Salads BIO
HATZIKELIS | 12 V
barley rusk topped with diced tomatoes, arugula, pickles, crumbled feta cheese & olive oil
GREEK SALAD | 9 V
ripe tomato wedges, lettuce, cucumber slices, green peppers, olives, red onion, feta cheese & oregano
FISHERMAN'S SALAD | 15 V
green salad, shrimps, crab meat, salmon fillet & cherry marmalade dressing
ARUGULA WITH PARMESAN | 12
arugula & tomato tossed with honey dressing topped with Parmesan flakes

Appetizers
TZATZIKI DIP | 5
Greek strained yoghurt, grated cucumber garlic, vinegar & extra virgin olive oil
OVEN BAKED FETA CHEESE | 7
Feta cheese, sliced tomatoes, peppers red pepper flakes & oregano
EGGPLANT BUREK | 12 V
with zucchini stuffing, feta cheese & coriander
ROASTED EGGPLANT SALAD | 9 V
Grilled eggplant flesh, feta cheese, onions, parsley, vinegar, olive oil & garden herbs
STUFFED BAKED MUSHROOMS | 9 V
feta, onions, tomato sauce topped with spinach au gratin
ZUCCHINI FRITTERS | 7 V
grated zucchini, feta, garlic, onions, & garden herbs fried until golden brown
CHEESE CROQUETTES | 7
various grated Greek cheese fried to perfection both crunchy & creamy
PASTIRMALI | 12
Armanian pastrami in crispy phyllo with kasseri cheese & warm tomato salad
GRILLED VEGETABLES | 6 V
bell pepper, aubergine, zucchini, tomato

Pasta
LOBSTER (500gr) LINGUINE | 48
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & real butter
SEA URCHIN LINGUINE | 25
cherry tomatoes, hint of garlic, lemon zest, olive oil & real butter
SHRIMP LINGUINE | 20
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & real butter
SEAFOOD LINGUINE | 19
with calamari, octopus, cuttlefish, mussels & clams with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & real butter
CUTTLEFISH BLACK LINGUINE | 19
cuttlefish with ink, garlic, wine & spices
OCTUPUS LINGUINE | 19
tomato, onion, garlic, ginger and olive oil
BOTTARGA & SEA URCHIN LINGUINE | 35
cherry tomatoes, garlic, lemon zest olive oil & grated egg yolk, butter

Seafood Appetizers
FISH ROE DIP | 6
(Taramosalata)
cured white fish roe, potato puree, extra virgin olive oil & lemon juice
TUNA SALAD | 10
flaked tuna on a lettuce bed, cubed onions & homemade mayo
MUSSELS SAGANAKI | 14
fresh mussels sauteed with fresh tomato feta cheese & Greek herbs
MARINATED STEAMED MUSSELS | 14
parsley, garlic, with onions, lemon
SHRIMP SAGANAKI | 14
shrimps sauteed with fresh tomato feta cheese & Greek herbs
SHRIMPS WITH OUZO CREAM | 14
shrimps, carrots, milk cream, herbs & ouzo
SYMI SHRIMP | 15
exclusive mini shrimps from Symi sauteed
SHRIMPS COCKTAIL | 12
medium & one large shrimp on a lettuce bed, with homemade cocktail sauce
FRIED CODFISH | 11
(Bakaliaros) served with garlic dip
FRIED CALAMARI | 14
battered calamari rings
OCTOPUS FRITTERS | 9
chopped octopus, garlic, onions, peppermint & garden herbs fried until golden brown
GRILLED OCTOPUS | 14
grilled on charcoal
CUTTLEFISH | 14
sauteed in wine with ink & spices
SEAFOOD DOLMADES | 12
vine leaves stuffed with finely chopped cuttlefish, shrimps, calamari, rice & herbs
FRESH SALMON CARPACCIO | 15
marinated for 2 days in vodka with with spices & dill, served with capers
FRESH SMALL FISH | 12
breaded in flour & fried crunchy

Risotto
SEAFOOD | 16
with calamari, octopus, cuttlefish, mussels, clams, herbs, real butter, tomato sauce & Parmesan
SHRIMP | 20
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil, real butter & Parmesan
FRESH MUSSEL | 17
with fresh diced tomato, ginger, herbs, real butter & Parmesan cheese
CUTTLEFISH BLACK RISOTTO | 17
cuttlefish with ink, garlic, wine & spices
VEGETARIAN | 15 V
with fresh vegetables, onion, garlic, basil & olive oil

Recommendations
FISHERMAN'S PLATTER for 2 | 90
lobster 500gr, fresh grilled fish, fresh marinated mussels, clams, shrimps saganaki, octopus salad & fried calamari
MIX SEAFOOD PLATE | 45
fresh fish, calamari & grilled octopus served with fried potatoes & vegetables
FISH PLATE PORTION | 28
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 | 15
oven baked with garlic & cheese
STUFFED GRILLED CALAMARI | 16
stuffed with cheese with mustard sauce
GRILLED CALAMARI | 16
with olive oil & lemon sauce with parsley

Meat Lovers
SURF & TURF | 45
beef fillet with 3 tiger shrimps, white vegetable sauce sauteed with Chardonnay wine
ANGUS RIB EYE STEAK | 40
U.S.D.A Beef
FRESH GRILLED BEEF FILLET | 28
Choice of sauce +3 euro
Pepper, Bearnaise, Blue Cheese, Demi glace minion
GRILLED PORK FILLET | 11
GRILLED CHICKEN FILLET | 11
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 | 60
chicken fillet, pork gyro, village sausage, beef meatballs, lamb chops, tzatziki & fried potatoes

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

Raw Bar
LIVE SEA URCHINS portion | 15
LIVE CLAMS portion | 14
LIVE OYSTERS portion | 25
SEAWEED portion | 15
GREY MULLET BOTTARGA portion | 18
APHRODISIAC PLATE | 35
shrimps, sea urchins, mussels, clams, limpets, seaweed, salmon caviar, bottarga powder & tar tar sauce

Fish & Seafood
for more info ask your waiter!

