MIRA

MENU

STARTERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

€

Tzatziki - Τζατζίκι VE, GF — 5
Tzatziki with greek yoghurt, local cucumbers, carrots & garlic - παραδοσιακό τζατζίκι με γιαούρτι και αγγούρια Πάρου

Parian caper spread- Καπαροσαλάτα VG, DF — 7
Traditional local caper salad with mashed potatoes, peppers, olive oil and lemon - *Παριανή καπαροσαλάτα με πατάτες και ελαιόλαδο*

Melitzanosalata/Eggplant spread- Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή VG, DF, GF — 7
Traditional aubergine dip with pine nuts, olive oil and lemon - *Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με κουκουνάρι, λεμόνι και ελαιόλαδο*

Fava - Φάβα VG, DF, GF — 7
Local split pea pureé topped with capers & caramelised onions - *Με κάπαρη και καραμελωμένα κρεμμύδια*

Small marinated fish- Γάυρος μαρινάτος DF, GF — 10
The greek way of preserving fish with lemon, olive oil - *Με λεμόνι, ελαιόλαδο, μπούκοβο και λίγο σκόρδο*

Rosalia- Πατζαροσαλάτα Ροζαλία VE, GF or VG and DF 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 Croquettes - Ψαροκροκέτες — 10
Made with cod* fish and fresh herbs, served with homemade garlic mayonnaise - *με μπακαλιάρο* και φρέσκα μυρωδικά και μαγιονέζα σκόρδου*

Horta with grated tomato & feta - Χόρτα εποχής με τριμμένη ντομάτα & φέτα, VE, GF or VG and DF possible — 6
Boiled local mountain greens - *Με θαλασσινό αλάτι και ξύσμα απο λεμόνι*

Freshly cut french fries - Φρέσκες πατάτες τηγανιτές VG, DF, GF — 5

Bread with homemade dip & olives - Ψωμί με ντιπ & ελιές — 1,5 /p.person

LOCAL CHEESE - ΤΥΡΙΑ

Feta PDO in filo pastry & honey - Φέτα ΠΟΠ σε φύλλο κρούστας με μέλι, VE — 8
with thyme honey, sesame and poppy seeds - *Με μέλι, παπαρουνόσπορο και σουσάμι*

Xinomizithra - Ξινομυζήθρα Πάρου VE, GF — 7
Soft cheese from Paros made by a local farmer, served with oregano and olive oil

Saganaki - Σαγανάκι VE — 8
Baked graviera cheese from Naxos - *Με γραβιέρα Νάξου*

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad with feta PDO or mizithra - Ελληνική με φέτα ΠΟΠ ή μυζήθρα VE, GF or VG and DF possible — 9,5
Local tomatoes, cucumbers, green peppers, onions, olives & feta cheese -
Με παριανή ντομάτα και αγγούρια, πιπεριές, κάπαρη, ελιές, φέτα ή μυζήθρα

Bulgur salad - Πλιγούρι VG, DF — 10
tomato, tahini, avocado, cranberries, red peppers, pistachios & mint -
Πλιγούρι με αβοκάντο Κρήτης, κράνμπερι, φιστίκι αιγίνης, ντομάτα, δυόσμο

Kiklades - Κυκλάδες VE and VG or DF possible — 12
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 — 16
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 VE and VG or DF possible — 14
Kritharaki (a greek rice-shaped pasta) cooked with beetroot and mizithra - *Κρεμώδες κριθαρότο με πατζάρι και παριανή μυζήθρα*

Linguini with feta cream & summer veggies - Καλοκαιρινά λιγκουίνι με κρέμα φέτας & λαχανικά VE — 13
with homemade aromatic feta cream and thin slices of carrots, zucchini and peppers - *Με καρότο, κολοκύθι, πιπεριά, θυμάρι και κρέμα φέτας*

Vegetarian Pastitsio - Παστίτσιο με κιμά μανιταριών VE — 13
with pasta, minced mushroom & "beyond" minced ragu and a creamy bechamél sauce - *Με φυτικό κιμά μανιταριών και ελαφριά μπεσαμέλ*

