Salads

HATZIKELIS | 9 ✓
barley salad, topped with dried tomatoes, arugula, pickles, crumbled feta cheese & olive oil
GREEK SALAD | 7 ✓
ripe tomato wedges, lettuce, cucumber slices, green peppers, olives, red onion, feta cheese & oregano
FISHERMAN'S SALAD | 12 ✓
green salad, shrimps, crab meat, salmon filet & cherry vanilla-mayonnaise-dressing
ARUGULA WITH PARMESAN | 9 ✓
arugula & tomato tossed with honey dressing topped with Parmesan flakes

Appetizers

TZATZIKI DIP | 4.5
Greek strained yoghurt, grated cucumber garlic, vinegar & extra virgin olive oil
OVEN BAKED FETA CHEESE | 5
Feta cheese, sliced tomatoes, peppers red pepper flakes & oregano
EGGPLANT BURREK | 9 ✓
with zucchini stuffing, feta cheese & coriander
ROASTED EGGPLANT SALAD | 8 ✓
Grilled eggplant flesh, feta cheese, onions, parsley, vinegar, olive oil & garden herbs
STUFFED BAKED MUSHROOMS | 8 ✓
feta, oregano, tomato inside
topped with spinach au gratin
ZUCCHINI FRITTERS | 6 ✓
grated zucchini, feta, garlic, onions, & garden herbs fried until golden brown
CHEESE CROQUETTES | 6
various grated Greek cheese fried to perfection both crunchy & creamy
PASTIRMALI | 9
Armenian pastrami in crispy phyllo with kasseri cheese & warm tomato salad
GRILLED VEGETABLES | 9
bell pepper, aubergine, zucchini, tomato

Pasta

LOBSTER (500g) | LINGUINE | 45
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & mild butter
SEA URCHIN LINGUINE | 20
cherry tomatoes, hint of garlic, lemon zest, olive oil & mild butter
SHRIMP LINGUINE | 20
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & mild butter
SEAFOOD LINGUINE | 19
with calamari, octopus, cuttlefish, mussels & clams with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & mild butter
CUTTLEFISH BLACK LINGUINE | 19
cuttlefish with ink, garlic, wine & spices

Seafood Appetizers

FISH ROE DIP | 5
(Taramosalata)
cured white fish roe, potato puree, extra virgin olive oil & lemon juice
TUNA SALAD | 8.5
flaked tuna on a lettuce bed, cubed onions & homemade mayo
MUSSELS SAGANAKI | 12
fresh mussels sautéed with fresh tomato feta cheese & Greek herbs
MARINATED STEAMED MUSSELS | 12
parsley, garlic, with onions, lemon
SHRIMP SAGANAKI | 13
shrimps sautéed with fresh tomato feta cheese & Greek herbs
SHRIMPS WITH OUZO CREAM | 13
shrimps, carrots, milk cream, herbs & ouzo
SYMI SHRIMP | 12
exclusive mini shrimps from Symi sautéed
SHRIMPS COCKTAIL | 12
medium & one large shrimp on a lettuce bed, with homemade cocktail sauce
FRIED CODFISH | 8
(Skalitsiano) served with garlic dip
FRIED CALAMARI | 9.3
battered calamari rings
OCTOPUS FRITTERS | 8
chopped octopus, garlic, onions, peppermint & garden herbs fried until golden brown
GRILLED OCTOPUS | 9.3
grilled on charcoal
CUTTLEFISH | 9.3
sautéed in wine with oil & spices
SEAFOOD DOUMADES | 12
vine leaves stuffed with finely chopped cuttlefish, shrimps, calamari, rice & herbs
FRESH SALMON CARPACCIO | 13
marinated for 2 days in vodka with spices & dill, served with capers
FRESH SMALL FISH | 12
breaded in flour & fried crunchy

Risotto

SEAFOOD | 12
with calamari, octopus, cuttlefish, mussels, clams, herbs, real butter, tomato sauce & Parmesan
SHRIMP | 16
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil, real butter & Parmesan
FRESH MUSSEL | 15
with fresh diced tomato, ginger, herbs, real butter & Parmesan cheese
CUTTLEFISH BLACK RISOTTO | 13
cuttlefish with ink, garlic, wine & spices
VEGETARIAN | 12
with fresh vegetables, onion, garlic, basil & olive oil

Fish & Seafood

For more info ask your waiter!