FRESH FISH
OPEN SEA LOCAL / kg | 65
(Red Snapper / Grouper / Dentex / Sea Bass etc.)
LIVE LOBSTER / kg | 96
JUMBO SHRIMP / kg | 96
RED KING CRAB (Kamchatka) | 270
SWORDFISH | 15 ❄
served with fried potatoes & vegetables
SOLEFISH FRIED | 20 ❄
served with fried potatoes & vegetables

Amuse-gueules aux fruits de mer
COCKTAIL DE CREVETTES | 12
crevettes moyennes & une grande sur un lit de laitue, sauce cocktail maison
MORUE FRITE | 11
(Bakaliaros) servi avec un dip à l'ail
CALMAR FRIT | 14
anneaux de calmars dans pâte à frire
BEIGNETS DE POULPE | 9
poulpe haché, ail, oignons, menthe & herbes du jardin, poêlés pour obtenir une belle couleur brun doré
POULPE GRILLÉ | 14
grillé sur charbon de bois
SEICHE | 14
sautée dans du vin avec son encre & des épices
DOLMAS AUX FRUITS DE MER | 12
feuilles de vigne farcies avec de la seiche finement hachée, crevettes, calmars & fines herbes
CARPACCIO DE SAUMON FRAIS | 15
mariné pendant 2 jours dans de la vodka avec des épices & de l'aneth, servi avec des câpres
PETITS POISSONS FRAIS | 12
friture panée et croustillante

Risotto
FRUITS DE MER | 16
avec calmars, poulpe, seiche, moules, palourdes, herbes, beurre frais, sauce tomate & Parmesan
CREVETTES | 20
avec oignon, ail, basilic, tomates fraîches en dés, épices, huile d'olive, beurre frais & Parmesan
MOULES FRAÎCHES | 17
avec tomates en dés, gingembre, herbes, beurre frais & fromage Parmesan
RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE | 17
seiche avec son encre, ail, vin & épices
VÉGÉTARIEN | 15
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 | 65
(Vivaneau rouge / Mérou / Dentex / Bar etc.)
HOMARD VIVANT / kg | 96
CREVETTES JUMBO / kg | 96
CRABE RED KING (Kamchatka) | 270
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 | 15
Portion de PALOURDES VIVANTES | 14
Portion d'HUÎTRES VIVANTES | 25
Portion D'ALGUES | 15
Portion de BOUTARGUE DE MULET | 18
ASSIETTE APHRODISIAQUE | 35
oursins de mer, moules, palourdes, crevettes, patelles, algues, caviar & poudre de boutargue

Nos suggestions
ASSIETTE DU PÊCHEUR pour 2 pers. | 90
homard 500gr, poisson frais grillé mariné, moules fraîches marinées, palourdes, crevettes saganaki, salade de poulpe & calmars frits
ASSIETTE MIXTE DE FRUITS DE MER | 45
poisson frais, calmars & poulpe grillé servis avec pommes frites & des légumes
PORTION D'ASSIETTE DE POISSON | 28
avec des pommes frites & des légumes
SAUMON FRAIS AU POIREAUX | 15
avec sauce au citron, oignons caramélisés & huile d'olive aromatisée au persil
SAUMON AVEC 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 | 15
au four avec ail & fromage
CALMARS GRILLÉS FARCIS | 16
farce de fromage à la sauce moutarde
CALMARS GRILLÉS | 16
sauce à l'huile d'olive & citron avec persil

Amateurs de viande
SURF & TURF (VIANDE ET POISSON) | 45
filet de bœuf aux crevettes & 3 sauces
STEAK ANGUS RIB EYE | 40
Bœuf label U.S.D.A
FILET FRAIS GRILLÉ | 28
Choix de sauce + 3 euro
Poivre, Béarnaise, Roquefort, Demi-glace, sauce aux champignons
FILET DE PORC GRILLÉ | 11
FILET DE POULET GRILLÉ | 11
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 fritess
MIXED GRILL POUR 2 PERSONNES | 60
filet de poulet, gyro de porc, saucisse de campagne, boulettes de bœuf, côtelettes d'agneau, tzatziki & pommes fritess

Salades BIO
HATZIKELIS | 12
biscotte d'orge recouverte de dés de tomates, roquette, cornichons, fromage féta émietté & huile d'olive
SALADE GRECQUE | 9
quartiers de tomates mûres, laitue, tranches de concombre, poivron vert, oignon rouge, olives, fromage féta & origan
SALADE DU PÊCHEUR | 15
salade verte, crevettes, chair de crabe, filet de saumon & dressing avec marmelade de cerises
ROQUETTE PARMESAN | 12
roquette & tomates avec vinaigrette de miel parsemée de flocons de Parmesan

Hors-d'œuvre
DIP de TZATZIKI | 5
Yaourt grec égoutté, concombre râpé, ail, vinaigre & huile d'olive extra vierge
FROMAGE FÉTA AU FOUR | 7
Fromage féta, tomates en tranches, poivron, flocons de piment rouge & origan
BUREK D'AUBERGINE | 12
avec courgettes râpées, fromage féta & coriandre
SALADE D'AUBERGINES GRILLÉES | 9
Chair d'aubergines grillées, fromage féta, oignons, persil, vinaigre, huile d'olive & herbes du jardin
CHAMPIGNONS AU FOUR FARCIS | 9
féta, oignons, sauce tomate nappée d'épinards au gratin
BEIGNETS DE COURGETTES | 7
courgettes râpées, féta, ail, oignons & herbes du jardin poêlées jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun doré
CROQUETTES DE FROMAGE | 7
avec divers fromages grecs râpés poêlés à la perfection, à la fois crémeuses & croquantes
PASTIRMALI | 12
pastrami dans une pâte fyllo croustillante avec fromage Kasseri & salade chaude de tomates
LÉGUMES GRILLÉS | 6
poivron, aubergine, courgettes, tomate

Pâtes
LINGUINES AU HOMARD (500gr) | 48
with onion, garlic, basil, fresh diced tomato, spices, olive oil & real butter
LINGUINES AUX OURSINS | 25
tomates-cerises, pointe d'ail, zeste de citron, huile d'olive & beurre frais
LINGUINES AUX CREVETTES | 20
avec oignon, 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
LINGUINES AU POULPE | 19
tomate, ognion, ail, gingembre et huile d'olive
LINGUINE DE POUTARGA ET D'OURSIN | 19
tomates cerises, ail, zeste de citron huile d'olive et jaune d'oeuf râpé, beurre

Amuse-gueules aux fruits de mer
DIP DE TARAMA | 6
(Taramosalata)
œufs de poisson blanc traités, purée de pommes de terre, huile d'olive extra vierge & jus de citron
SALADE DE THON | 10
thon émietté sur un lit de laitue, oignons en cubes & mayonnaise maison
MOULES SAGANAKI | 14
moules fraîches sautées à la tomate fraîche, fromage féta & herbes grecques
MOULES MARINÉES | 14
persil, ail, oignons, citron
CREVETTES SAGANAKI | 14
crevettes sautées à la tomate fraîche, fromage féta & herbes grecques
CREVETTES A LA CRÈME D'OUZO | 14
Crevettes, carottes, crème fraîche, herbes & ouzo
CREVETTES DE SYMI | 15
petites crevettes exclusives de Symi sautées

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 de bœuf & du riz
SOUTZOUKAKIA | 9
boulettes de viande hachée à la sauce tomate

