

Αλοιφές / Spreads

1. Τζατζίκι σπιτικό.....4,50
tzatziki homemade
2. Τυροκαντερή.....4,50
spicy cream cheese spread
3. Χούμουνς.....4,50
pure of hummus
4. Φάβα παντρεμένη.....4,50
pure offava beans, married

Τυριά / Cheeses

5. Σαγανάκι γραβιερά.....5,50
fried saganaki gruyere
6. Κρασοτύρι σαγανάκι.....5,50
local wine cheese, saganaki with honey
7. Χαλούμι σαγανάκι με μαρμελάδα.....5,50
haloumi cheese, saganaki with marmalade
8. Φέτα με ριγανή και ελαιόλαδο.....4,50
“feta” cheese with oregano & olive oil
9. Φέτα στη σχάρα με ντομάτα, πιπεριά και ελαιολαδο.....5,50
“feta” cheese grilled, topped with tomato, pepper and olive oil
10. Μπουγιούρντι με δύο τυριά (χρόνος προετοιμασίας 15').....6,50
“buurgurdi” with two different types of Greek grilled cheeses
(preparation time 15')
11. Γραβιέρα ωρίμανσης τοπική, με μέλι και πιπερι.....5,00
ripening local gruyere with honey and pepper
12. Τυροκροκέτες με γλυκιά σάλτσα (παιδικό πιάτο).....5,00
cheese croquettes with sweet sauce (kids plate)

Zεστά Ορεκτικά / Hot Appetizer

- 13.** Ντολμαδακια χειροποιητα.....5,50
vine leaves handcrafted, stuffed with rice & meat
- 14.** Κολοκυθοανθοί γεμιστοι με ρύζι και δυόσμο.....5,50
zucchini flowers stuffed with rice and mint
- 15.** Ψητά λαχανικά.....4,50
grilled vegetables
- 16.** Κολοκυθάκια τηγανητά.....4,50
zucchini fried
- 17.** Μελιτζάνες τηγανητές.....4,50
eggplants fried
- 18.** Πατάτες τηγανητές, φρέσκες, με τυρί.....4,00
french fries with cheese

Κρεατικά Ορεκτικά / Meat Appetizer

- 19.** Κεφτεδάκια της μαμάς.....5,50
meatballs made by mum
- 20.** Τηγανιά χοιρινή με κρεμμύδι και πιπεριά.....6,50
“tigania” pieces of pork meat fried with onion and pepper
- 21.** Χοιρινά με τα ανγά.....6,50
pieces of pork meat scrambled with eggs
- 22.** Συκωτάκι στο τηγάνι σβησμένο με ντοπιο γλυκό κρασι.....6,50
liver in the pan quenched with sweet wine
- 23.** Σπετσοφάϊ.....6,00
‘spetsofai’, sliced Greek sausage cooked in tomato & pepper sauce
- 24.** Λουκάνικο χωριάτικο ψητό.....5,00
grilled Greek village made sausage

Σαλάτες / Salads

- 25. Χωριάτικη.....7,00**
Greek salad, the most popular salad
- 26. Σαλάτα Πέρασμα με παξιμάδι, κρασοτύρι και φύλλα κάπαρης.....8,00
*"Perasma salad", our salad with olive oil crackers, local wine cheese and caper leaves***
- 27. Πολύχρωμη σαλάτα του Σεφ με χαλούμι και λιαστή ντομάτα.....8,00
*Colorful Chef salad with halloumi cheese and sun-dried tomatoes***
- 28. Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο γραβιέρα και ξύδι μπαλσάμικο.....8,00
*Green salad with chicken, gruyere & balsamic vinegar***
- 29. Μαρουλοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι και μπαλσάμικο ροδιού.....6,50
*Lettuce salad with spring onion and pomegranate balsamic***
- 30. Λαχανοσαλάτα με καρότο.....6,50
*cabbage salad with carrot***

