



Όστρακα / Shellfish

- Στρείδια Γαλλίας** τμχ / oysters fin de claire pc 4.
Κυδώνια, Γυαλιστερές 8τμχ / Clams 8pcs 14.
Χτενια ψητά με σκόρδο και βούτυρο 14.
Scallops roasted with garlic and butter
Μύδια αχνισμένα ή κρασάτα με σκόρδο και ελαιόλαδο 9.
Η αίσθηση αλμύρας οφείλεται στο θαλασσινό νερό.
Steamed mussels or with wine, garlic and olive oil.
The feeling of saltiness is from the sea water
Μύδια τηγανιτά καθαρισμένα συνοδεύονται 12.
από ελαφριά σκορδαλιά
Fried mussels without shell dusted with flour
and accompanied by light garlic potato dip
Μύδια σαγανάκι σωτέ με σκόρδο και καυτερή πιπερίτσα, 12.
μαγειρεύονται με φέτα και χυμό λεμονιού
Saganaki mussels, sauteed with garlic and hot pepper, are
cooked with feta cheese and lemon juice
Αχινοσαλάτα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, σταγόνες λεμονιού 14.
Sea urchin eggs with extra virgin olive oil and lemon drops

Σαλάτες / Salads

- Θαλασσινή σπανάκι, χτένια, γαριδούλες***, 14.
σουρίμι, σολομό και χέλι καπνιστό
Seafood spinach, scallops, shrimps*, sourimi, salmon, eel
Γιαλός πλούσια σαλάτα με λαχανικά εποχής, λάδι, ξύδι 9.
Yalos seasonal vegetables articulated with our vinaigrette
Λαχανικά στη σχάρα 8.
Μελιτζάνα, μανιτάρια πηλωρώτους, πιπεριές φλωρίνης,
κολοκύθια, πατάτες με σως βαλσάμικο και ρίγανη
Grilled vegetables Eggplant, rib mushrooms, florin peppers,
zucchini, potatoes with balsamic sauce and oregano
Του Ήλιου λόλο κόκκινη και άσπρη, ρόκα, καρύδια,
σταφίδα, τηγανιτό χαλούμι με ντρέισινγκ πορτοκαλιού 11.
Salad of the Sun, lollo green and red, rocket, walnuts, raisins,
fried haloumi with orange dressing
Χωριάτικη σαλάτα ντομάτα, αγγούρι, φέτα, 8,50.
greek, tomato, cucumber, feta, onion, olives, ex. virgin olive oil
Χόρτα εποχής με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο λεμόνι ή ξύδι 6,50.
Seasons greens, with extra virgin olive oil, lemon
Κολοκυθάκια
βραστά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι ή ξύδι 6,50.
Zucchini boiled with extra virgin olive oil, lemon or vinegar
Μπρόκολο
βραστά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι ή ξύδι 6,50.
Boiled broccoli with extra virgin olive oil, lemon or vinegar
Ανάμεικτα βραστά λαχανικά 9.
κολοκυθάκια, μπρόκολο, καρότα, πατάτες
Mix. boiled vegetables, zucchini, broccoli, carrots, potatoes
Αβοκάντο γεμιστό με γαρίδες 9.
Avocanto stuffed with shrimps
Σταμναγάθι ή αλμύρα 8.
Stamnaagathi or almira (special greens)
Wakami 8.
για μια ιδιαίτερη σαλάτα από γαπωνέζικα φύκια
a special salad with japanese wakami seaweeds

Κρύα Ορεκτικά / Cold Appetizers

- Μύδια καπνιστά** 6,50.
Ψύχα από μύδια καπνισμένα σε ξύλα βελανιδιάς
Meat of mussels smoked in Oakwood
Ταραμοσαλάτα λευκός ταραμάς, ψωμί, κρεμμύδι, 6.
χυμός λεμονιού και ηλιέλαιο
Taramosalata fish roe dip white tarama,
bread, onion, lemon juice and sunflower oil
Μελιτζανοσαλάτα 6,50.
η αυθεντική πολιτική συνταγή χωρίς μαγιονέζα
Eggplant dip the original eastern recipe
Τρίο μαρινάτων θαλασσινών 8.
Με γάυρο, μύδια, γαρίδα
Marinade trio with anchovy mussels, shrimp
Γούρος μαρινάτος φιλέτο σε ξύδι με ηλιέλαιο, πιπεριές, μαϊντανό 6.
Anchovy marinated filleted anchovies in vinegar with sunflower oil,
peppers and parsley
Γαρίδες μαρινάτες 7.
σε ξύδι με καρότο και ελαφρώς πικάντικη πιπεριά
Marinated shrimps in vinegar with carrot and slightly spicy chili
Φόβα Σαντορίνης με μικρά χταποδάκια κρασάτα 9.
Split peas of Santorini (fava) with small octopus cooked with wine
Καραβίδα καρπάτσιο 18.
Carpaccio grey fish
Λαυράκι καρπάτσιο φιλέτο με έξτρα παρθένο 12.
ελαιόλαδο, λεμόνι και κάρπαρη
Carpaccio sea bass extra virgin olive oil, lemon & capers tulip fillet
Πύργος χταποδιού 13.
«πύργος» πατατοσαλάτας και βραστό χταποδιού* με σάλτσα από το
ζωμό του και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Tower of potatoe salad and boiled octopus* with sauce from its
broth and extra virgin olive oil
Ντολμαδάκια αμπελόφυλλο παραδοσιακά 7.
Dolmadakia vine leaves stuffed with rice