Salate BIO
HATZIKELIS | 12
Gerstenzwieback belegt mit Tomatenwürfel, Rucola, Pickles, Feta- Käsebrösel & Olivenöl
GRIECHISCHER SALAT | 9
Reife Tomaten, Kopfsalat, Gurken,grüne Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse & Oregano
FISCHERSALAT | 15
Grüner Salat mit Garnelen, Krabbenfleisch, Lachsfilet & Kirschmarmeladen-Dressing
RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN | 12
Rucola & Tomaten beträufelt mit Honig-Dressing und gekrönt mit Parmesanflocken

Vorspeisen
TZATZIKI | 5
Griechischer Joghurt, geraspelte Gurken, Knoblauch, Essig & extra natives Olivenöl
GEBACKENER FETA-KÄSE | 7
Feta-Käse, Tomatenscheiben, Paprika, rote Pfefferflocken & Oregano
AUBERGINEN- BUREK | 12
mit geraspelten Zucchini, Feta-Käse & Koriander
AUBERGINENSALAT | 9
Gegrilltes Auberginenfleisch, Feta-Käse, Zwiebeln, Petersilie, Essig, Olivenöl & Gartenkräuter
GEFÜLLTE PILZE | 9
Feta-Käse, Zwiebeln, Tomatensauce, gekrönt von gratiniertem Spinat
ZUCCHINIFRIKADELLEN | 7
Geraspelte Zucchini, Feta-Käse, Knoblauch, Zwiebeln & Gartenkräuter goldbraun gebraten
KÄSEKROKETTEN | 7
Verschiedene Käsesorten, perfekt gebraten, sowohl knusprig als auch cremig
PASTIRMALI | 12
Pastrami in knusprigem Phyllo-Blätterteig mit Kasseri-Käse & warmem Tomatensalat
GEGRILLTES GEMÜSE | 6
Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini, Tomaten

Nudelgerichte
HUMMER (500 gr.) LINGUINE | 48
Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl & guter Butter
SEEIGEL - LINGUINE | 25
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
Kalmare, 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
OKTUPUS LINGUINE | 19
tomate,zwiebel,knoblaunch,ingwer und olivenöl

Vorspeisen Mit Meeresfrüchten
FISCHROGEN-DIP | 6
(Taramosalata)
Geräucherte weiße Fischrogen, Kartoffelpüree, extra natives Olivenöl & Zitronensaft
THUNFISCHSALAT | 10
Zarter Thunfisch auf einem Bett aus Kopfsalat, Zwiebelwürfel & hausgemachter Mayonnaise
MIESMUSCHELN SAGANAKI | 14
Frische Miesmuscheln, sautiert mit frischen Tomaten, Feta-Käse & griechischen Kräutern
MARINIERTE MIESMUSCHELN | 14
Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Zitrone
GARNELEN SAGANAKI | 14
Garnelen sautiert mit frischer Tomate, Feta-Käse & griechischen Kräutern
GARNELEN MIT OUZO UND SAHNE | 14
Garnelen, Karotten, Sahne, Kräuter & Ouzo
SHRIMPS VON SYMI | 15
Exklusive sautierte Mini-Shrimps aus Symi
GARNELENCOCKTAIL | 12
Mittelgroße & eine große Garnele auf einem Kopfsalatbett mit hausgemachter Cocktailsauce
GEBRATENER KABELJAU | 11
(Bakaliaros) serviert mit Knoblauchpüree
GEBRATENE KALMARE | 14
Panierte Kalmare -Ringe
OKTOPUS-FRIKADELLEN | 9
Gehackter Oktopus, Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferminze & Gartenkräuter, goldbraun gebraten
GEGRILLTER OKTOPUS | 14
Auf Holzkohle gegrillt
SEPIA | 14
Sepia sautiert in Weißwein, Tinte & Gewürzen
DOLMADES MIT MEERESFRÜCHTEN | 12
Weinbergblätter gefüllt mit fein gehackter Sepia, Garnelen, Kalmare & Kräutern
FRISCHES LACHS-CARPACCIO | 15
2 Tage in Wodka mit Gewürzen & Dill mariniert, serviert mit Kapern
FRISCHE KLEINFISCHE | 12
Paniert in Mehl & knusprig gebraten

Risotto
MEERESFRÜCHTE | 16
Zubereitet mit Kalmare, Oktopus, Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Kräutern, guter Butter, Tomatensauce & Parmesan
GARNELEN | 20
Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl guter Butter & Parmesan
FRISCHE MIESMUSCHELN | 17
Zubereitet mit frischen Tomatenwürfeln, Ingwer, Kräutern, guter Butter & Parmesan
SEPIA SCHWARZES RISOTTO | 17
Sepia mit Tinte, Knoblauch, Wein & Gewürzen
VEGETARISCHES RISOTTO | 15
Zubereitet mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl

Unsere Empfehlung
FISCHPLATTE für 2 Personen | 90
Hummer 500 gr., frischer gegrillter Fisch, frische marinierte Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen „Saganaki", Oktopussalat & gebratene Kalmare
BUNTE MEERESFRÜCHTEPLATTE | 45
Frischer Fisch, Kalmare & gegrillter Oktopus serviert mit Pommes Frites & Gemüse
FISCHPLATTE PORTION | 28
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-Kaviar
GARNELEN & SPINAT-SOUFFLÉ | 15
Serviert mit holländischer Sauce
JAKOBSMUSCHELN | 15
Zubereitet im Backofen mit Knoblauch & Käse
GEFÜLLTE KALMARE | 16
Gegrillte Kalmare gefüllt mit Käse und Senfsauce
GEGRILLTE KALMARE | 16
Zubereitet mit Olivenöl & Zitronensauce mit Petersilie

Fleischliebhaber
SURF & TURF | 45
Rinderfilet mit Garnelen & 3 Saucen
ANGUS RIB EYE STEAK | 40
U.S.D.A Rindsteak
FRISCHES GEGRILLTES FILET | 28
Auswahl an Saucen +3 Euro
Pfeffersauce, Béarnaise, Roquefort Demi-glace, Pilzsoße
GEGRILLTES SCHWEINEFILET | 11
GEGRILLTES HÄHNCHENFILET | 11
GEGRILLTE LAMMRIPPCHEN | 17
GEBRATENE HACKBÄLLCHEN | 12
SCHWEINEFLEISCH-GYROSTELLER | 13
Serviert mit Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln, Pita-Fladen & Pommes Frites
GRILLTELLER für 2 Personen | 60
Hähnchenfilet, Schweinefleischgyros, Bauernwürstchen, 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

Raw Bar
FRISCHER SEEIGEL portion | 15
FRISCHE MUSCHELN portion | 14
FRISCHE AUSTERN portion | 25
MEERESALGEN portion | 15
APHRODISIAKUM | 35
Seeigel, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Napfschnecken, Meeresalgen, Kaviar & Bottarga-Puder

Fisch & Meeresfrüchte
Ihr Kellner wird Sie gerne beraten!

