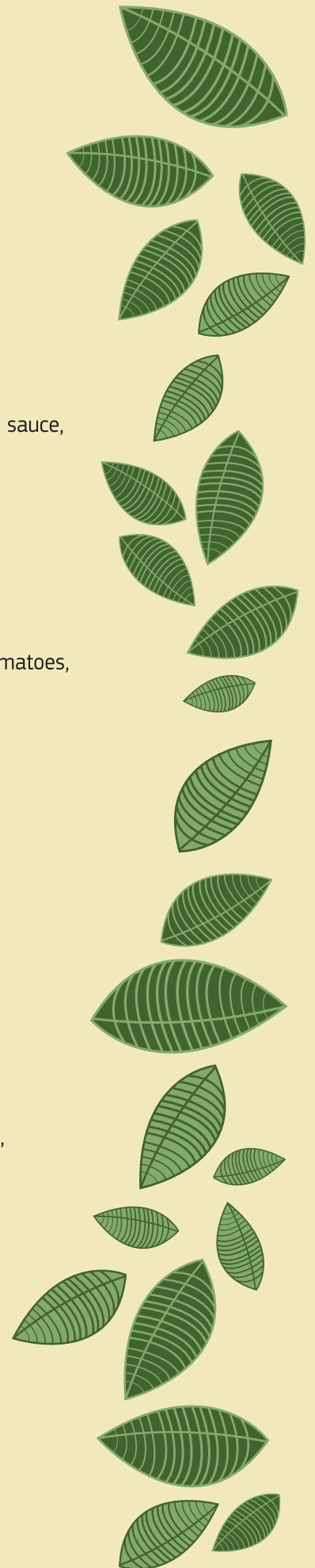
(φρέσκα λαχανικά, ζωμός λαχανικών, βούτυρο, παρμεζάνα)

Vegetable orzo

(fresh vegetables, vegetable broth, butter, parmesan)

*Δεν γίνονται αλλαγές
στα ζυμαρικά*

*You can't change
the pasta*





Θαλασσινά

Seafood

Λαυράκι σχάρας Grilled sea bass

Καλαμάρι* σχάρας
(με σκορδόλαδο) Grilled squid*
(with garlic oil)

Γαρίδες* σχάρας
(με σαλάτα πηλοπούρι και λαδολέμονο) Grilled shrimp*
(with plugouri salad and olive oil and lemon)

Χταπόδι* σχάρας
(με φάβα, ψητά τοματίνια και
σως λεμονιού) Grilled octopus*
(with fava beans, roasted cherry tomatoes
and lemon sauce)

Γαρίδες* σαγανάκι
(με σάλτσα τομάτας και φέτα) Shrimp* saganaki
(with tomato sauce and feta cheese)

Γαρίδες* σκορδάτες
(με σκόρδο, λευκό κρασί και μαϊντανό) Shrimp* with garlic
(with garlic, white wine and parsley)

Μύδια* κρασάτα
(με σκόρδο, λευκό κρασί, φρέσκα μυρωδικά
και μουστάρδα) Mussels* in wine
(with garlic, white wine, fresh herbs
and mustard)

Καλαμάρι* τηγανητό
(με τηγανητές πατάτες) Fried squid*
(with french fries)

Κριθαρότο θαλασσινών
(με γαρίδες*, μύδια*, σουπιά*,
bisque γαρίδας*, σάλτσα τομάτας,
τοματίνια και φρέσκα μυρωδικά) Seafood orzo
(with shrimps*, mussels*, cuttlefish*,
shrimp* bisque, tomato sauce,
cherry tomatoes and fresh herbs)

Δεν γίνονται αλλαγές
στις γαρνιτούρες

You can't change
the side dishes

*κατεψυγμένο / frozen

Επιδόργια

Desserts

Γλυκό ημέρας Sweet of the day

Παραδοσιακό γλυκό κουταλιού Traditional spoon sweet
με γιαούρτι with yogurt

Παγωτό Ice cream



Μηύρες

Beers

Μύθος 500 ml	Mythos 500 ml
Φιξ 500 ml	Fix 500 ml
Κάιζερ 500 ml	Kaiser 500 ml
Κάρλσμπεργκ 500 ml	Carlsberg 500 ml
Κάιζερ βαρελίσια 500 ml	Kaiser draft 500 ml
Κάιζερ βαρελίσια 300 ml	Kaiser draft 300 ml
Μούσα (τοπική Ναυπλίου) 500 ml	Moussa (local from Nafplio) 500 ml
Νήσος 500 ml	Nissos 500 ml