Ζεστά Ορεκτικά / Hot Appetizers

- Φαρόσουπα**
παρασκευασμένη με σφυρίδα ή ροφό και πετρόψαρα 10.
Fish soup made by white grouper, black grouper
and stone fish
Τηγανιτά ψαράκια γούρος ή αθερίνα 8.
Fried small fish anchovies or whitebait
Τηγανιτές γαριδούλες ακέφαλες με σως κοκτέιλ 8.
Fried shrimps small headless served with cocktail sauce
Σαρδέλες σχάρας φιλεταρισμένες στα κάρβουνα με σως ελαιόλαδου,
λεμονιού, μουστάρδας και ανθό αλατιού 8,50.
Grill cooked filleted sardines in olive oil, lemon, mustard and salt
flower sauce
Μοσχοχτάποδο κρασάτο 8.
Μικροί μόσχοι μαγειρεμένοι σε κόκκινο κρασί στον ελαφρύ ζωμό τους
με φρυγανισμένο ψωμί
Baby octopus cooked in red wine in their light broth with toasted
bread
Τηγανιτές πατάτες 4.
Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες σε ηλιέλαιο και ελαιόλαδο
Freshly cut potatoes in sunflower olive and olive oil
Καλαμαράκια* τηγανιτά 10,50.
Τηγανισμένα ελαφρά σε ηλιέλαιο και ελαιόλαδο
Fried squid lightly in sunflower olive and olive oil
Καλαμάρι* (θράψαλο) γεμιστό 12.
Γεμιστό με φέτα και γραβιέρα, κόκκινη πιπεριά και
δυόσμο, αρτυσμένο με λαδόξυδο και ρίγανη
Squid stuffed with feta and grynere cheese, red pepper
and mint, seasoned with vinegar and oregano
Γαρίδες* σαγανάκι 13.
μαγειρεμένες με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, φέτα και ούζο
prawns* cooked with fresh tomatoes, garlic, feta and ouzo
Μεγάλες Γαρίδες* σχάρας ή τηγανιτές butterfly 16.
Prawns (portion) grilled or fried butterfly

- Καλαμάρι* σωτέ με πέστο φυσιτικού Αιγίνης** 14.
Squid saute with Aegina pistachio pesto
- Χαλούμι ψητό** με ντομάτα κονφι και πέστο βασιλικού 8.
Cypriot Halloumi cheese grilled with tomato confit & basil pesto
- Ψτό χταπόδι*** 16.
στα κάρβουνα με λαδόξυδο ρίγανη και τουρσί
- Καραβιδουρές* τηγανιτές** συνοδευόμενες με σως κοκτέιλ 16.
Fried crayfish* tails with cocktail sauce
- Καραβιδουρές* ψητές** με ντοματίνια και λαδολέμονο 18.
crayfish* tails grilled with cherry tomatoes, lemon and olive oil
- Κολοκυθοκεφτέδες** παραδοσιακοί με φέτα & μυρωδικά 7.
zucchini fried balls with feta and herbs
- Τυροκροκέτες / cheese croquettes** 7.
- Σουφλέ θαλασσινών** 12.
Με γραβιέρα, ρεγκάτο, γαριδούλες, χτένια, σουρίμι και καραβίδες
Soufle with gryvere, regato, shrimps, scallops, crab, surimi & grey fish

Ψάρια Θαλασσινά/Fish Seafood

- Ψάρια ελευθέρας βοσκής / opensea fish** 69/kg
- Μπαρμπούνια / Red mullets** 64/kg
- Ψαρια ιχθυοτροφείου / Farmed fish** 48/kg
- Φαγκριά, Τσιπούρες, Λαβράκια / Red snapper, Seabass
- Καλαμάρι φρέσκο ελληνικό / Squid fresh Greek** 48/kg
- Γαρίδες / prawns** 65/kg
- Καραβίδες / Grey fish** 68/kg
- Αστακοί / lobsters** 90/kg

Η διαθεσιμότητα των θαλασσινών εξαρτάται από την ψαριά της ημέρας.
The availability of seafood depends on the catch of the day.