FRESH FISH
OPEN SEA LOCAL / kg | 60
Oled Snapper / Grouper / Dentex / Sea Bass etc.)
LIVE LOBSTER / kg | 86
JUMBO SHRIMP / kg | 86
RED KING CRAB (Kamchatka) | 86

SWORDFISH | 15
served with fried potatoes & vegetables
SOLEFISH FRIED | 20
served with fried potatoes & vegetables

Raw Bar

LIVE SEA URCHINS portion | 11
LIVE CLAMS portion | 12
LIVE OYSTERS portion | 20
SEAWEED portion | 15
GREY MULLET BOTTARGA portion | 18
APHRODISIAC PLATE | 30
shrimps, sea urchins, mussels, clams, limpets, seaweed, salmon caviar, bottarga powder & tar tar sauce

Recommendations

FISHERMAN'S PLATTER for 2 | 85
lobster 500g, fresh grilled fish, fresh marinated mussels, clams, shrimps sagananki, octopus salad & fried calamari
MIX SEAFOOD PLATE | 40
fresh fish, calamari & grilled octopus served with fried potatoes & vegetables
FISH PLATE PORTION | 25
with fried potatoes & vegetables
FRESH SALMON WITH LEEKS | 15
with lemon sauce, caramelized onions & parsley flavored olive oil
SALMON & SHRIMP MOUSSE | 15
served with refreshing mint-orange salad & brick caviar
SHRIMP & SPINACH SOUFFLE | 15
with Hollandaise sauce
KING SCALLOPS | 12
oven baked with garlic & cheese
STUFFED GRILLED CALAMARI | 14.5
stuffed with cheese with mustard sauce
GRILLED CALAMARI | 14.5
with olive oil & lemon sauce with parsley

Meat Lovers

SURF & TURF | 38
beef fillet with 3 tiger shrimps, white vegetable sauce
served with Chardonnay wine
ANGUS RIB EYE STEAK | 35
U.S.D.A Beef
FRESH GRILLED BEEF FILLET | 25
Choice of sauce +3 euro
Pepper, Bearnaise, Blue Cheese, Demi glace mixture
GRILLED PORK FILLET | 12
GRILLED CHICKEN FILLET | 9
GRILLED LAMB CHOPS | 17
FRIED BEEF MEATBALLS | 12
PORK GYROS PLATE | 13
with tzatziki, tomato, onions, pita bread & fried potatoes
MIXED GRILL FOR 2 PERSON | 55
chicken fillet, pork gyro, village sausage, beef meatballs, lamb chops, tzatziki & fried potatoes

Greek Traditional

GREEK PLATE | 17
five different Greek specialities
MOUSSAKA | 9
eggplants, potatoes, minced beef & bechamel sauce baked in the oven
STUFFED TOMATOES & PEPPERS | 9
stuffed with minced beef & rice
SOUTZOUKAKIA | 9
minced beef meatballs in tomato sauce

Amuse-gueules aux fruits de mer

COCKTAIL DE CREVETTES | 12
crevettes moyennes & une grande sur un lit de laitue, sauce cocktail maison
MORUE FRITE | 8
(Skalitsiano) servi avec un dip à l'ail
CALMAR FRIT | 9.3
anneaux de calmars dans pâte à frire
BEIGNETS DE POULPE | 8
poulpe haché, ail, oignons, menthe & herbes du jardin, pâtées, pour obtenir une fine couleur brun doré
POULPE GRILLÉ | 9.3
grillé sur charbon de bois
SÉCHE | 9.3
sautée dans du vin avec son encre & des épices
DOLMAS AUX FRUITS DE MER | 12
feuilles de vigne fariées avec de la sèche fraîchement hachée, crevettes, calmars & frites herbes
CARPACCIO DE SAUMON FRAIS | 13
marine pendant 2 jours dans de la vodka avec des épices & d'aneth, servi avec des câpres
PETITS POISSONS FRAIS | 12
frituré parée et croustillante

Risotto

FRUITS DE MER | 12
avec calamars, poulpe, seiche, moules, palourdes, herbes, beurre frais, sauce tomate & Parmesan
CREVETTES | 16
avec oignons, ail, tomates fraîches en dés, épices, huile d'olive, beurre frais & Parmesan
ANGUS RIB EYE STEAK | 35
U.S.D.A Beef
avec tomates en dés, gingembre, herbes: beurre frais & fromage Parmesan
RISOTTO A L'ENCRE DE SÉCHE | 13
seiche avec son encre, ail, vin & épices
VÉGÉTARIEN | 12
avec légumes frais, oignon, ail, basilic & huile d'olive

Poisson & fruits de mer

Pour plus de renseignements, adressez-vous au garçon!

