



Καλώς ήρθατε!
Welcome!



OUR APPETIZERS



ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΜΑΣ

01. Γαρίδες σαγανάκι σβησμένες με ούζο και ελαφρώς πικάντικη σάλτσα ντομάτας με τριμμένη φέτα	11,50€	01. Prawns saganaki (prepared in small pan) degazed with ouzo and a mildly spicy tomato sauce with grated feta
02. Γαρίδες του μεθύστακα με ούζο παρμεζάνα και κρέμα	11,90€	02. Boozy' prawns with ouzo, parmesan and cream
03. Καλαμαράκια τηγανιτά με pesto ρόκας	10,20€	03. Fried squid with rocket pesto
04. Γαύρος μαρινάτος με μπούκοβο ελαιόλαδο και σκόρδο	6,90€	04. Marinated anchovies with bukovo spicy flakes, olive oil and garlic
05. Χταπόδι σχάρας λαδολέμονο	12,80€	05. Grilled octopus in oil and lemon sauce
06. Σεβίτσε λαβράκι με χυμό lime, φρέσκα μυρωδικά και αγγούρι	8,50€	06. Seabass ceviche with lime juice, fresh herbs and cucumber
07. Μπρουσκέτες με ταραμοσαλάτα γαύρο μαρινάτο και ξύσμα lime	6,90€	07. Bruschettes with tarama, marinated anchovies and lime zest
08. Σαγανάκι τυρί	6,90€	08. Fried cheese saganaki
09. Χαλούμι στη σχάρα με πιτούλες και σως μαρμελάδας	7,20€	09. Roasted haloumi cheese with pitta bread and marmalade sauce
10. Φέτα τηγανιτή σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι	6,90€	10. Fried feta in a fylo crust with honey and sesame
11. Κολοκυθοκεφτέδες με σως γιαουρτιού	6,20€	11. Grilled courgette balls with a yoghurt sauce
12. Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη	6,50€	12. Fava with caramelised onion and caper
13. Μανιτάρια πλευρώτους στην σχάρα με κρέμα balsamico και σκόρδο 🌱	7,50€	13. Grilled pleurotus mushrooms with a balsamic cream and garlic
14. Φρέσκες Πατάτες τηγανιτές	4,00€	14. Fresh fried potatoes
15. Ψωμί	1,00€	15. Bread

ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ ΜΑΣ

OUR SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ – ΑΛΟΙΦΕΣ

16. Τζατζίκι με γιαούρτι, αγγούρι και σκόρδο 4,90€
17. Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη με πιπεριές & κρεμμυδάκι 🌿 4,90€
18. Ταρामοσαλάτα 🌿 4,90€

ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ ΜΑΣ

19. ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙΑ με λόλα, γαλλική σαλάτα, μπέικον, ψητό μανούρι & σως μoustάρδας, μέλι 10,50€
20. ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ με φρέσκο παντζάρι χόρτα και βολβούς, ελαφρύ άρωμα σκόρδου, πράσινο μήλο και κρέμα γιαουρτιού αρωματισμένη με λεμόνι 🌿 8,90€
21. ΡΟΚΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ με ρόκα, μαρούλι, φλούδες παρμεζάνας, λιαστή ντομάτα & παλαιωμένο μπαλσάμικο με μέλι 8,50€
22. ΚΑΠΡΕΖΕ με τοματίνια, μοτσαρέλα και σάλτσα πέστο βασιλικού 8,50€
23. ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, κύβους φέτας ‘παναρισμένα’ σε μυρωδικά, ελιές, κάπαρη και φρυγανισμένο σκορδόψωμο 9,50€
24. ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ με κοτόπουλο σχάρας, Αισπερκ (iceberg), παρμεζάνα, χειροποίητη caesar’s sauce (Caesar dressing η sauce) και κρουτόν 9,50€
25. ΒΡΑΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ με καρότο, κολοκύθι, μπρόκολο, παντζάρι 🌿 6,50€
26. ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΒΡΑΣΤΑ 6,00€

