

## ☞ MENU ☞

### STARTERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Tzatziki - Τζατζίκι (V) (GF)	5
Yoghurt from Paros, cucumbers, carrots & garlic - Σπιτικό τζατζίκι με αγγούρια Πάρου	
Parian caper spread- Καπαροσαλάτα (V) (GF)	7
Traditional local caper salad with mashed potatoes, olive oil and lemon - Παριανή καπαροσαλάτα με πατάτες και ελαιόλαδο	
Melitzanosalata/Eggplant spread- Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή (V) (GF) (LF)	6
Traditional aubergine dip with pine nuts, olive oil and lemon - Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με κουκουνάρι, λεμόνι και ελαιόλαδο	
Fava - Φάβα (V) (GF) (LF)	7
Local split pea puree topped with capers & caramelised onions - Με κάπαρη και καραμελωμένα κρεμμύδια	
Small marinated fish- Μικρό ψαράκι μαρινάτο (GF) (LF)	9
The greek way of preserving fish with lemon, olive oil - Με λεμόνι, ελαιόλαδο, μπούκοβο και λίγο σκόρδο	
Rosalia- Πατζαροσαλάτα Ροζαλία (V) (GF) or (V) and (LF) possible	10
Local beetroot salad with walnuts, green apple, mint, orange, yoghurt & lime zest Με καρύδια, πράσινο μήλο, δυόσμο, φιλέτο πορτοκαλιού, λάιμ & κρέμα γιαουρτιού	
Fish of the day Croquettes - Ψαροκροκέτες	10
Served with homemade garlic mayonnaise - Με φρέσκο ψάρι ημέρας με μαγιονέζα σκόρδου	
Horta - Χόρτα εποχής (V) (GF) (LF)	5
Boiled mountain greens with sea salt & lemon zest - Με θαλασσινό αλάτι και ξύσμα απο λεμόνι	
Freshly cut french fries - Φρέσκες πατάτες τηγανιτές (V) (GF) (LF)	5
Bread with homemade dip & olives - Ψωμί με ντιπ & ελιές	1,5 /p.person

### LOCAL CHEESE - ΤΥΡΙΑ

Feta in filo pastry & honey - Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι (V)	8
with thyme honey, sesame and poppy seeds - Με μέλι, παπαρουνόσπορο και σουσάμι	
Xinomizithra - Ξινομυζήθρα Πάρου (V) (GF)	7
Soft cheese from Paros, served with oregano and olive oil	
Saganaki - Σαγανάκι (V)	8
Baked graviera cheese from Paros - Με γραβιέρα Πάρου	

### SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad with feta or mizithra-Ελληνική με φέτα ή μυζήθρα (V) (GF) or (V) and (LF) possible	9
Local tomatoes, cucumbers, green peppers, onions, olives & feta cheese - Με παριανή ντομάτα και αγγούρια, πιπεριές, κάπαρη, ελιές, φέτα ή μυζήθρα	
Bulgur salad - Πλιγούρι (V) (LF)	10
tomato, tahini, avocado, cranberries, red peppers, pistachios & mint - Πλιγούρι με αβοκάντο Κρήτης, κράνμπερι, φιστίκι αιγίνης, ντομάτα, δυόσμο	
Kyklades - Κυκλάδες (V) or (V) and (LF) possible	10
with tomatoes, basil, carob bread rusk and soft mizithra cheese from Paros - Με ντομάτα, βασιλικό, παξιμάδι απο χαρούπι και μυζήθρα	
Octopus & cous cous salad - Σαλάτα χταπόδι και κους κους (LF)	13
with fennel, sundried tomato, red & green peperoni and cous cous - με κουσουσάκι, λιαστή ντομάτα, φινόκιο και πιπεριές	
Extra Virgin Olive Oil 40 ml- Ελαιόλαδο μιας χρήσης 40 ml	1,5

### VEGETARIAN MAIN DISHES - ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Pasta with beetroot - Κριθαρότο με πατζάρι (V) or (V) possible	13
Kritharaki (a greek rice-shaped pasta) cooked with beetroot and mizithra - Κρεμώδες κριθαρότο με πατζάρι και παριανή μυζήθρα	
Linguini El Greco - Λιγκουίνι ελ γκρέκο (V) or (V) possible	12
with feta cheese, tomato sauce, capers, olives, red peppers - Με κάπαρη, πιπεριές, ελιές, ντομάτα και φέτα	
Vegetarian Mousaka -Μουσακάς με κιμά beyond meat (V)	11
with vegetables, beyond minced meat and a creamy bechamel sauce - Με φυτικό κιμά και ελαφριά μπεσαμέλ	
Baked potato with mizithra & plant based "shrimps" - Ψητή πατάτα με μυζήθρα και plant based "γαρίδες" (V) or (V) and (LF) possible	15
Baked potato with sautéed shrimps & local cream cheese - Πατάτα στο φούρνο με σωταρισμένες γαρίδες και κρέμα μυζήθρας	