Ψωμιά / Bread

- 31. Μπρουσκέτα τοπική με τριμμένη ντομάτα.....3,50**
bruschette local type
- 32. Μπρουσκέτα Ελληνική με τριμμένη ντομάτα & φέτα.....4,50
*Greek type bruschetta with grated feta cheese***
- 33. Κουλούρα κριθαρένια με ντομάτα, φέτα και ελιές.....4,50
*barley roll with tomato, feta cheese and olives***
- 34. Σκορδόψωμο.....3,00**
garlic bread grilled
- 35. Πίτες ψητές με ντιπ, ελιές και ελαιόλαδο.....2,50
*pita bread on grill with dip***
- 36. Φέτες ζυμωτού ψωμιού με αλευρί από δικό μας σιταρι, ψημένες, με ελαιολαδο και θυμάρι.....2,50
*slices of fermented bread made by our own flour grilled, topped with olive oil and thyme***

Zυμαρικά / Pasta

- 37. Μακαρόνια με σαλτσα φρεσκιας ντομάτας, βασιλικό, ανθούς κάπαρης και τυρί φέτα.....9,00
spaghetti with fresh tomato sauce, basil, caper blossoms and feta cheese**
- 38. Καρμπονάρα Ελληνική.....9,00
carbonara alla Greek**
- 39. Μακαρόνια με κιμά.....9,00
spaghetti with minced meat and herbs**

Μαγειρευτά & φούρνου / Cooked & baked dishes

- 40. Μοσχαράκι κοκκινιστό.....12,00
beef braised in fresh tomato sauce**
- 41. Σουτζουκάκια Σμυρνέικα κοκκινιστα.....10,00
meatballs cooked in fresh tomato sauce**
- 42. Μουσακάς.....10,00
Moussaka the famous**
- 43. Παστίτσιο.....10,00
pasta pie**
- 44. Γεμιστά.....10,00
fresh vegetables stuffed with rice & meat**

Ψητά σχάρας / Grilled meat dishes

- Όλα τα πιάτα μας συνοδεύονται με φρέσκιες πατάτες τηγανητές, ρύζι ή ψητα λαχανικά
- All of our grill dishes served with french fries, rice or grilled vegetables
- Ο χρόνος ψησίματος είναι μεταξύ 15 και 20 λεπτά / The grilling time is between 12 & 15 min

| | | |
|-----|---|-------|
| 45. | Φιλετο κοτόπουλο..... | 12,00 |
| | chicken fillet | |
| 46. | Συκώτι μοσχαρίσιο..... | 12,00 |
| | veal liver | |
| 47. | Πανσέτες χοιρινές..... | 12,00 |
| | pork pancetta | |
| 48. | Μπριζόλα χοιρινή..... | 12,00 |
| | pork steak | |
| 49. | Μπριζόλα μοσχαρίσια..... | 16,00 |
| | beef steak | |
| 50. | Παϊδάκια αρνίσια..... | 15,00 |
| | lamb chops | |
| 51. | Σουτζουκάκια στη σχάρα..... | 12,00 |
| | “soutzoukakia” Greek type meatballs on grill | |
| 52. | Μπιφτέκια με ανάμεικτο κιμά..... | 12,00 |
| | burgers with pork and rib minced meat | |
| 53. | Σουβλάκι χοιρινό..... | 12,00 |
| | Souvlaki pork meat | |
| 54. | Σουβλάκι κοτόπουλο..... | 12,00 |
| | Souvlaki chicken | |
| 55. | Γύρος, κοτόπουλο ή χοιρινός..... | 12,00 |
| | “Gyros” chicken or pork in a plate | |
| 56. | Γύρος, κοτόπουλο ή χοιρινός σε πίτα..... | 4,00 |
| | “Gyros” chicken or pork in a pita bread | |

Θαλασσινά / Seafood

57. Καλαμάρι τηγανητό με φρέσκιες πατάτες τηγανητές.....14,00
fried squid with french fries
58. Καλαμάρι ψητό με πράσινη σαλάτα.....15,00
calamari on grill with green salad
59. Χταπόδι, η σπεσιαλιτε της μαμάς.....15,00
octopus, mom's specialty
60. Γαρίδες ψητές.....15,00
grilled shrimps
61. Ψάρι ημέρας.....από 15,00 έως 35,00/Kg
fish of the day

Σούπα / Soup

62. Σούπα ημέρας.....7,00
soup of the day

Μενού επιδορπιο / Dessert Menu

Γλυκά & φρούτα / Deserts & fruits

63. Χειροποιητα γλυκά ημέρας.....4,50
handmade sweets
64. Παγωτό δικής μας παρασκευής.....4,50
ice cream of our own making
65. Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής.....3,50
fruit salad with seasonal fruits