Θαλασσινά πιάτα/Seafood dishes

- Μπακαλιάρος με σκορδαλιά** 12.
φιλέτο μπακαλιάρου*, τηγανισμένο με ελαφρύ κουρκούτι, συνοδεύεται με σκορδαλιά και πατζάρι
God fillet*, fried with light batter, accompanied by garlic and beet root
- Σολομός σουβλάκι** 15.
φιλέτο σολομού μαριναρισμένο με σως σόγιας και mirin, ψημένο στα κάρβουνα και πασπαλισμένα με καβουρδισμένο σουσάμι
salmon fillet marinated with soy sauce and mirin, grilled and sprinkled with roasted sesame seeds
- Καρτότσο** ολόκληρο λαυράκι 18.
μέσα σε φάκελο λαδόκολλας, με μύδια και γαρίδες
Cartoccio whole seabass enveloped in greaseproof paper with mussels and shrimps
- Τόνος στη σχάρα** 16.
Grilled tuna steak
- Τσιπούρα ιχθυοτροφείου** 500gr τεμ./ per piece 15.
Farmed Dorade

Ζυμαρικά / Pasta

- Λιγκουίни θαλασσινών** 16.
με φρέσκα ντομάτα, γαρίδες*, μύδια & χτένια
Seafood linguine with fresh tomatoes, prawns*, mussels and scallops
- Λιγκουίни γαρίδες***
Κλασική γαριδομακαρονάδα με φρέσκα ντομάτα 14.
Prawns* linguine with fresh tomatoes
- Ριζότο θαλασσινών** 16.
γαρίδες*, μύδια & χτένια
Seafood risotto, prawns*, mussels and scallops
- Ριζότο Σουπιός *** με μελάνι σουπιός 16.
Cuttlefish risotto with cuttlefish ink
- Πένες με φρέσκο Σολομό** 14.
Pasta Penne with fresh Salmon
- Αστακομακαρονάδα (η τιμή του αστακού +4€ ανά άτομο)**
Lobster spaghetti (the price of lobster +4€ per person)

Για χορτοφάγους / For vegeterians

- Μακαρονάδα ή Ριζότο** με διάφορα λαχανικά 12.
Spaghetti or Risotto with vegetables

Κρεστικά / Meat dishes

- Μπριζολάκια Χοιρινά** χωρίς κόκκαλο στα κάρβουνα 12.
Pork chops boneless on the grill
- Κοτόπουλο μπούτι** 12.
ξεκοκαλισμένο, μαριναρισμένο ελαφρά, ψημένο στα κάρβουνα
Boneless chicken leg lightly marinated, grilled
- Μοσχαρίσια φιλέτκια Black Angus** 19.
Grilled chops of Black Angus beef

Όλα συνοδεύονται με πατάτες τηγανιτές / everything accompanied by french fries

Παραδοσιακά Ντιπ & πιάτα/Traditional dip & plates

- Σκορδαλιά** από πατάτα, σκόρδο & έξτρα παρθ. ελαιόλαδο 4.
Pouree potato & garlic and extra virgin olive oil
- Τζατζίκι** 4.
Tzatziki yogurt cucumber and garlic traditional dip
- Μουσακάς στο πήλινο / Traditional Mousaka** in clay pot 9.
- Ψωμί με ελαιόλαδο και ελιές** 1,40.
Bread with extra virgin olive oil & olives

Γλυκά / Sweets

- Προφιτερόλ / Profiterol** 6.
- Κρεμ μπρουλέ / Creme Brulee** 6.
- Μπακλαβαδάκια με παγωτό** 6.
Baklavadakia with ice cream
- Πορτοκαλόπιτα με παγωτό** 6.
Orange pie with ice cream
- Ραβανί με παγωτό** 6.
Ravani with ice cream
- Σουφλέ Σοκολάτας** με παγωτό 8.
Chocolate souffle with ice cream

Τα κρέατα είναι νωπά / The meats are fresh / τα λαχανικά φρέσκα / the vegetables fresh
το λάδι στις σαλάτες έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / the oil in salads extra virgin olive oil / στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο / in the pan we use sunflower oil *κατεψυγμένο / frozen

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

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

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

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νίκος Καμπανός

Εάν υπάρχει κάποια αλλεργία, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο μας.
If there is any allergy please inform our waiter.