FRISCHER FISCH
LOKALER FISCH DER ÄGÄIS / KG | 65
(Schnapper/ Zackenbarsch/ Zahnbrasse/ Seebarsch etc.)
LEBENDIGER HUMMER / KG | 96
JUMBO GARNELEN / KG | 96
KÖNIGSKRABBE (Kamtschatka) | 270
SCHWERTFISCH | 15
serviert mit Pommes Frites & Gemüse
Gebratene SEEZUNGE | 20
serviert mit Pommes Frites & GemüseFrisch aus der Fischvitrine

Başlangıçlar - Deniz Ürünleri
KARİDES KOKTEYL | 12
Marul üzerinde orta ve bir büyük boy karides, Ev yapımı kokteyl soslu ile
KIZARMIŞ MORİNA BALIĞI | 11
(Bakaliaros) sarımsak sosu ile servis edilir
KALAMAR KIZARTMA | 14
Panelenmiş kalamar halkaları
AHTAPOT MÜCVERİ | 9
ahtapot, sarımsak, soğan, nane ve bahçe yeşillikleri kızartması
AHTAPOT IZGARA | 14
Kömür ateşinde ızgara
MÜREKKEP BALIĞI | 14
Şarap, kendi mürekkebi ve baharatlar ile sotelenmiş
DENİZ ÜRÜNLERİ DOLMASI | 12
İnce doğranmış mürekkepbalığı, karides, kalamar ve otlar ile doldurulmuş asma yaprakları
TAZE SOMON CARPACCIO | 15
Votka ile baharatlar ve dereotu ile birlikte 2 gün boyunca marine edilerek Kapari ile servis edilir
TAZE KÜÇÜK BALIK | 12
Unla kızartılmış çıtır paneler

Risotto
DENİZ ÜRÜNLERİ | 16
Kalamar, ahtapot, mürekkepbalığı, midye, İstiridye, otlar, gerçek tereyağı, domates sosu ve Parmesan ile
KARİDES | 20
Soğan, sarımsak, fesleğen, taze doğranmış domates, Baharatlar, zeytinyağı, gerçek tereyağı ve Parm esan ile
TAZE MİDYE | 17
Taze doğranmış domates, zencefil, otlar, Gerçek tereyağı ve Parmesan ile
MÜREKKEP BALIKLI SİYAH RISOTTO | 17
Mürekkep balığı, sarımsak, şarap ve baharatlar ile
VEJETERYAN | 15
Taze sebze, soğan, Sarımsak, fesleğen ve zeytinyağı ile

Balık ve Deniz Ürünleri
Daha fazla bilgi için garsonunuza danışınız!

TAZE BALIK
AÇIK DENİZ BALIĞI /YEREL / kg | 65
(Kırlangıç Balığı/ Orfoz / Sinarit / Levrek vb.)
CANLI ISTAKOZ / kg | 96
JUMBO KARİDES / kg | 96
KIRMIZI KRAL YENGECİ (Kamçatka) | 270
KILIÇBALIĞI (dondurulmuş) | 15
Patates kızartması ve sebze ile servis edilir
DİL BALIĞI (dondurulmuş) kızartması | 20
Patates kızartması ve sebze ile servis edilir

Çiğ Kabuklu Deniz Ürünleri Tezgahı
CANLI DENİZ KESTANESİ porsiyon | 15
CANLI DENİZ TARAĞI porsiyon | 14
CANLI İSTİRİDYE porsiyon | 25
DENİZ YOSUNU porsiyon | 15
KEFAL BOTTARGA porsiyon | 18
AFRODİZYAK TABAĞI | 35
Deniz kestanesi, midye, istiridye, karides, Deniz salyangozu, deniz yosunu, havyar ve bottarga tozu

Tavsiye Ettiklerimiz
BALIKÇI'NIN TABAĞI - 2 kişilik | 90
Istakoz 500gr, taze ızgara balık, Taze marine edilmiş midye, istiridye, karides saganaki, Ahtapot salatası ve kalamar kızartm ası
KARIŞIK DENİZ ÜRÜNLERİ TABAĞI | 45
Taze balık, kalamar ve ızgara ahtapot Patates kızartması ve sebze ile servis edilir
BALIK TABAĞI PORSİYONU | 28
Patates kızartması ve sebze ile
PIRASALI TAZE SOMON | 15
Limonlu sos, karamelize soğan ve Maydanoz aromalı zeytinyağı ile
KARİDES MUSLU SOMON | 15
Ferahlatıcı nane-portakal salatası ve havyar ile servis edilir
KARİDES & ISPANAK SUFLE | 15
Holandez sosu ile
KRAL DENİZ TARAĞI KIZARTMASI | 15
Sarımsak ve peynirle fırınlanmış
IZGARA KALAMAR DOLMA | 16
Hardal soslu peynirle doldurulmuş
IZGARA KALAMAR | 16
Zeytinyağlı ve maydanozlu limonlu sos ile

Et Severler
ET VE BALIK | 45
Karidesli Dana Bonfile ve 3 Sos
ANGUS KEMİKSİZPİRZOLA BİFTEK | 40
U.S.D.A Biftek
TAZE IZGARA FILETO | 28
İlave Sos + 3 avro
Biber, Bearnez Sos, Rokfor Peyniri, Dömi glas mignon
IZGARA DOMUZ FİLETO | 11
IZGARA TAVUK FİLETO | 11
IZGARA KUZU PİRZOLA | 17
DANA KÖFTE KIZARTMA | 12
DOMUZ DÖNER TABAĞI | 13
Cacık, domates, soğan, pide ekmeği Patates kızartması ile
KARIŞIK IZGARA - 2 KİŞİLİK | 60
Tavuk fileto, domuz döneri, köy sosisi, Dana köfte, kuzu pirzola, cacık Patates kızartması ile

Salatalar BIO
HATZIKELIS | 12
Arpa peksimeti üzerinde domates dilimleri, roka, turşu, ufalanmış beyaz peynir ve zeytinyağı ile
GREK SALATASI | 9
Olgun domates, marul, salatalık, yeşil biber, kırmızı soğan, zeytin, beyaz peynir ve kekik ile
BALIKÇI SALATASI | 15
Yeşillik salatası, karides, yengeç eti, somon file ve vişne reçeli sosu ile
PARMESANLI ROKA | 12
Üzerinde Parmesan parçaları ile ballı soslu roka ve domates