POISSON FRAIS
LOCAL DE HAUTE MER / kg | 60
(Vivaneau Rouge / Denties / Bar etc.)
HOMARD VIVANT / kg | 86
CREVETTES JUMBO / kg | 86
CRABE RED KING (Kamchatka) | 86

ESPADON | 15
servi avec des pommes frites & des légumes
SOLE FRITE | 20
servi avec des pommes frites & des légumes

Bar de coquillages et crustacés

Portion d'OURSINS DE MER VIVANTS | 11
Portion de PALOURDES VIVANTES| 12
Portion d'HUÎTRES VIVANTES | 20
Portion DAUPHINE | 15
Portion de BOUTARGUE DE MULET | 18
ASSIETTE APHRODISIAQUE | 30
oursins de mer, moules, palourdes, crevettes, palettes, algues, caviar & poudre de boutargue

Nos suggestions

ASSIETTE DU PÊCHEUR pour 2 pers. | 85
homard 500g, poisson frais grillé marné, moules fraîches marinées, palourdes, crevettes sagananki, salade de poulpe & calamars
ASSIETTE MIXTE DE FRUITS DE MER | 40
poisson frais, calmars & poulpe grillé servis avec pommes frites & des légumes
PORTION D'ASSIETTE DE POISSON | 25
avec des pommes frites & des légumes
SAUMON FRAIS AUX MOUSSE DE CREVETTES | 15
servi avec une salade rafraîchissante à la menthe-orange & caviar brick
SOUFFLÉ DE CREVETTES & ÉPINARDS | 15
à la sauce hollandaise
COQUILLES SAINT JACQUES | 12
au four avec du fromage
CALMARS GRILLÉS FARCIS | 14.5
farce de fromage à la sauce moutarde
FRESH SMALL FISH | 12
breaded in flour & fried crunchy

Ameaters de viande

SURF & TURF (VIANDE ET POISSON) | 38
filet de bœuf aux crevettes & 3 sauces
STEAK ANGUS RIB EYE | 35
Bœuf label U.S.D.A
FILET FRAIS GRILLÉ | 25
Choix de sauce +3 euro
Poivre, Béarnaise, Roquefort, Demi-glace, sauce aux champignons
FILET DE PORC GRILLÉ | 12
FILET DE POULET GRILLÉ | 9
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES | 17
BOULETTES DE BŒUF FRITES | 12
ASSIETTE DE GYROS DE PORC | 13
avec du tzatziki, de la tomate, des oignons, du pain pita & pommes frites
MIXED GRILL POUR 2 PERSONNES | 55
filet de poulet, porc de porc, saucisse de campagne, boulettes de bœuf, côtelettes d'agneau, tzatziki & pommes frites

Grecque traditionnelle

ASSIETTE GRECQUE | 17
cinq spécialités grecques différentes

MOUSSAKA | 9
aubergines, pommes de terre, viande hachée & sauce béchamel, cuisson au four

TOMATES ET POIVRONS FARCIS | 9
farcis avec viande hachée & la sauce tomate

SOUTZOUKAKIA | 9
boulettes de viande hachée à la sauce tomate

Salades

HATZIKELIS | 9
Gerstenmuschel beliebt mit Tomatenwürfel, Rucola, Pickles, Feta- Käsebrösel & Olivenöl
GRIECHISCHER SALAT | 7
Reife Tomaten, Kopfsalat, Gurken grüne Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse & Oregano
FISCHERSALAT | 12
Grüner Salat mit Garnelen, Krabbenfleisch, Lachsfilet & Kirschtomaten-Dressing
RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN | 9
Rucola & Tomaten bestückt mit Honig-Dressing und geküstet mit Parmesanflocken

Vorspeisen

TZATZIKI | 4.5
Griechischer Joghurt, geraspelte Gurken, Knoblauch, Essig & extra nativen Olivenöl
GEBACKENER FETA-KÄSE | 5
Feta-Käse, Tomatenscheiben, Paprika, rote Pfefferflocken & Oregano
AUBERGINEN- BUREK | 9
mit geraspelten Zucchini, Feta-Käse & Koriander
AUBERGINENSALAT | 8
Gegrilltes Auberginenfleisch, Feta-Käse, Zwiebeln, Petersilie, Essig, Olivenöl & Gartenkräuter
GEFÜLLTE PILZE | 8
Feta-Käse, Kräuter, Tomatensauce, geröstet von gratinierten Spinat
ZUCCHINIFRIKADELLEN | 6
Geraspelte Zucchini, Feta-Käse, Knoblauch, Zwiebeln & Gartenkräuter goldbraun gebraten
KÄSEKROKETTEN | 6
Verschiedene Käsesorten, perfekt gebraten, soweich knusprig als auch cremig
PASTIRMALI | 9
Pastrami in knusprigem Phyllo-Blätterteig mit Kasseri- Käse & warmem Tomatensalat
GEGRILLTES GEMÜSE | 6
Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini, Tomaten