Κρασί

Wine

Κρασί βαρελίσιο 500 ml (λευκό, ροζέ, κόκκινο)	Barrel wine 500 ml (white, rose, red)
Κρασί βαρελίσιο ημίγλυκο 500 ml (κόκκινο)	Barrel wine semi-sweet 500 ml (red)
Ρετσίνα Μαλαματίνα 500 ml	Retsina Malamatina 500 ml
Ποτήρι κρασί 150 ml (λευκό, ροζέ, κόκκινο)	Glass of wine 150 ml (white, rose, red)

Για ποτήρι κρασί
θα συμβουλευτείτε
τη λίστα κρασιών

For a glass of wine
choose from
our wine list



Ούζο / Τσίπουρο

Ουζο / Tsipouro

Ούζο Καρώνη καραφάκι τοπικό 200 ml	Ouzo 'Karonis' (local) carafe 200 ml
Ούζο Πλωμάρι καραφάκι 200 ml	Ouzo 'Plomari' (local) carafe 200 ml
Τσίπουρο Τσιλιλή καραφάκι 200 ml	Tsipouro "Tsililis" carafe 200 ml
Τσίπουρο Καρώνη καραφάκι τοπικό 200 ml	Tsipouro 'Karonis' (local) carafe 200 ml
Τσίπουρο Καλαϊτζή καραφάκι 200 ml χωρίς γλυκάνισο, διπλής απόσταξης	Tsipouro "Kalaitzis" carafe 200 ml without anise, double distilled
Ούζο ποτήρι	Ouzo glass
Τσίπουρο ποτήρι	Tsipouro glass

Οινοπνευματώδη

Drinks

Άπερολ Σπριτζ	Aperol Spritz
Μαστίχα	Mastic
Μεταξά 3	Metaxa 3
Λιμοντσέλο	Limoncello
Ουίσκι	Whiskey
Μπακάρντι	Bacardi
Τζιν	Gin
Μαρτίνι	Martini
Βότκα	Vodka
Καμπάρι	Campari
Μεταξά 5	Metaxa 5
Ουίσκι σπέσιαλ	Whiskey special





Καφέδες

Coffees

Εσπρέσσο	Espresso
Τσάι (ζεστό ή κρύο)	Tea (hot or iced)
Καπουτσίνο	Cappuccino

Αναψυκτικά

Refreshments

Ανθρακούχο νερό 250ml	Sparkling water 250ml
Εμφιαλωμένο νερό 1 lt	Mineral water 1 lt
Εμφιαλωμένο νερό 1,5 lt	Mineral water 1,5 lt
Pepsi 250 ml	Pepsi 250 ml
Pepsi max 250 ml	Pepsi max 250 ml
Seven up 250 ml	Seven up 250 ml
Σόδα 250 ml	Soda water 250 ml
Ήβη πορτοκάλι 250 ml	Ivi orangeade 250 ml
Ήβη λεμόνι 250 ml	Ivi lemonade 250 ml
Τόνικ 250 ml	Tonic 250 ml
Ανθρακούχο νερό 750 ml	Sparkling water 750 ml

Ρωτήστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για τυχόν αλλεργικές πρώτες ύλες που μπορεί να περιέχουν τα διάφορα φαγητά μας.

Ask our restaurant staff for any allergic raw materials that may contain our various foods.

Η φέτα είναι ελληνική.

Οι σαλάτες γίνονται με ελαιόλαδο, τα τηγανιτά με ηλιέλαιο.

Οι τηγανιτές πατάτες είναι φρέσκιες.

Τα κρέατα είναι φρέσκα.

Τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα.

Όπου αναφέρεται ροκφόρ, χρησιμοποιούμε μπλε τυρί.

Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις:

ΦΠΑ 24%, Δημοτικός φόρος 0,5% και ποσοστά σερβιτόρου 11%.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Θεοφάνης Χρονόπουλος**

Feta cheese is Greek.

In salads we use olive oil, in frying sunflower oil.

Fried potatoes are fresh.

Meat is fresh. Sea food is frozen.

Where roquefort is mentioned, we use blue cheese.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Prices include all legal taxes:

VAT 24%, municipal tax: 0.5%, and service tax 11%.

The shop is obliged to have printed documents in a special case besides the exit for setting out any existing complaints.

Person in charge: **Theofanis Chronopoulos**