Başlangıçlar
TZATZIKI (CACIK) | 5
Grek süzme yoğurdu, rendelenmiş salatalık, Sarımsak, sirke ve sızma zeytinyağı
FIRINDA BEYAZ PEYNİR | 7
Beyaz peynir, domates dilimleri, biber, Pul biber ve kekik
PATLICANLI BÖREK | 12
Rendelenmiş kabak, beyaz peynir ve kişniş ile
KIZARMIŞ PATLICAN SALATASI | 9
Kızarmış taze patlıcan, beyaz peynir, Soğan, maydanoz, sirke, zeytinyağı ve bahçe yeşillikleri
FIRINDA MANTAR DOLMA | 9
Beyaz peynir, soğan, domates sosu, Üzerinde Ispanaklı ograten ile
MÜCVER | 7
Rendelenmiş kabak, beyaz peynir, sarımsak, soğan, ve bahçe yeşillikleri kızartması
PEYNİR KROKET | 7
Hem Çıtır çıtır hem de yumuşak, mükemmel kızartılmış çeşitli rendelenmiş Grek peynirleri
PASTIRMALI | 12
Eski kaşar peynirli ve çıtır pastırmalı yufka; sıcak domates salatası ile
KIZARMIŞ SEBZELER | 6
Biber, patlıcan, kabak, domates

Makarnalar
ISTAKOZLU (500gr) LINGUINE | 48
Soğan, sarımsak, fesleğen, taze doğranmış domates, Baharatlar, zeytinyağı ve gerçek tereyağı ile
DENİZ KESTANELİ LINGUINE | 25
Kiraz domates, sarımsak, Limon kabuğu rendesi, zeytinyağı ve gerçek tereyağı ile
KARİDESLİ LINGUINE | 20
Soğan, sarımsak, fesleğen, taze doğranmış domates, Baharatlar, zeytinyağı ve gerçek tereyağı ile
DENİZ ÜRÜNLÜ LINGUINE | 19
Kalamar, ahtapot, mürekkepbalığı, midye ve istiridye Soğan, sarımsak, fesleğen, taze doğranmış domates, Baharatlar, zeytinyağı ve gerçek tereyağı ile
MÜREKKEP BALIKLI LINGUINE | 19
Mürekkep balığı, sarımsak, şarap ve baharatlar
AHTAPOT LINGUINE | 19
domates, soğan, sarımsak, zencefil ve zeytinyağı

Başlangıçlar - Deniz Ürünleri
BALIK YUMURTASI EZME | 6
(Taramosalata)
Salamura beyaz balık yumurtası, patates püresi, Sızma zeytinyağı ve limon suyu
TON BALIĞI SALATASI | 10
Marul üzerinde ton balığı, küp soğan ve ev yapımı mayonez
MİDYE SAGANAKI | 14
Taze domates ile sote edilmiş taze midye Beyaz peynir ve Grek yeşillikleri ile
MİDYE MARİNE | 14
Maydanoz, sarımsak, soğan, limon ile
KARİDES SAGANAKI | 14
Taze domates ile sote edilmiş karides Beyaz peynir ve Grek yeşillikleri ile
UZO KREMALI KARİDES | 14
Karides, havuç, kaymak, yeşillikler ve uzo
SIMI KARİDES | 15
Simi usulü sotelenmiş özel mini karides

Geleneksel Grek
GREK TABAĞI | 17
Beş farklı Grek spesiyalitesi
MUSAKKA | 9
Fırında Patlıcan, patates, dana kıyma, Beşamel sos ile
DOMATES VE BİBER DOLMASI | 9
Dana kıyma ve pirinçli
SOUTZOUKAKIA | 9
Domates soslu dana kıyma köfte

סלטים BIO
HATZIKELIS |12
צנימי שעורה עם קוביות עגבנייה
, ארוגולה, חמוצים, פירורי גבינת פטה ושמן זית
9 | סלט יווני
עגבניות טריות, חסה, פרוסות מלפפון, פלפל ירוק, בצל סגול, זיתים, גבינת פטה ואורגנו
15 | סלט הדייג
סלט ירוק, חסילונים, בשר סרטן
, פילה סלמון ורוטב ריבת דובדבנים
12 | ארוגולה עם פרמזן
ארוגולה ועגבניות מוקפצים עם רוטב דבש ושבבי פרמזן למעלה

מתאבנים
5 | מטבל צזיקי
יוגורט יווני, מלפפון מגורד, שום
, חומץ ושמן זית כתית טהור
7 | גבינת פטה אפויה בתנור
גבינת פטה, פרוסות עגבנייה
, פלפלים אדומים ואורגנו
12 | בורק חצילים
עם קישוא מגורד, גבינת פטה וכוסברה
9 | סלט חצילים צלויים
בשר חצילים צלוי, גבינת פטה, בצל
, פטרוזיליה, חומץ, שמן זית ועשבי גן
9 | פטריות אפויות ממולאות
פטה, בצל, רוטב עגבניות עם תרד מוקרם
7 | טוגני קישוא
קישוא מגורד, פטה, שום, בצל
ועשבי גן מטוגנים עד להשחמה
7 | קרוקטים גבינה
מגוון גבינות יווניות מגורדות
מטוגנות לפריכות מושלמת
12| פסטירמה
פסטרמה בבצק עלים פריך עם גבינת קסרי וסלט עגבניות חם
6 | ירקות בגריל
פלפלים, חצילים, קישוא, עגבנייה

פסטה
48 | לינגוויני לובסטר (500 גר')
עם בצל, שום, בזיליקום, פרוסות עגבנייה טרייה
, תבלינים, שמן זית וחמאה אמתית
25 | לינגוויני קיפוד ים
עגבניות שרי, מעט שום
, קליפת לימון, שמן זית וחמאה אמתית
20 | לינגוויני חסילונים
עם בצל, שום, בזיליקום, פרוסות עגבנייה טרייה
, תבלינים, שמן זית וחמאה אמתית
19 | לינגוויני אוכל ים
עם קלמרי, תמנון, דיונונית, צדפות, בצל, שום
, בזיליקום, פרוסות עגבנייה טרייה
, תבלינים, שמן זית וחמאה אמתית
19 | לינגוויני דיונונית שחור
דיונונית עם דיו, שום, יין ותבלינים
19 | תמנון לינגוויני
עגבנייה, בצל, שום, ג'ינג'ר ושמן זית