Μενού ποτών / Drink menu

Κρασί σε καράφα / House wine

1. Καράφα λευκό ή κόκκινο, ροζέ κρασί 0,25 lt – 0,5 lt.....7,00

carafe white, red rose wine

caraffa di vino bianco, rosso o rosato

2. Καράφα λευκό ή κόκκινο ημίγλυκο κρασί 0,25 lt – 0,5 lt.....7,50

carafe white or red semi-sweet wine

caraffa di vino bianco o rosso semi dolce

3. Ποτήρι / in a Glass.....3,50

Λευκό, Κόκκινο, Ροζέ, Γλυκό ντόπιο

Wine in a glass - white / red / rose / sweet red local

PETΣΙΝΕΣ / “retsina” Greek type wine / “retsina” vino tipo Greco

4. Μαλαματίνα 0,25 lt–0,5lt.....3,50 – 7,00

malamatina bottled white wine, “retsina” type

malamatina bottiglia bianco vino, tipo retsina

5. Καιρ ρετσίνα Ρόδου.....7,50

Cair “retsina” of Rhodes 0,5lt

Cair “retsina” di Rodi

6. Κεχριμπάρι ρετσίνα / kexribari retsina 0,5 lt.....8,50

7. Ρετσίνα Αφρός, Κεχρής / retsina Afros 0,75 lt.....13,00

Λίστα Κρασιών / Wine List

Κτήμα Ακράνη / Akrani Estate

- 8.** Ακράνη Λευκός 2020 / AKRANI WHITE 2020.....19,00
- 9.** Μαλαγουζιά 2020 / REGIONAL EXPRESSIONS MALAGOUSIA 2020...20,00
- 10.** Ασύρτικο 2020 / REGIONAL EXPRESSIONS ASSYRTIKO 2020.....20,00
- 11.** Ακράνη Ροζέ / AKRANI ROSE' 2020.....21,00
- 12.** Απαλό Ροζέ 2020 / SVM ROSE' 2020.....22,00
- 13.** Κόκκινος 2020 / AKRANI RED 2020.....21,00
- 14.** Μερλό 2018 / SVM MERLOT 2018.....22,00
- 15.** Λευκός γλυκός επιδόρπιος οίνος / AKRANI NATURALLY SWEET 2019..28,00
- 16.** Ποτήρι / glass.....4,50

Οινοποιείο Χατζηεμμανούηλ / “CHATZIEMMANOUIL” winery

- 17.** Λευκό / white wine.....20,00
vino bianco
- 18.** Κόκκινο / red wine.....21,00
vino rosso
- 19.** Συρά / syrah wine.....23,00
syrah vino
- 20.** Ποτήρι λευκό ή κόκκινο κρασί “Χατζηεμμανούηλ”.....4,50
bicchiere di vino rosso o bianco “Chatziemmanouil”

ΠΕΤΡΑ Μαρίνου, οινοποιείο / PETRA Marinou winery

21. Lango me'lo Rose 750ml.....21,00

22. Lango me'lo Rose 200ml.....5,00

ΜΗΤΡΟΠΕΣ / beers / birre

23. Alfa 0,5 lt.....4,00

24. Mammos 0,5 lt.....4,00

25. Mythos 0,3 lt - 0,5 lt.....3,00 – 4,00

26. Fix 0,5 lt.....4,00

27. Heineken 0,33 lt - 0,5 lt.....3,00 – 4,00

28. Amstel 0,33 lt - 0,5 lt.....3,00 – 4,00

29. Amstel Radler 0,33 lt.....3,00

30. Alcohol Free / Non Alcoholic.....3,00

31. Kaiser 0,5 lt.....4,50

32. Firsher 0,50 lt.....4,50

33. Βαρελίσια 0,33 lt - 0,5 lt.....3,00 – 4,00

Draft beer

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / Soft drinks / bibite

1. Φυσικός χυμός πορτοκάλι.....3,50

fresh orange juice

succo d'arancia fresco

2. Φυσικός χυμός ανάμεικτος εποχής.....4,00

fresh juice with seasonal fruits

succo fresco misto con frutta di stagione

3. “Natur” τοπική Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα, Σόδα, Sprite.....2,00

