

☞ MENU ☞

STARTERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

| | |
|--|-----|
| Tzatziki - Τζατζίκι (V) (GF) | 5 |
| Tzatziki with greek yoghurt, local cucumbers, carrots & garlic - σπιτικό τζατζίκι με γιαούρτι και αγγούρια Πάρου | |
| Parian caper spread- Καπαροσαλάτα (GF) (V) | 7 |
| Traditional local caper salad with mashed potatoes, peppers, 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) | 14 |
| 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 |
| Kriitharaki (a greek rice-shaped pasta) cooked with beetroot and mizithra - Κρεμώδες κριθαρότο με πατζάρι και παριανή μυζήθρα | |
| Linguini with feta cream & summer veggies - Καλοκαιρινά λγκουίνι με κρέμα φέτας και λαχανικά (V) or (V) possible | 13 |
| with homemade aromatic feta cream and thin slices of carrots, zucchini and peppers - Με καρότο, κολοκύθι, πιπεριά, θυμάρι και κρέμα φέτας | |
| Vegetarian Pastitsio - Σπιτικό Παστίτσιο με κιμά μανιταριών (V) | 11 |
| with pasta, minced mushroom ragu and a creamy bechamel sauce - Με φυτικό κιμά μανιταριών και ελαφριά μπεσαμέλ | |

(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 γλουτένη

(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 served with sautéed spinach, pancetta from Paros, mushrooms and manouri cheese σερβίρεται με σπανάκι, πανσέτα Πάρου, μανούρι και μανιτάρια | 13 |
| Beef fillet on the grill - Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα 🍴 Tagliata: Grilled and carved in to slices, served with baby potatoes, a red pepper sauce and a green salad Ταλιάτα μοσχαρίσιου φιλέτου στη σχάρα με πράσινη σαλάτα, πατάτες baby και σάλτσα κόκκινης πιπεριάς | 26 |
| Pork "Steaks" on the grill - Χοιρινά μπριζολάκια στη σχάρα 🍴 tender "brizolakia" marinated in a honey sauce, served with grilled vegetables - σε μαρινάδα μελιού με ψητά λαχανικά | 14 |
| Slow cooked Lamb Shank - Αρνίσιο μπούτι 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 salad - Με σαλάτα | 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 Α'/Β' 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 από τα Νιάτα Λακωνίας | | |
| Mini Bottle of 40 ml €1,5 | Bottle of 250 ml €6 | Bottle of 500 ml €10 |

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



We use only extra virgin olive oil from our hometown Niata - Lakonia on the
Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.