Baked potato with plant based "shrimps" - Ψητή πατάτα με plant based "γαρίδες" VE or VG possible — 16
Baked potato with sautéed shrimps & local cream cheese - *Πατάτα στο φούρνο με σωταρισμεέες γαρίδες και κρέμα μυζήθρας*

VE : Vegetarian dishes, χορτοφαγικά πιάτα χωρίς κρέας και ψάρι
VG: 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
DF : Lactose free dishes or Lactose free possible, πιάτα χωρίς λακτόζη ή που μπορούν να γίνουν χωρίς λακτόζη

MIRA

TRADITIONAL • MEDITERRANEAN • CUISINE

MAIN DISHES - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

€

Chicken Fillet witth greek pasta - Κοτόπουλο φιλέτο κοκκινιστό με χυλοπίτες 15
tender chicken breast baked in tomato sauce with vegetales & herbs, served with local pasta and feta cream
ψήνεται στο φούρνο με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, λαχανικά και μυρωδικά και σερβίρεται με κρέμα φέτας και χυλόπιτες

Beef fillet on the grill - Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα GF 26
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

Pork Chops on the grill - Χοιρινά μπριζολάκια στη σχάρα GF 15
tender "brizolakia" marinated in a honey sauce, served with grilled vegetables - *σε μαρινάδα μελιού, με ψητά λαχανικά*

Slow cooked Lamb Shank - Αρνίσιο μπούτι στο φούρνο GF 19
baked with fresh herbs and served with celery purée - *σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας*

Traditional Mousaka - Παραδοσιακός Μουσακάς 13
with roasted vegetables, a homemade bolognese ragu & a light béchamel sauce - *Με λαχανικά ψημένα στο φούρνο*

GIFTS FROM THE SEA - ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Octopus* on the grill - Χταπόδι* σχάρας GF, DF 19
Tender octopus arm served with fava pureé - *Σερβίρεται με παραδοσιακή φάβα*

Fresh Sardines - Φρέσκιες σαρδέλες ψητές στο φούρνο GF, DF 13
Fresh Sardines cooked in the oven with fennel pureé - *Με πουρέ φινόκιο και μαραθόσπορο*

Fresh grilled calamari - Φρέσκο καλαμάρι ψητό DF and GF possible 19
Served with a light salad - *Με σαλάτα*

Fresh steamed mussels - Μύδια αχνιστά GF, DF 14
With fresh herbs, ouzo and lemon thyme - *Με φρέσκα μυρωδικά και ούζο*

Baked potato with shrimps* - Ψητή πατάτα με γαρίδες* GF 16
Baked potato with grilled shrimps & local cream cheese - *Πατάτα στο φούρνο με ψητές γαρίδες και κρέμα μυζήθρας*

Fresh Fish (Checkout the Fish Catch of the Day Menu) price per KG
Ψάρι ημέρας Α'/Β' κατηγορίας (δείτε τα πιάτα ημέρας)
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 9
A homemade beef & pork burger patty with pita bread and fried potatoes & ketchup - *Σπιτικό μπιφτέκι, πιτούλες, κέτσαπ και πατάτες*

Linguini Napoli - Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας VG, DF 7
Linguini with a homemade *fresh tomato sauce* - *Μικρή μερίδα με λιγκουίνι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας*

DESSERTS - ΓΛΥΚΑ

Portokalopita - Πορτοκαλόπιτα VE 8
The traditional greek orange pie - *Με φύλλο κρούστας και σιρόπι πορτοκάλι*

Affogato - Αφογκάτο VE 5
a scoop of vanilla ice cream "drowned" with a shot of hot espresso - *Μια μπάλα παγωτό βανίλια βουτηγμένη σε έναν εσπρέσσο*

Mango Ice cream - Παγωτό με παριανά Μάνγκο VG, GF 5

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 40ml €1,5 Bottle of 250ml €6 Bottle of 500ml €10

Αγορανομικός υπεύθυνος: Όλγα Μοίρα
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

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
We use only extra virgin olive oil from our hometown Niata - Lakonia on the Peloponesse.
Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.