Pâtes

LINGUINES AU HOMARD (500gr) | 45
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & real butter
LINGUINES AUX OURSINS | 20
tomates-cerises, poivre d'ail, zeste de citron, huile d'olive & beurre frais
LINGUINES AUX CREVETTES | 20
avec oignons, ail, basilic, tomates fraîches en dés, épices, huile d'olive & beurre frais
LINGUINES AUX FRUITS DE MER | 19
avec calmars, poulpe, seiche, moules & palourdes avec oignons, ail, basilic, tomates fraîches en dés, épices, huile d'olive & beurre frais
LINGUINES A L'ENCRE DE SEICHE | 19
seiche avec son encre, ail, vin & épices

Amuse-gueules aux fruits de mer

DIP DE TARAMA | 5
(Taramosalata)
œufs de poisson blanc traités, purée de pommes de terre, huile d'olive extra vierge & jus de citron
SALADE DE THON | 8.5
thon émietté sur un lit de laitue, oignons en cubes & mayonnaise maison
MOULES SAGANAKI | 12
moules fraîches sautées à la tomate fraîche, fromage feta & herbes grecques
MOULES D'AUBERGINE | 12
persil, ail, oignons, citron
CREVETTES SAGANAKI | 13
crevettes sautées à la tomate fraîche, fromage feta & herbes grecques
CREVETTES AU OUZO DE SYMI | 13
Crevettes, carottes, crème fraîche, herbes & ouzo
CREVETTES SYMI | 12
petites crevettes exclusives de Symi sautées

Salate

HATZIKELIS | 9
Gerstenmuschel belegt mit Tomatenwürfel, Rucola, Pickles, Feta- Käsebrösel & Olivenöl
GRIECHISCHER SALAT | 7
Reife Tomaten, Kopfsalat, Gurken grüne Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse & Oregano
FISCHERSALAT | 12
Grüner Salat mit Garnelen, Krabbenfleisch, Lachsfilet & Kirschtomaten-Dressing
RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN | 9
Rucola & Tomaten bestückt mit Honig-Dressing und geküstet mit Parmesanflocken

Vorspeisen

TZATZIKI | 4.5
Griechischer Joghurt, geraspelte Gurken, Knoblauch, Essig & extra nativen Olivenöl
GEBACKENER FETA-KÄSE | 5
Feta-Käse, Tomatenscheiben, Paprika, rote Pfefferflocken & Oregano
AUBERGINEN- BUREK | 9
mit geraspelten Zucchini, Feta-Käse & Koriander
AUBERGINENSALAT | 8
Gegrilltes Auberginenfleisch, Feta-Käse, Zwiebeln, Petersilie, Essig, Olivenöl & Gartenkräuter
GEFÜLLTE PILZE | 8
Feta-Käse, Kräuter, Tomatensauce, geröstet von gratinierten Spinat
ZUCCHINIFRIKADELLEN | 6
Geraspelte Zucchini, Feta-Käse, Knoblauch, Zwiebeln & Gartenkräuter goldbraun gebraten
KÄSEKROKETTEN | 6
Verschiedene Käsesorten, perfekt gebraten, soweich knusprig als auch cremig
PASTIRMALI | 9
Pastrami in knusprigem Phyllo-Blätterteig mit Kasseri- Käse & warmem Tomatensalat
GEGRILLTES GEMÜSE | 6
Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini, Tomaten

Nudelgerichte

HUMMER (500 gr) | LINGUINE | 45
Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl & guter Butter
SEEIGEL - LINGUINE | 20
Zubereitet mit Kirschtomaten, einer Prise Knoblauch, geraspelter Zitronenschale, Olivenöl & guter Butter
GARNELEN - LINGUINE | 20
Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl & guter Butter
MEERESFRÜCHTE - LINGUINE | 19
Kalmar, Oktopus, Sepia, Miesmuscheln & Venusmuscheln mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl & guter Butter zubereitet
SEPIA - SCHWARZE LINGUINE | 19
Sepia mit Tinte, Knoblauch, Wein & Gewürzen