SALADS - DIPS

16. Tzatziki

17. Mount Athos aubergine salad

18. Taramasalata

FRESH SALADS

19. KATSAROLAKIA with lola, french salad, bacon, grilled manouri cheese, mustard sauce & honey

20. BEETROOT SALAD with fresh beetroot leaves and bulbs, mild garlic aroma, green apple and yoghurt cream with a lemon fragrance

21. ROCKET PARMESAN with baby rocket, parmesan flakes, sun-dried tomato, balsamic cream and honey vinaigrette

22. CAPRESE with cherry tomatoes, mozzarella and sauce basil pesto

23. ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ with tomato, cucumber, onion, peppers, feta cubes ‘battered’ with herbs, olives, capers and toasted garlic bread

24. ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ with grilled chicken, iceberg, parmesan, home-made caesar's sauce and croutons

25. BOILED MIXED SALAD with carrot, courgette, broccoli, beetroot

26. BOILED SEASON'S GREENS



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

27. ΑΡΝΑΚΙ ΓΚΙΟΥΛΜΠΑΣΙ 14,00€
28. ΜΟΥΣΑΚΑΣ 12,00€
μελιτζάνα, πατάτα, μοσχαρίσιος
κιμάς και μπεσαμέλ

29. ΓΕΜΙΣΤΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ 🌱 8,80€

ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

30. ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ 13,50€
με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας

31. ΦΡΙΚΑΣΕ ΧΟΙΡΙΝΟ 11,50€
με μαρούλι και άγρια χόρτα

32. ΜΕΛΙΝΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ 8,50€
ΓΕΜΙΣΤΕΣ με κρεμμυδάκι και
φέτα 🌱

COOKED MEALS

27. LAMB GULBASI

28. MOUSSAKA
eggplant, potato, beef and
béchamel

29. 'GRANNY'S' GEMISTA
[tomatoes and peppers stuffed
with rice and herbs]

TODAY'S MEAL

30. BEEF CHEEK
with smoked
mashed aubergine

31. PORK FRICASSEE
with lettuce and wild greens

32. STUFFED 'IMAM'
AUBERGINES with spring onions
and feta

ΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΜΑΣ

33. Ταλιάτα μόσχου 17,50€
(250gr) με κρέμα
από πολύχρωμα
πιπέρια και σαλάτα
ρόκας

34. Κοτόπουλο 12,50€
φιλέτο με σάλτσα
μανιταριών,
συνοδεύεται από
πατάτα σχάρας και
ταμπουλέ

35. Μπιφτέκι 9,50€
μοσχαρίσιο με πατάτα
σχάρας και ταμπουλέ

36. Ποικιλία κρεατικών 27,50€
(κοτόπουλο σχάρας, πανσέτα,
λουκάνικο, μπιφτεκάκια,
χοιρινά μπριζολάκια σχάρας,
πίτες και σάλτσα μουστάρδας
και σάλτσα BBQ)

OUR MEATS

33. Beef tagliata (250gr)
with cream from
multicoloured
peppers and a rocket
salad

34. Chicken fillet with
mushroom sauce
accompanied by
grilled potatoes and
tabbouleh

35. Beefburger with
grilled potatoes and
tabbouleh

36. Meat platter
(grilled chicken, pancetta,
sausage, burgers, grilled pork
steaks, pitta bread with
mustard sauce and bbq sauce)



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ

37. Σολομός στη σχάρα με chilli mayo, πουρέ αρακά - lime και αρωματικό πλιγούρι

17,50€

38. Λαβράκι φιλέτο σχάρας μαριναρισμένο σε παντζάρι με μυρωδικά με ταραμά και χόρτα

15,50€

39. Τσιπούρα φιλεταρισμένη με βραστά λαχανικά και χόρτα

14,50€

40. Σουβλάκι γαρίδας με πίτα, πατάτες σχάρας και χειροποίητη σως καπνιστής πάπρικας

14,80€

41. Ποικιλία του ψαρά
Με 1 τσιπούρα, 1 καβούρι, 4 γαρίδες, 1 καλαμάρι 2 χτένια και ταραμοσαλάτα

