



✦ KALOSIRTHATE ✦

In Greek Καλωσήρθατε, meaning welcome

In our family-run tavern, we aim to show you the best of our island, our traditions and tastes. We want our customers to enjoy each and every moment of the time they spend in Greece, give them the opportunity to discover the greek islands, the culture and its beauties. Our wish is to be one of those moments that will make your travel experience an unforgettable one.

ABOUT US

The roots of this Mira Restaurant go back to 1999 when the restaurant was founded by the owners, Yannis and Esther. After running the restaurant successfully for 20 years, their daughter, Olga, joined the team in 2016. Since then, traditional recipes have been interpreted in a modern way. In 2017, chef Sakis Kalikas and sous chef Nikos Fotiadis, joined the team and boosted the contemporary take on the local cuisine. Mira's aim is to introduce you to secrets, feelings and aromas, which define greek food and the greek way of living.

We use only extra virgin olive oil from our hometown Niata - Lakonia on the Peloponnesse.



Most of the vegetables, cheeses, eggs and fruits that we use, come from Parian farmers and small producers.



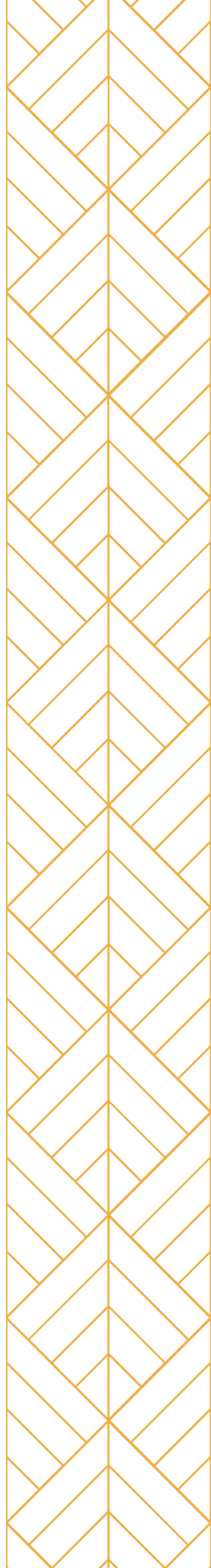
The meat, seafood and fish are all fresh, picked on a daily basis.



The sweets, spreads, sauces, marinades, stews and pureés are produced by us with the use of pure ingredients.



TRADITIONAL • MEDITERRANEAN • CUISINE



P A R E A

In Greek it is spelled 'Παρέα', meaning group of people that forms a party/bunch, sharing and enjoying something together. The dishes on this page are usually being shared by the entire parea in Greece, as Greeks do not tend to eat their starters separately. We recommend that you do the same, with one meze per person being enough.

LE ENTRATE DI MIRA - ΜΕΖΕΔΕΣ

Tzatzki - Τζατζίκι (V)	4,5
yoghurt, cucumbers, garlic <i>σπιτικό τζατζίκι με γιαουρτι Πάρου</i>	
Eggplant spread - Μελιτζανοσαλάτα (V)	6
with a bit of mayonnaise, red peppers and parsley <i>με πιπεριές φλωρίνης, μαϊντανό και λίγο μαγιονεζα</i>	
Parian caper spread- Καπαροσαλάτα 	6
Traditional local caper salad with mashed potatoes, olive oil and lemon <i>Παριανή καπαροσαλάτα με πατάτες και ελαιόλαδο</i>	
Small marinated fish- Γαύρος μαρινάτος	8
The greek way of ceviche with lemon, olive oil and boukono pepper <i>Με κρόμη, κλωνόλαδο, λαμπέρι, κρεμμύδι και λίγο σκόρδο</i>	
Octopus in red wine sauce - Χταπόδι κρασάτο	15
Slowly cooked in fresh herbs and wine from Paros <i>Με ρίγανη και λάδι</i>	
Salatouri - Σαλατούρι	7,5
Traditional fresh flounder fish salad, with local tomatoes and herbs <i>Ψίχα απο σαλάχι με φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα και μυρωδικά</i>	
Fava - Φάβα 	6
Local split pea pureé topped with capers & caramelised onions	
Potato salad with shrimps - Πατατοσάλατα νησιώτικη	11
With red peppers, lemon and parsley <i>Με μαιντανό, κρέμμυδι, σωταρισμενες γαρίδες και πιπεριά φλωρίνης</i>	
Horta Mira (V) or 	6,5
Boiled mountain greens with grated fresh tomato & feta cheese <i>Με τριμμένη φέτα και βινεγκρέτ ντομάτας</i>	
Bread with homemade dip & olives - Ψωμί με ντιπ και ελιές (V)	1 /per person