Vorspeisen Mit Meersfrüchten

FISCHROGEN-DIP | 5
(Taramosalata)
Geräuchertes weiße Fischrogen, Kartoffelpüree, extra nativen Olivenöl & Zitronensaft
THUNFISCHSALAT | 8.5
Zarter Thunfisch auf einem Bett aus Kopfsalat, Zwiebelwürfel & hausgemachter Mayonnaise
MIESMUSCHELN SÁGANAKI | 12
Frische Miesmuscheln, sautiert mit Frischer Tomate, Feta-Käse & griechischen Kräutern
MARINIERTE MIESMUSCHELN | 12
Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Zitrone
GARNELEN SAGANAKI | 13
Garnelen sautiert mit frischer Tomate, Feta-Käse & griechischen Kräutern
GARNELEN IMT OUZO UND SAHNE | 13
Garnelen, Karotten, Sahne, Kräuter & Ouzo
GARNIRNPS VON SYMI | 12
Exklusive sauterte Mini-Shrimps aus Symi
GARNELENCOCKTAIL | 12
Mittelgroße & eine große Garnele auf einem Kopfsalatbett mit hausgemachter Cocktailsauce
GEBRATENER KABELJAU | 8
(Skalaiano) servert mit Knoblauchsoße
GEBRATENE KALMARE | 9.3
Panierte Kalmare -Ringe
OKTOPUS-FRIKADELLEN | 8
Gehackter Oktopus, Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferminze & Gartenkräuter goldbraun gebraten
GEBRATENER OKTOPUS | 9.3
Auf Holzkohle gegrillt
SEPIA | 9.3
Sepia saubert in Weißwein, Tinte & Gewürzen
DOLMADES MIT MEERESFRÜCHTEN | 12
Weinberglätter gefüllt mit fein gehackter Sepia, Garnelen, Kalmaren & Kräutern
FRISCHES LACHS-CARPACCIO | 13
2 Tage in Wodka mit Gewürzen & Dill mariniert, serviert mit Kapern
FRISCHE KLEINFISCHE | 12
Paniert in Mehl & Knusprig gebraten

Risotto

MEERESFRÜCHTE | 12
Zubereitet mit Kalmar, Oktopus, Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Kräutern, guter Butter, Tomatensauce & Parmesan
GARNELEN | 16
Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl guter Butter & Parmesan
FRISCHE MIESMUSCHELN | 15
Zubereitet mit frischen Tomatenwürfeln, Ingwer, Kräutern, guter Butter & Parmesan
SEPIA SCHWARZES RISOTTO | 13
Sepia mit Tinte, Knoblauch, Wein & Gewürzen
VEGETARISCHES RISOTTO | 12
Zubereitet mit frischen Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl

Fisch & Meeresfrüchte

Ihr Kellner wird Sie gerne informieren!

FRISCHER FISCH
LOKALER FISCH DER ÄGÄIS / KG | 60
(Zwiegspitz / Zahnbrasse / Dentex / Seebarsch etc.)
LEBENDIGER HUMMER / KG | 86
JUMBO GARNELEN / KG | 86
KÖNIGSKRABBE (Kamtschatka) | 86

SCHWERTFISCH | 15
serviert mit Pommes Frites & Gemüse
Gebratene SEEZUNGE | 20
serviert mit Pommes Frites & Gemüse
Gemüsefrisch aus der Frischvitrine

Raw Bar

FRISCHER SEEIGEL portion | 11
FRISCHE MUSCHELN portion | 12
FRISCHE AUSTERN portion | 20
MEERESALGEN portion | 15
APHRODISIAKUM | 30
Seeigel, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Napfschnecken, Meeresalgen, Kaviar & Buttergar Puder

Unsere Empfehlung

FISCHPLATTE für 2 Personen | 85
Hummer 500 gr., frischer gegrillter Fisch, frische marinierte Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen „Saganaki", Oktopussalat & gebratene Kalmare
BUNTE MEERESFRÜCHTEPLATTE | 40
Frischer Fisch, Kalmare & gegrillter Oktopus serviert mit Pommes Frites & Gemüse
FISCHPLATTE PORTION | 25
Serviert mit Pommes Frites & Gemüse
FRISCHER LACHS MIT LAUCH | 15
Zubereitet mit Zitronensauce, karamellisierten Zwiebeln & aromatisiertes Olivenöl mit Petersilie
LACHS MIT GARNELENMOUSSE | 15
Serviert mit erfrischendem
Minze-Orangensalat & Brick-Kavier
GARNELEN & SPINAT-SOUFFLÉ | 15
Serviert mit holländischer Sauce
JAKOBSMUSCHELN | 12
Zubereitet im Backofen mit Knoblauch & Käse
GEFÜLLTE KALMARE | 14.5
Gegrillte Kalmare gefüllt mit Käse und Senfsauce
GEGRILLTE KALMARE | 14.5
Zubereitet mit Olivenöl & Zitronensauce mit Petersilie