49,50€

42. Καλαμάρι σχάρας με ταραμοσαλάτα πατάτες ψητές και αρωματικό πλιγούρι σε σάλτσα λαδολέμονο

13,50€

43. Τηγανητός μπακαλιάρος κροκέτες σε κουρκούτι από μπύρα με σκορδαλιά και χόρτα

9,70€

44. Σαρδέλα σχάρας με ψιλοκομμένη ντομάτα κρεμμύδι και αρωματικό λάδι από φρέσκα μυρωδικά

9,50€

45. Ψαρόσουπα Βελουτέ

8,90€

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

46. Γαριδομακαρονάδα με ντομάτα σάλτσα και μπίσκ (bisque) γαρίδας

13,90€

47. Ελληνική μακαρονάδα με πιπεριά πολύχρωμη, ελιές, κάπαρη, σάλτσα ντομάτας και φέτα 🌱

7,50€

48. Σπαγγέτι μπολονέζ

8,00€

49. Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια και βασιλικό 🌱

7,50€

SEAFOOD AND FISH

37. Grilled salmon with chilli mayo, mashed peas - lime and aromatic bulgur

38. Grilled seabass fillet marinated in beetroot with herbs, taramasalata and greens

39. Filleted gilt-head bream with boiled vegetables and greens

40. Prawn souvlaki with pitta bread, grilled potatoes and homemade smoked paprika sauce

41. Fish mix with 1 gilt-head bream, 1 crab, 4 prawns, 1 squid, 2 scallops and taramasalata

42. Grilled squid with taramasalata, roast potatoes, fragrant bulgur in an oil and lemon sauce

43. Fried cod croquettes in a beer batter with garlic sauce and greens

44. Grilled sardine with finely chopped tomatoes, onion and aromatic oil from fresh herbs

45. Veloute Fish soup

PASTA

46. Prawn pasta with tomato sauce and prawn bisque

47. Greek pasta with multicoloured peppers, olives, capers, tomato sauce and feta

48. Spaghetti bolognese

49. Spaghetti with tomato sauce, baby tomatoes and basil

ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΜΑΣ

OUR SWEETS

50. ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ 7,00€
ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

50. CHOCOLATE SOUFFLE
WITH VANILLA ICE CREAM

51. ΤΣΙΣ ΚΕΙΚ ΜΕ ΚΡΕΜΑ 6,50€
ΛΕΜΟΝΙΟΥ Ή ΒΥΣΣΙΝΟ

51. CHEESECAKE WITH
LEMON CREAM OR SOUR
CHERRY

52. ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 6,00€

52. TIRAMISU

53. ΕΣΠΡΕΣΣΟ 2,50€
[Macchiato / Lungo / Ristretto]

53. ESPRESSO
[Macchiato / Lungo / Ristretto]



ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

54. Coca Cola 250ml	2,80€
55. Πορτοκαλάδα 330ml	2,80€
56. Γκαζόζα 330ml	2,80€
57. Λεμονίτα 330ml	2,80€
58. Σόδα 330ml	2,80€
59. Ανθρακούχο 330ml	3,00€
60. Ανθρακούχο 750ml	4,90€
61. Νερό 1lt	1,90€



ΜΠΥΡΕΣ

62. Mamos 500ml	4,00€
63. Fischer 500ml	4,50€
64. Heineken 500ml	3,80€
65. Mythos 500ml	3,80€
66. Amstel Radler 330ml	3,20€

+DRAFT

67. Amstel ποτήρι 300ml	3,50€
68. Amstel ποτήρι 500ml	4,90€

+FREE

69. Amstel free 330ml	3,20€
-----------------------	-------

SOFT DRINKS

54. Coca Cola 250ml
55. Orangeade 330ml
56. Gazoza 330ml
57. Lemonade 330ml
58. Soda 330ml
59. Sprakling Water 330ml
60. Sprakling Water 750ml
61. Bottled Water 1lt