(V) : Vegetarian dishes, χορτοφαγικά πιάτα χωρίς κρέας και ψάρι

(V) : Vegan dishes or vegan possible, πιάτα χωρίς ζωικά προϊόντα

(GF) Gluten free dishes or Gluten free possible, πιάτα χωρίς γλουτένη ή που μπορούν να γίνουν χωρίς λακτό

(LF) Lactose free dishes or Lactose free possible, πιάτα χωρίς λακτόζη ή που μπορούν να γίνουν χωρίς λακτόζη

## MAIN DISHES - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Grilled Chicken Fillet - Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα 🍷 and 🍷 possible with a sauce of local cheese, feta, sundried tomato and green pepper, served with a vegetable salad Με κρεμώδη σάλτσα από γραβιέρα Νάξου, φέτα, λιαστή ντομάτα και πιπεριά, σερβίρεται με σάλτα λαχανικών	13
Beef fillet on the grill - Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα 🍷 Tagliata: Grilled and carved in to slices, served with vegetable purée - Ταλιάτα μοσχαρίσιου φιλέτου στη σχάρα με πουρέ λαχανικών	23
Beef Patty "Bifteki" - Μπιφτέκι στη σχάρα Homemade grilled beef patty with pita bread, feta sauce & french fries - Χειροποίητο μπιφτέκι με κρέμα φέτας και πατάτες τηγανιτές	13
Slow cooked Lamb Shank - Αρνίσιο κότσι στο φούρνο 🍷 baked with fresh herbs and served with celery purée - σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας	19
Daily specials - Πιάτα ημέρας Ask us for the greek dish of the day - Ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας	

## GIFTS FROM THE SEA - ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Octopus on the grill - Χταπόδι σχάρας 🍷 🍷 Tender octopus arm served with fava puree - Σερβίρεται με παραδοσιακή αιγαιοπελαγίτικη φάβα	19
Fresh Sardines - Φρέσκιες σαρδέλες ψητές στο φούρνο 🍷 and 🍷 possible Fresh Sardines cooked in the oven with fennel puree - Με πουρέ φινόκιο και μαραθόσπορο	13
Fresh grilled calamari - Φρέσκο καλαμάρι ψητό 🍷 and 🍷 possible Served with a light bulgur salad - Με σαλάτα πλιγούρι	19
Fresh steamed mussels - Μύδια αχνιστά 🍷 🍷 With fresh herbs, ouzo and lemon thyme - Με φρέσκα μυρωδικά και ούζο	13
Baked potato with shrimps* - Ψητή πατάτα με γαρίδες* 🍷 Baked potato with grilled shrimps & local cream cheese - Πατάτα στο φούρνο με ψητές γαρίδες και κρέμα μυζήθρας	15
Fresh Fish A/B Category (Checkout the Fish Catch of the Day Menu) - Ψάρι ημέρας A'/B' κατηγορίας (δείτε τα πιάτα ημέρας) price per KG We pick and order our fresh fish daily to give you the best our sea provides - Καθημερινά ο ψαράς μας, μας φέρνει ότι καλό προσφέρει η θάλασσα	

## FOR KIDS - ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

Kids Beef & Pork Burger Patty - Μπιφτεκάκια για παιδιά A homemade beef & pork burger patty with pita bread and fried potatoes & ketchup - Σπιτικό μπιφτέκι, πιτούλες, κέτσαπ και πατάτες	8,5
Linguini Napoli - Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας 🍷 🍷 Linguini with a homemade fresh tomato sauce - Μικρή μερίδα με λιγκουίνι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας	7

## DESSERTS - ΓΛΥΚΑ

Portokalopita - Σπιτική Πορτοκαλόπιτα 🍷 The traditional greek orange pie - Με φύλλο κρούστας και σιρόπι πορτοκάλι	7,5
Affogato - Αφογκάτο 🍷 🍷 a scoop of vanilla ice cream "drowned" with a shot of hot espresso - Μια μπάλα παγωτό βανίλια βουτηγμένη σε έναν εσπρέσσο	5
Local Mango Ice cream - Παγωτό με παριανά Μάνγκο 🍷 🍷 Two scoops of local mango ice cream with walnuts - Δύο μπάλες σορμπέ μάνγκο με καρύδια	5
Dessert of the day (ask us) - Γλύκο ημέρας (ρωτήστε μας) Ask us for the dessert of the day - Ρωτήστε μας για το γλυκό ημέρας	

## OLIVE OIL TO TAKE HOME - ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΣ

Our family olive oil from Niata - Ελαιόλαδο παραγωγής μας Extra Virgin Olive Oil from the village Niata in Lakonia - Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο απο τα Νιάτα Λακωνίας		
Mini Bottle of 40 ml €1,5	Bottle of 250 ml €5,5	Bottle of 500 ml €9

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Μοίρας  
Οι τιμές είναι τελικές και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό.  
Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Στις σαλάτες, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
\*κατεψυγμένο προϊόν-  
Prices are final with all legal charges included.  
Complaint notes are provided at the stores' entrance  
\*frozen product