Fleischliebhaber

SURF & TURF | 38
Rinderfilet mit Garnelen & 3 Saucen
ANGUS RIB EYE STEAK | 35
U.S.D.A Rindfleisch
FRISCHES GEGRILLTES FILET | 25
+3 €/Sauce zur Auswahl
Pfeffersauce, Béarnaise, Roquefort
Demi-glace, Blue Cheese
GEGRILLTES SCHWEINEFILET | 12
GEGRILLTES HÄHNCHENFILET | 9
GEGRILLTES LAMMKOTELETT | 17
GEBRATENE HACKBÄLLCHEN | 12
SCHWEINEFLEISCH-GYROSTELLER | 13
Serviert mit Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln, Pita-Fladen & Pommes Frites
GRILLTELLER für 2 Personen | 55
Hähnchenfilet, Schweinefleischgyros, Bauernbratwurst, Hackbällchen, Lammrippchen, Tzatziki & Pommes Frites

Griechische Küche

GRIECHISCHER TELLER | 17
Fünf verschiedene griechische Spezialitäten
MOUSSAKA | 9
Gebackener Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch & Béchamel-Sauce
GEFÜLLTE TOMATEN & PAPRIKA | 9
Gefüllt mit Hackfleisch & Reis
SOUTZOUKAKIA | 9
Hackbällchen in Tomatensauce

Vorspeisen Mit Meersfrüchten

ЗАКУСКА ИЗ РЫБНОЙ ИКРЫ | 5
(тарамосалата) белая рыбная икра с картофельным пюре, оливковым маслом экстра-класса и лимонным соком
САЛАТ С ТУНЦОМ | 8.5
Кусочек тунца на ложе из листьев салата с кубиками лука и домашним майонезом
МИДИИ САГАНАКИ | 12
Сотте из свежих мидий со свежими помидорами, сыром Фета и греческими греческими травами
МИДИИ МАРИНОВАННЫЕ | 12
С петрушкой, чесноком, луком и лимоном
КРЕВЕТКИ САГАНАКИ | 13
Сотте из креветок со свежими помидорами, сыром Фета и греческими греческими травами
КРЕВЕТКИ С УЗО И СЛИВКАМИ | 13
Креветки, морковь, сливки, Узо и специи
КРЕВЕТКИ ОСТРОВА СИМИ | 12
Изумрежные мини креветки острова Сими

Мы рекомендуем

БЛЮДО РЫБАКА НА ДВОИХ | 85
Лобстер 500 гр., свежая рыба на гриле, свежие жареные мидии, кальмары, осьминог на гриле, подается с картофелем фри и овощами
РЫБНОЕ АССОРТИ (ПОРЦИЯ) | 25
с картофелем фри и овощами
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ | 15
Подается с лимонным соусом, карамелизованным луком и оливковым маслом, ароматизированным петрушкой
ЛОСОСЬ С КРЕВЕТОЧНЫМ МУССОМ | 15
Подается с освежающим салатом из апельсина и мяты и красной икрой
КРЕВЕТКИ В СУФЛЕ ИЗ ШПИНАТА | 15
С голландским соусом
КОРОЛЕВСКИЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ | 12
Запеченные в духовке с чесноком и сыром
ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ | 14.5
С начинкой из сыра и горчичного соуса
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ | 14.5
С петушиной и сгуром из оливкового масла и лимона

Любителям мяса

СЁРФ-ЭНД-ТЁРФ | 38
Филе говядины с креветками и 3 мя видами соусов
РИБАЙ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС | 35
Говядина MCI США
СВЕЖЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ | 25
Соусы на выбор (+3евро)Перечный, «Бернез», «Блю чиз», «Дёмигласс», «Рубленый сыр»
КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ | 9
БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ | 17
ЖАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ | 12
ГИРОС СВИНОЙ (ПОРЦИЯ) | 13
С дзадзики, помидорами, питой гиро и картофелем фри
МЯСНОЕ АССОРТИ-ГРИЛЬ НА ДВОИХ | 55
Курица-филе, свиной гиро, деревенские колбаски, говяжьи мясные тефтели, бараньи ребрышки, дзадзики и картофель фри