BEERS

62. Mamos 500ml
63. Fischer 500ml
64. Heineken 500ml
65. Mythos 500ml
66. Amstel Radler 330ml

+DRAFT

67. Amstel ποτήρι 300ml
68. Amstel ποτήρι 500ml

+FREE

69. Amstel free 330ml

ΚΡΑΣΙΑ ΧΥΜΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΒΑ ΜΑΣ

70. Ροδίτης λευκό 500ml	7,00€
71. Αγιωργίτικο κόκκινο 500ml	7,50€
72. Αγιωργίτικο κόκκινο ημίγλυκο 500ml	7,00€
73. Αγιωργίτικο ροζέ 500ml	7,00€
74. Ρετσίνα Μαλαματίνα 500ml (μπουκάλι)	6,50€
75. Κρασί σε ποτήρι από την κάβα μας	4,00€

BULK WINES FROM OUR CELLAR

70. Rhodite white 500ml
71. Agiorgitiko red 500ml
72. Agiorgitiko red semi-sweet 500ml
73. Agiorgitiko rosé 500ml
74. Malamatina Retsina 500ml (bottle)
75. Glass of wine from our cellar

*Τα εμφιαλωμένα κρασιά θα τα βρείτε σε ξεχωριστό κατάλογο.
You will find our labeled wines in a different menu.

ΠΟΤΑ

76. Brandy Metaxa 5*	7,00€
77. Spirit	8,50€

DRINKS

76. Brandy Metaxa 5*
77. Spirit

ΟΥΖΑ

78. Πλωμάρι καραφάκι 200ml	7,90€
79. Βαρβαγιάννη μπλε 200ml	7,90€
80. Βαρβαγιάννη πράσινο 200ml	7,90€
81. Γκιοκαρίνη Νησιώτικο 200ml	7,90€
82. MINI 200ml	7,90€

OYZO

78. Plomari 200ml
79. Varvagianni blue 200ml
80. Varvagianni green 200ml
81. Gkiocarini 200ml
82. MINI 200ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

83. Καλαϊτζή με γλυκάνισο ή χωρίς	8,00€
84. Τσιλιλής καραφάκι 200ml	8,20€
85. Μπαμπατζίμ καραφάκι 200ml	7,90€

TSIPOURO

83. Kalaitzi with or without anise
84. Tsililis 200ml
85. Babajim 200ml

MANTIS GREEK SPIRITS COLLECTION



COCKTAILS

86. PINK SPRITZ

Aperol, prosecco, pink grapefruit soda
9,00€

87. NEGRONI

gin, campari, vermouth 9,00

88. APPLE MARTIN

Vodka, sourz sugarsirup lime 9,00

89. PALOMA

tequila, lime, pink grapefruit soda 9,00

Σας ευχαριστούμε για την προτίμησή σας.

Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο) Α.Δ. 04/2012.

Χρήσιμες πληροφορίες για τον καταναλωτή:

Η φέτα μας είναι ελληνική, το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες μας
Είναι έξτρα παρθένο.

Το ελαιόλαδο και οι πατάτες μας τηγανίζονται σε ηλιέλαιο.

Επισήμανση με αστερίσκο(*): τα προϊόντα είναι κατεψυγμένα.

Υγειονομικός υπεύθυνος Μπήτρος Σώζων.

Στις τιμές μας περιλαμβάνονται ο δημοτικός φόρος 0,5% και το ΦΠΑ 13% στα φαγητά & 24% στα ποτά - αναψυκτικά.

Παραγωγός για Τσίπουρο και ούζο χύμα:

Νομικού Ηλ. Ιωάννα Αρ. Αδείας: 472812015



Thank you for choosing us.

The consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt or invoice) Administrative Act 04/212.

Useful information:

The feta cheese we use is Greek and the oil in the salads is extra virgin olive.

We use sunflower seed oil for the French fries. The (*) symbol is used to highlight frozen goods.

Person responsible upon health service inspection: Bitros Sozon.

The final price includes municipal tax 0.5% and VAT 13% for food and 24% for drinks and refreshments.

Producer of draft ouzo and tsipouro: Nomikou II. Ioanna, Permit no. 472812015

Ευχαριστούμε!
Thank you!