מתאבני אוכל ים
6 | מטבל ביצי דגים
(טרמוסלטה) משומר עם ביצי דגים לבנות
, מחית תפוחי אדמה, שמן זית כתית טהור ומיץ לימון
10 | סלט טונה
שבבי טונה על מצע של חסה
, קוביות בצל ומיונז ביתי
14 | סגנקי צדפות
צדפות טריות מוקפצות עם עגבניות טריות
, גבינת פטה ותבלינים יוונים
14 | צדפות בחומץ
פטרוזיליה, שום, בצל, לימון
14 | סגנקי חסילונים
חסילונים מוקפצים עם עגבניות טריות
, גבינת פטה ותבלינים יווניים
14 | חסילונים בקרם אוזו
חסילונים, גזר, קרם חלב, תבלינים ואוזו
15 | סימי חסילונים
חסילונים קטנים ומיוחדים מסימי מוקפצים
12 | קוקטייל חסילונים
חסילונים בינוניים ואחד גדול על מצע של חסה
, עם רוטב קוקטייל ביתי
11 | בקלה מטוגן
(בקלארוס) מוגש עם מטבל שום
14 | קלמרי מטוגן
טבעות קלמרי מטוגנות
9 | טוגני תמנון
תמנון קצוץ, שום, בצל
, מנטה ועשבי גן מטוגנים עד להשחמה
14 | תמנון בגריל
צלוי בגריל על פחמים
14 | דיונונית
מוקפצת ביין עם דיו ותבלינים
12 | דולמדס אוכל ים
עלי גפן ממולאים בדיונונית קצוצה דק
, חסילונים, קלמרי ועשבי תיבול
15 | קרפצ'יו סלמון טרי
מושרה במשך יומיים בוודקה עם תבלינים ושמיר, מוגש עם צלפים
16 | דגים קטנים טריים
מצופים קמח ומטוגנים עד לפריכות

ריזוטו
16 | אוכל ים
עם קלמרי, תמנון, דיונונית, צדפות, עשבי תיבול
, חמאה אמתית, רוטב עגבניות ופרמזן
20 | חסילונים
עם בצל, שום, בזיליקום, פרוסות עגבנייה טרייה
, תבלינים, שמן זית, חמאה אמתית ופרמזן
17 | צדפות טריות
עם עגבניות טריות, ג'ינג'ר, עשבי תיבול
, חמאה אמתית ופרמזן
17 | ריזוטו דיונונית שחור
דיונונית עם דיו, שום, יין ותבלינים
15 | צמחוני
עם ירקות טריים, בצל, שום, בזיליקום ושמן זית

המומלצים שלנו
90| צלחת הדייג לשניים
גר', דג טרי בגריל, צדפות טריות בהומץ500לובסטר
, חסילונים, סגנקי, סלט תמנון וקלמרי מטוגן
45 | צלחת אוכל ים מעורב
דג טרי, קלמרי ותמנון בגריל מוגשים עם תפוחי אדמה מטוגנים וירקות
28| מנת דג
עם תפוחי אדמה מטוגנים וירקות
15| סלמון טרי עם כרישה
עם רוטב לימון, בצל מקורמל ושמן זית עם פטרוזיליה
15| סלמון עם מוס חסילונים
מוגש עם סלט מנטה-תפוז מרענן וקוויאר
15| סופלה חסילונים ותרד
עם רוטב הולנדז
15| צדפות מלך
אפויות בתנור עם שום וגבינה
16| קלמרי ממולא בגריל
ממולא בגבינה עם רוטב חרדל
16| קלמרי בגריל
עם שמן זית ורוטב לימון ופטרוזיליה

לאוהבי הבשר
45 | בשר ואוכל ים
פילה בקר עם חסילונים ושלושה רטבים
40 | אומצת אנטרקוט אנגוס
בקר מאושר U.S.D.A
28| פילה טרי בגריל
+ יורופלפל, ברנז, גבינה כחולה3רוטב לבחירה
פטריות רוטב ,, דמי-גלאס מינין
11| פילה בשר חזיר בגריל
11| פילה עוף בגריל
17| פילה בשר טלה בגריל
12| כדורי בשר בקר מטוגנים
13| צלחת גירוס חזיר
עם צזיקי, עגבניות, בצל, פיתה ותפוחי אדמה מטוגנים
60| גריל מעורב לשני סועדים
פילה עוף, גירוס חזיר, נקניקיה כפרית
, כדורי בשר בקר, צלעות טלה
, צזיקי ותפוחי אדמה מטוגנים

יווני מסורתי
17 | צלחת יוונית
חמש מנות יווניות שונות
9 | מוסקה
חצילים, תפוחי אדמה, בשר בקר קצוץ ורוטב בשמל אפויים בתנור
9 | עגבניות ופלפלים ממולאים
ממולאים בבשר קצוץ ובאורז
9 | סוצוקקיה
כדורי בשר בקר קצוץ ברוטב עגבניות

בר נע
15| קיפוד ים חי, מנה
14| צדפות חיות, מנה
25 | צדפות אויסטר חיות, מנה
15| עשב ים, מנה
18| בורי בוטרגה, מנה
35 | צלחת מעוררת חשק
קיפוד ים, צדפות, חסילונים, עשב ים
, קוויאר ואבקת בוטרגה

דגים ואוכל ים
דגים טריים
65 | דג ים מקומי / ק"ג
(לוטין / דקר / פרידה / לברק ועוד)
96 | לובסטר חי / ק"ג
96 | חסילוני ג'מבו / ק"ג
270 | סרטן מלך אדום (קמצ'טקה)
15 | דג חרב (קפוא)
מוגש עם תפוחי אדמה מטוגנים וירקות
20 | דג סולית מטוגן (קפוא)
מוגש עם תפוחי אדמה מטוגנים וירקות

Σαλάτες BIO
ΧΑΤΖΗΚΕΛΗΣ | 12
κριθαροκουλούρα, ψιλοκομμένη ντομάτα, φέτα, ρόκα, τουρσιά & ελαιόλαδο
ΡΟΔΙΤΙΚΗ | 12
μαρούλι, ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, καρότο, μανούρι σχάρας & ελαιόλαδο
ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΜΕΓΑΛΗ | 10
διάφορα οπωροκηπευτικά με φέτα & ελαιόλαδο
ΜΙΡΜΙΖΕΛΗ ΝΤΑΚΟΣ ΚΑΛΥΜΝΟΥ | 9
κριθαροκουλούρα, ξυσμένη ντομάτα, φέτα, ελιές, αντζούγιες, ρίγανη & ελαιόλαδο
ΡΟΚΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ | 12
φρέσκια ρόκα με βινεγκρέτ μελιού & φλούδες Παρμεζάνας
ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ | 15
μαρούλι, γαρίδες, καβούρι, σολομός, βινεγκρέτ από σάλτσα μαρμελάδας & ελαιόλαδο
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ | 9
ντομάτα, μαρούλι, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ρίγανη & ελαιόλαδο
ΜΑΡΟΥΛΙ | 8
ψιλοκομμένο μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνιθο & ελαιόλαδο
ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΟ | 8
ψιλοκομμένο λάχανο με καρότο & ελαιόλαδο