Традиционные греческие блюда

АССОРТИ ИЗ ГРЕЧЕСКИХ БЛЮД | 17
5 различных греческих традиционных блюд
МУСАКА | 9
Баклажаны, картофель и говяжий фарш, запеченные в духовке под соусом «Бешамель»
ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ И ПЕРЕЦ | 9
С начинкой из говяжьего фарша и риса
СУТЗУКАКИ | 9
Тефтели из говяжьего фарша в томатном соусе

Салаты

HATZIKELIS | 9
Ячменный салат с томатами из вялеными помидорами, рукколой, маринадами, сыром Фета и оливковым маслом
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ | 7
Кусочки спелых помидоров, листья салата, помпоны огурцы, зеленый перец, красный лук, оливки, сыр Фета и орегано
САЛАТ РЫБАКА | 12
Зеленый салат, креветки, крабовое мясо и филе лосося под дрессингом из домашнего майонеза
РУККОЛА С ПАРМЕЗАНОМ | 9
Рукола с томатами под медовым дрессингом с топпингом из хлопьев пармезана

Закуски

ДЗАДЗИКИ | 4.5
Греческий йогурт, тертый огурец, чеснок, уксус и оливковое масло экстра класса
СЫР ФЕТА ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ | 5
Сыр Фета, помидоры помидоры, перец, хлопья перца и орегано
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ | 9
С тертыми кабачками, сыром Фета и кориандром
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ | 8
Мякоть баклажанов, запеченных на гриле, сыр Фета, лук, петрушка, уксус, оливковое масло и травы сыром Фета
ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ | 8
Фета и лук, помидоры, орегано, запеченные в духовке
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ | 6
Замороженные до хрустящей корочки тертые кабачки, фета, чеснок, лук и травы сладкие травы
ЦУККИНИФРИКАДЕЛЬКИ | 6
Замороженные до хрустящей корочки тертые кабачки, фета, чеснок, лук и травы сладкие травы
КАРТОФИ ИЗ СВЕЖЕГО ЛОСОСЯ | 13
Маринированного 2 дня в водке с добавлением специй и укропа, подается с каперсами
СВЕЖАЯ МЕЛКАЯ РЫБА | 12
Панированная в муке и обжаренная до золотистой корочки

Ризотто

С МОРЕПРОДУКТАМИ | 12
С кальмарами, осьминогом, каракатицей, мидиями, моллюсками, травами, сливочным маслом, томатным соусом и сыром пармезан
ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С КАРАКАТИЦЕЙ | 13
Каракатица, чеснок, вино и специи
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | 12
Со свежими овощами, лучок, чесночком, базиликом и оливковым маслом

Паста

ЛИНГУИНЕ С ЛОБСТЕРОМ (500 ГР) | 45
С луком, чесноком, базиликом, кусочками помидоров, специями, оливковым и сливочным маслом
ЛИНГУИНЕ С МОРСКИМИ ЕЖАМИ | 20
Помидоры черри, немного чеснока, цедра лимона, оливковое и сливочное масло
ЛИНГУИНЕ С КРЕВЕТКАМИ | 20
С луком, чесноком, базиликом, кусочками свежих помидоров, специями, оливковым и сливочным маслом
ЛИНГУИНЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ | 19
Кальмарами, осьминогом, каракатицей, мидиями и моллюсками с луком, чесноком, базиликом, кусочками свежих помидоров, специями, оливковым и сливочным маслом
ЧЕРНЫЕ ЛИНГУИНЕ С КАРАКАТИЦЕЙ | 19
Каракатица с чесноком, чесноком, вином и специями

Закуски из морепродуктов

ЗАКУСКА ИЗ РЫБНОЙ ИКРЫ | 5
(тарамосалата) белая рыбная икра с картофельным пюре, оливковым маслом экстра-класса и лимонным соком
САЛАТ С ТУНЦОМ | 8.5
Кусочек тунца на ложе из листьев салата с кубиками лука и домашним майонезом
МИДИИ САГАНАКИ | 12
Сотте из свежих мидий со свежими помидорами, сыром Фета и греческими греческими травами
МИДИИ МАРИНОВАННЫЕ | 12
С петрушкой, чесноком, луком и лимоном
КРЕВЕТКИ САГАНАКИ | 13
Сотте из креветок со свежими помидорами, сыром Фета и греческими греческими травами
КРЕВЕТКИ С УЗО И СЛИВКАМИ | 13
Креветки, морковь, сливки, Узо и специи
КРЕВЕТКИ ОСТРОВА СИМИ | 12
Изумрежные мини креветки острова Сими