“Natur” local orangeade, lemonade, soda, sprite

“Natur” locale aranciata, limonada, acqua brillante, sprite

4. Coca cola /Zero / Light.....2,00

5. Τσάι παγωμένο, ροδάκινο ή λεμόνι.....2,00

/ ice tea, peach or lemon

te' freddo, pesca o limone

6. Νερό 0,5 lt / 1 lt.....0,50 / 2,00

Water mineral

acqua in bottiglia minerale

7. Ανθρακούχο νερό 0,330 lt – 1 lt.....2,00 - 3,50

/ sparkling water

acqua frizzante

8. “Amita” χυμός ανάμεικτος2,00

/ “Amita” mix juice

“Amita” succo misto

ΠΟΤΑ / Drinks with alcohol / Bevande alcoliche

9. Ούζο ποτήρι ή καραφάκι.....3,50 – 7,00

/ "ouzo" glass or small bottle 0,2 lt

"ouzo" bicchiere o brocca

10. Ρακί ποτήρι ή καραφάκι.....3,50 – 8,00

/ "raki" glass or small bottle 0,2 lt

"raki" bicchiere o brocca

11. Ονίσκι ποτήρι.....5,50

/ whiskey, glass

whiskey, bicchiere

12. Κονιάκ, ποτήρι.....5,50

/ cognac (brandy), glass

cognac, bicchiere

13. Λικέρ, ποτήρι.....5,00

/ liquor, glass

liquore bicchiere

14. Ποτό, ποτήρι,5,50

/ drink, glass

bevanda, bicchiere

15. Ποτό 12 – 18 ετών ποτήρι.....6,50 - 9,00

/ drink years 12 – 18 glass

bevanda 12 – 18 anni, bicchiere

ΚΑΦΕΣ / coffee / caffè

16. Ελληνικός, μονός ή διπλός.....1,50 – 2,00

/ greek coffee, single or double

caffè Greco, singolo o doppio

17. Νεσκαφέ.....2,50

/ nescafe, warm coffee

nescafe, café caldo

18. Καπουτσίνο.....2,50

/ cappuccino

19. Εσπρέσο, μονός ή διπλός.....1,50 – 2,00

/ espresso, single or double

espresso, singolo o doppio

20. Φραπέ.....2,50

/ “frappe”

caffè freddo tipo Greco

21. Φραπέ παγωτό.....3,50

/ “frappe” iced coffee with ice cream

“frappe”caffè freddo con gelato

22. Φρέντο εσπρέσο.....2,50

/ ice espresso

freddo espresso

23. Φρέντο καπουτσίνο.....3,50

/ ice cappuccino

freddo cappuccino

24. Τσάι ζεστό, διάφορες γεύσεις.....2,50

/ warm tea, various flavors

te' caldo, vari gusti

25. Μιλκσέικ, σοκολάτα ή βανίλια.....3,50

/ milk shake, chocolate or vanilla

frullato, cioccolato o vaniglia

~~ Αγορανομικος υπευθυνος καταστηματος: Δροσος Μ. Στυλιανος

Market manager of the store: Drosos M. Stylianatos

Responsabile del mercato del negozio: Drosos M. Stylianatos

~~ Ολες οι αναγραφομενες τιμες περιεχουν ολες τις νόμιμες επιβαρύνσεις στην τελική τιμή των προσφερομένων ειδών (Φ.Π.Α , Δημοτικός Φόρος κ.λ.π.)

All of the listed prices contain all the legal charges in the final price of the offered items (VAT, Municipal Tax, etc.)

Tutti i prezzi indicati contengono tutte le spese legali nel prezzo finale degli articoli offerti (IVA, Imposta Comunale, ecc.)

~~ Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The taverna is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existing complaint.

Il negozio è obbligato ad avere i documenti stampati in un caso speciale accanto all'uscita per la presentazione di qualsiasi reclamo esistente.

~~ Σε όλα τα πάτα μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό ελαιολαδο παραγωγής μας και μονο σε ελαχιστες περιπτωσεις χρησιμοποιεται ηλιελαιο.

In all our dishes we use excellent olive oil of our own production and only in rare cases is sunflower oil used.

In tutti i nostri piatti utilizziamo olio extra vergine d'oliva dalla nostra produzione e solo in rari casi viene utilizzato l'olio di girasole.