Ορεκτικά
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ | 9
ψητή μελιτζάνα με φέτα, κρεμμύδι, μαϊντανό, ξύδι, μυρωδικά & ελαιόλαδο
ΦΕΤΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ) | 7
φέτα, ντομάτα ροδέλλες, πιπεριές, μπούκοβο & ρίγανη
ΧΤΥΠΗΤΗ ΜΠΟΜΠΑ | 6
φέτα, κόκκινο πιπέρι, λεμόνι & ελαιόλαδο (πικάντικο)
ΤΖΑΤΖΙΚΙ | 5
πρόβειο γιαούρτι με σκόρδο, αγγούρι, ξύδι & ελαιόλαδο
ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ | 5
με βάση πατάτα, σκόρδο, ξύδι & ελαιόλαδο
ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ | 6
φρέσκια παντζάρια με γιαούρτι σκόρδου & καρύδια
ΧΟΡΤΑ | 6
βραστά χόρτα εποχής με ελαιόλαδο & λεμόνι
ΧΟΡΤΑ ΣΥΒΡΑΣΗ | 5
χόρτα εποχής σωταρισμένα με ντομάτα, κρεμμύδι λεμόνι & ελαιόλαδο
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ | 9
με φέτα, σάλτσα ντομάτας & σπανάκι γκρατινέ
ΡΕΓΓΑΤΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ | 7
παναρισμένο τηγανητό τυρί
ΤΥΡΟΚΕΦΤΕΔΕΣ | 7
νόστιμοι & τραγανοί κεφτέδες από μείγμα διαφόρων τυριών
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ | 7
ξυσμένο κολοκύθι, καρότο, φέτα, σκόρδο, κρεμμύδι & μυρωδικά
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ | 7
με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, κρεμμύδι, ντομάτα & μυρωδικά
ΦΕΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΜΕΛΙ | 8
φύλο, μέλι & σουσάμι

Ορεκτικά Θαλασσινών
ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ | 12
αμπελόφυλλα γεμισμένα με ψιλοκομμένο χταπόδι, καλαμάρι, σουπιά, ρύζι & μυρωδικά
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ | 6
σπιτικός με λευκό ταραμά, πατάτα, ελαιόλαδο & χυμό λεμονιού
ΚΟΥΤΣΟΜΟΥΡΑ | 12
φρέσκια τηγανητή
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ | 11
ξαλμυρισμένος τηγανητός με σκορδαλιά
ΓΑΥΡΟΣ, ΣΑΡΔΕΛΑ ή ΑΘΕΡΙΝΑ | 8
φρέσκια τηγανητά
ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΣΥΜΙΑΚΟ | 15
φρέσκο γαριδάκι Σύμης τηγανητό
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ | 14
με σάλτσα ντομάτας & φέτα
ΟΥΖΟ ΓΑΡΙΔΕΣ | 14
γαρίδες με καρότο, κρέμα γάλακτος & σάλτσα ούζου
ΧΤΑΠΟΔΟΚΕΦΤΕΔΕΣ | 9
χταπόδι ψιλοκομμένο με κρεμμύδι, δυόσμο
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ | 14
ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ | 14
με ελαιόλαδο & ξύδι
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ | 14
παναρισμένο με αλεύρι
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΠΕΣΤΟ | 16
με ντοματίνια & σάλτσα πέστο
ΣΟΥΠΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ | 14
φρέσκια με λεμόνι
ΣΟΥΠΙΑ ΚΡΑΣΑΤΗ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ | 14
φρέσκια μαγειρεμένη με κρασί & σκόρδο
ΣΟΥΠΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ | 14
φρέσκια σουπιά με σάλτσα ντομάτας, σπανάκι & μυρωδικά
ΚΑΡΑΒΙΔΟΨΥΧΑ (φρέσκια) | 17
παναρισμένη & ελαφρώς σωταρισμένη, με ντιπ ταρ ταρ
ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΓΑΡΙΔΑΣ | 20
με γαρίδες, ψιλοκομμένα λαχανικά, άνιθο, τυρί Φιλαδέλφεια τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας
ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ | 14
με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας & φέτα
ΜΥΔΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΚΦΟΡ | 14
με κρέμα γάλακτος & Ροκφόρ παπιγιόν
ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ | 18
με γαρίδες, κυδώνια, μύδια, σάλτσα ντομάτας & φέτα
ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΧΤΕΝΙΑ (SCALLOPS) | 15
σκορδάτα με τυρί Granello
ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ | 18
απο ψάρι Μπάφα
ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ | 15
μαριναρισμένο 2 ημέρες με βότκα, πιπέρια & άνιθο σερβίρετε με ανθούς κάπαρης

Οστρακοειδή
ΓΑΛΛΙΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ ΖΩΝΤΑΝΑ | 25
στον πάγο φρέσκα με λεμόνι
ΚΥΔΩΝΙΑ | 15
στον πάγο φρέσκα με λεμόνι
ΦΟΥΣΚΕΣ | 15
στον πάγο φρέσκες με λεμόνι
ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ | 15
φρέσκια καθαρισμένη με ελαιόλαδο & λεμόνι
ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΝΙΕΡ ΑΧΝΙΣΤΑ | 14
με σκόρδο, κρεμμύδι, μαϊντανό, λεμόνι & ελαιόλαδο
ΦΥΚΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ | 15
με ελαιόλαδο & λεμόνι
Ο ΜΕΖΕΣ ΤΟΥ ΔΥΤΗ | 14
με χοχλιό, πορφύρα, κογχύλι & νυχάκια φουσκες
ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ | 35
γαρίδες, αχινούς, χοχλιούς, πεταλίδες, φούσκες, τρίμμα αυγοτάραχου, φύκι, χαβιάρι σολομού & σάλτσα ταρ ταρ

Ψάρια & Θαλασσινά
ΨΑΡΙΑ Α' το κιλό | 65
(Φαγκρί, Συναγρίδα, Ροφός, Σαργός, Μπαρμπούνι κ.α)
ΨΑΡΙΑ Β' το κιλό | 40
(Γερμανοί, Σκάροι κ.α.)
ΡΟΥΖΕΤΤΙΑ το κιλό | 65
ψάρια τηγανητά με σκορδαλιά ή χωρίς
ΚΟΥΤΣΟΜΟΥΡΕΣ το κιλό | 40
τηγανητές με σκορδαλιά ή χωρίς
ΖΩΝΤΑΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΝΥΔΡΕΙΟ ΜΑΣ το κιλό | 96
ΓΑΡΙΔΕΣ JUMBO το κιλό | 96
στα κάρβουνα
ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΚΑΒΟΥΡΟΠΟΔΑΡΑ (Kamchatka) | 270
ΚΑΒΟΥΡΙΑ ΜΕΓΑΛΑ το κιλό | 40
αχνιστά ή τηγανητά

Αστακομακαρονάδα
η τελετουργία μιας φημισμένης Αστακομακαρονάδας Λινγκουίνι με ιδιαίτερη θαλασσινή γεύση...
Ζωντανός Αστακός το κιλό | 96
Για την προετοιμασία της αστακομακαρονάδας επιπλέον χρέωση κατά άτομο | 6