Живые морепродукты

ЖИВЫЕ МОРСКИЕ ЕЖИ (порция) | 11
ЖИВЫЕ МОЛЛЮСКИ (порция) | 12
ЖИВЫЕ СТРИЦЫ (порция) | 20
ВОДОРОСЛИ (порция) | 15
БОТТАРГА СЕРОЙ КЕФАЛИ (порция) | 18

БЛЮДО «АФРОДИЗИАК» | 30
Морские ежи, медиа, моллюски, креветки, морские водоросли, ракушки, ракушки, икра и ракушки из ботаргой

Мы рекомендуем

БЛЮДО РЫБАКА НА ДВОИХ | 85
Лобстер 500 гр., свежая рыба на гриле, свежие жареные мидии, кальмары, осьминог на гриле, подается с картофелем фри и овощами
АССОРТИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ | 40
Свежая рыба, кальмары и осьминог на гриле, подается с картофелем фри и овощами
РЫБНОЕ АССОРТИ (ПОРЦИЯ) | 25
с картофелем фри и овощами
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ | 15
Подается с лимонным соусом, карамелизованным луком и оливковым маслом, ароматизированным петрушкой
ЛОСОСЬ С КРЕВЕТОЧНЫМ МУССОМ | 15
Подается с освежающим салатом из апельсина и мяты и красной икрой
КРЕВЕТКИ В СУФЛЕ ИЗ ШПИНАТА | 15
С голландским соусом
КОРОЛЕВСКИЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ | 12
Запеченные в духовке с чесноком и сыром
ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ | 14.5
С начинкой из сыра и горчичного соуса
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ | 14.5
С петушиной и сгуром из оливкового масла и лимона

Любителям мяса

СЁРФ-ЭНД-ТЁРФ | 38
Филе говядины с креветками и 3 мя видами соусов
РИБАЙ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС | 35
Говядина MCI США
СВЕЖЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ | 25
Соусы на выбор (+3евро)Перечный, «Бернез», «Блю чиз», «Дёмигласс», «Рубленый сыр»
КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ | 9
БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ | 17
ЖАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ | 12
ГИРОС СВИНОЙ (ПОРЦИЯ) | 13
С дзадзики, помидорами, питой гиро и картофелем фри
МЯСНОЕ АССОРТИ-ГРИЛЬ НА ДВОИХ | 55
Курица-филе, свиной гиро, деревенские колбаски, говяжьи мясные тефтели, бараньи ребрышки, дзадзики и картофель фри

Традиционные греческие блюда

АССОРТИ ИЗ ГРЕЧЕСКИХ БЛЮД | 17
5 различных греческих традиционных блюд
МУСАКА | 9
Баклажаны, картофель и говяжий фарш, запеченные в духовке под соусом «Бешамель»
ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ И ПЕРЕЦ | 9
С начинкой из говяжьего фарша и риса
СУТЗУКАКИ | 9
Тефтели из говяжьего фарша в томатном соусе

Başlangıçlar - Deniz Ürünleri

KARIDES KOKTEYL | 12
Mural üzerinde ortalama ve bir büyük boy karides, Ev sapımı kokteyl sosla ile
KIZARMIŞ MORİNA BALIĞI | 8
(Bakalaiano) sarımsak sosu ile servis edilir
KALAMAR KIZARTMA | 9.3
Panelenmiş kalamar halkaları
AHTAPOT MÜCVERİ | 8
ahtapot, sarımsak, soğan, nane ve haşlanmış kızartması
AHTAPOT IZGARA | 9.3
Kömür ateşinde ızgara
MÜREKKEP BALIĞI | 9.3
Sarımsak, biberli mürekkebi ve baharatlar ile sotelenmiş
DENİZ ÜRÜNLERİ BİSLİ | 12
İnce doğramış mürekkepbalığı, karides, kalamar ve ıstakozlar ile hazırlanmış özel yapımıdır
TAZE SOMON CARPACCIO | 13
Votka ile baharatlar ve dereotu ile birlikte 2 gün boyunca marine edilmek Kapari ile servis edilir
TAZE KÜÇÜK BALIK | 12
Unla kızartılmış çıtır pamidor

Risotto

DENİZ ÜRÜNLERİ | 12
Kalamar, ahtapot, mürekkepbalığı, midye, istridye, otlar, gerçek tereyağı, domates sosu ve Parmesan ile
KARİDES | 16
Soğan, sarımsak, fesleğen, taze doğranmış domates, Baharatlar, zeytinyağı ve gerçek tereyağı ile
TAZE MİDYE | 15
Taze doğranmış domates, zencefil, otlar, Gerçek tereyağı ve Parmesan ile
KIZARMIŞ KALA