Ψαρόσουπα
η Διαδικασία μιας ονειρεμένης ψαρόσουπας αποκλειστικά για καλοφαγάδες...
Ζητήστε να κάνετε μια βόλτα στη κουζίνα μας για να διαλέξετε τα φρέσκα ψάρια σας:
Ροφό, Σφυρίδα & Στείρα με το κιλό | 65
Για την προετοιμασία σούπας επιπλέον χρέωση κατά άτομο | 5

Ο Σέφ μας προτείνει...
ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΕ ΠΡΑΣΟ | 15
με σάλτσα λεμονιού & καραμελωμένα κρεμμύδια
ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΚΡΑΤΙΝΕ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ | 15
με σάλτσα Hollandaise στο φούρνο
ΜΟΥΣ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ | 15
δροσερή σαλάτα δυόσμου & μπρίκ χαβιάρι
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΛΙ | 12
Αρμένικος παστουρμάς σε φύλλο χωριάτικο με αυθεντικό Κασέρι
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ | 12
με γέμιση κολοκύθι, φέτα, κολίανδρο & σάλτσα Hollandaise
ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ | 16
με γέμιση τυριού & σάλτσα μουστάρδας
ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ | 16
με ελαιόλαδι, λεμόνι & μίνπανο

Ζυμαρικά
ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΑΧΙΝΟ | 25
ντοματίνια, σκόρδο, ξύσμα λεμονιού ελαιόλαδο & αυθεντικό βούτυρο
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ | 20
με κρεμμύδι, σκόρδο, βασιλικό, σάλτσα ντομάτας μπαχαρικά, ελαιόλαδο & αυθεντικό βούτυρο
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | 19
με καλαμάρι, χταπόδι, σουπιές, μύδια, κυδώνια, σκόρδο, βασιλικό, ελαιόλαδο & αυθεντικό βούτυρο
ΜΑΥΡΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΣΟΥΠΙΑ | 19
σουπιές με μελάνι, σκόρδο, κρασί & μπαχαρικά
ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΚΑΙ ΑΧΙΝΟ | 35
ντοματίνια, σκόρδο, ξύσμα λεμονιού ελαιόλαδο & τρίμα αυγοταραχο, βούτυρο
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ | 19
φρέσκια ντοματα, κρεμμύδι, σκόρδο, τζίντζερ & ελαιόλαδο

Ριζότο
ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ | 16
με καλαμάρι, χταπόδι, σουπιές, μύδια, στρείδια, μυρωδικά, αυθεντικό βούτυρο, σάλτσα ντομάτας & Παρμεζάνα
ΓΑΡΙΔΕΣ | 20
σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδια, σκόρδο, βασιλικό, μπαχαρικά, ελαιόλαδο, αυθεντικό βούτυρο & Παρμεζάνα
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ | 17
με φρέσκια ντομάτα, τζίντζερ, μυρωδικά, αυθεντικό βούτυρο & τυρί Παρμεζάνα
ΜΑΥΡΟ ΡΙΖΟΤΟ ΣΟΥΠΙΑΣ | 17
σουπιές με μελάνι, σκόρδο, κρασί & μπαχαρικά
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ | 15
με φρέσκα λαχανικά, κρεμμύδι, σκόρδο, βασιλικό & ελαιόλαδο
ΧΤΑΠΟΔΙ | 19
φρέσκια ντοματα, κρεμμύδι, σκόρδο, τζίντζερ & ελαιόλαδο

Αλίπαστα
ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ | 8
με ελαιόλαδο & λεμόνι φρέσκο απο την Λέρο
ΓΑΥΡΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ | 8
χειροποίητος, με ελαιόλαδο & λεμόνι
ΧΕΛΙ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ | 18
με σως αγριορέπανου
ΚΟΛΙΟΣ ΛΕΡΟΥ | 8
με ελαιόλαδο & λεμόνι
ΛΑΚΕΡΔΑ | 8
με ελαιόλαδο & λεμόνι
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΜΥΡΩΝ | 12
σκουμπρί, κολιό & γαύρο με ελαιόλαδο & λεμόνι

Της ώρας στα Κάρβουνα
SURF & TURF | 45
φρέσκο μοσχαρίσιο φιλέτο με 3 γαρίδες tiger, λευκή σάλτσα λαχανικών σωταρισμένα με κρασί Chardonnay
ANGUS RIB EYE ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ | 35
στα κάρβουνα με πατάτες & γαρνιτούρα
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ | 28
επιλογή σάλτσας +3 ευρώ
Pepper, Bearnaise, Blue Cheese, Demi glace minion
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΧΑΡΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ | 18
στα κάρβουνα με πατάτες & γαρνιτούρα
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ | 11
στα κάρβουνα με πατάτες & γαρνιτούρα
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΦΙΛΕΤΟ | 15
στα κάρβουνα με πατάτες & γαρνιτούρα
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ | 11
στα κάρβουνα με πατάτες & γαρνιτούρα

Chicken nuggets with fries ____
Pizza (special) ____
Spaghetti bolognese ____
Meat balls with fries ____

Nuggets de poulet (frites) ____
Pizza (spécial) ____
Spaghetti bolognaises ____
Boulette de viande (frites) ____

Hähnchennuggets (pommes frites) ____
Pizza (außergewöhnlich) ____
Spaghetti bolognese-soße ____
Fleischklößchen (pommes frites) ____

Chicken nuggets (friggere) ____
Pizza (speciale) ____
Spaghetti al ragù ____
Polpetta (friggere) ____

HATZIKELIS

Beers 500ml
Heineken | 5
Kaiser | 5
Becks | 5
Amstel | 5
Fix | 5
Mythos | 5
Vap | 5

Refreshments 250ml
Orangeade | 3
Lemonade | 3
Coca Cola | 3
7-up | 3
Soda | 3

Juice
Orange | 4
Apple | 4
Mixed Fruit | 4
Fresh Orange juice | 6

Bottled Water
Table Water glass bottle | 3
Table Water plastic bottle | 1.5
Sparkling Water large | 3
Sparkling Water small | 1.5

Coffees
Greek | 4
Nes Cafe | 4
Cappuccino | 4
Espresso | 4
Irish Coffee | 14

Alcohol Drinks
Gin | 10
Vodka | 10
Rum | 10
Metaxa 5 * | 12
Metaxa 7 * | 15
Whiskey | 10
Special Whiskey | 15

Greek Wine from the barrel
White 1 Ltr | 15
Red 1 Ltr | 15
Retsina CAIR | 8

Sweets & Icecream
Dessert of the day | 6
Fresh seasonal fruit | 6
Icecream | 8
Icecream Special | 8
Banana Split | 8

Cocktails
Margarita tangerine | 12
Mojito | 12
Aperol spritz | 12
Black russian | 12
Bloody Mary | 12

HATZIKELIS
Sea Food Restaurant