(V) : Vegetarian dishes,

 : Vegan dishes or vegan possible, πιάτα χωρίς ζωικά προϊόντα

M E R A K I

In Greek MEPAKI, meaning to do something with all your heart, to be dedicated and in love with what you do..

INSALATE - ΣΑΛΑΤΕΣ

Mediterranean - Μεσογειακή 🌿

8,5

with lettuce, tomato, cucumber, pomegranate, dill parsley and pita bread
με μαρούλι, λόλα, ντομάτα, αγγούρι, ρόδι, άνηθο, μαϊντανό και κομμάτια πίτας

greek Salad - Χωριάτικη ⑤

7,5

Local tomatoes, cucumbers, green peppers, onions, olives and feta cheese
Με παριανή ντομάτα και αγκούρια, φέτα ή μυζήθρα

Bulgur salad - Πλιγούρι 🌿

8,5

tomato, tahina, avocado from Crete cranberries, red peppers, pistachios & mint
Πλιγούρι με αβοκάντο Κρήτης, σταφίδα, φιστίκι αιγίνης, ντομάτα, δυόσμο

Kyklades - Κυκλάδες ⑤

7,5

with tomatoes, basil, carob bread rusk and soft mizithra cheese from Paros
Με ντομάτα, βασιλικό, παξιμάδι απο χαρούπι και μυζήθρα

Seafood salad - Σαλάτα θαλασσινών

12

with sauteed vegetables, lentils, fresh mussels, shrimps & calamari
με ψιλοκομμένα λαχανικά, φακές, φρέσκα μύδια, γαρίδες και καλαμάρι

LOCAL CHEESE - ΤΥΡΙΑ

Feta in filo pastry & honey - Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι ⑤

7

with thyme honey, sesame and poppy seeds
με μέλι, παπαρουνόσπορο και σουσάμι

Xinomizithra - Ξινομυζήθρα Πάρου ⑤

6,5

Soft cheese from Paros, served with oregano and olive oil
με ρίγανη και λάδι

Bouyourdi - Μπουγιουρντί ⑤

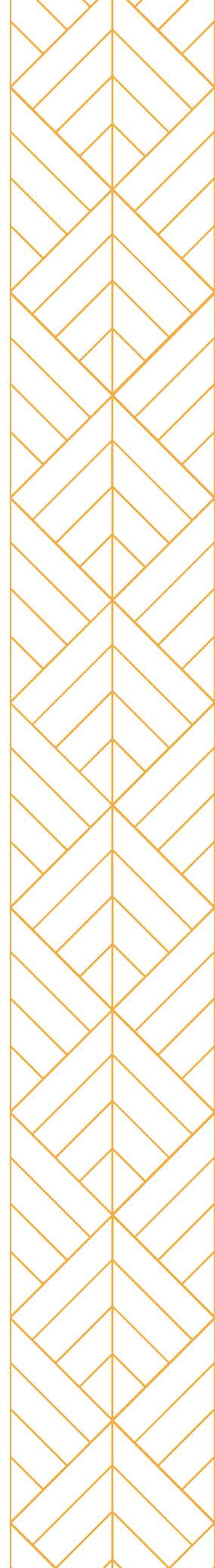
7

spicy baked feta with tomatoes, peppers and oregano
φετα ψητη με ντοματα, πιπεριές, μπούκοβο και ρίγανη

Saganaki - Σαγανάκι ⑤

7

Baked graviera cheese from Paros
Με γραβιέρα Πάρου



PARADOSI

In Greek it is spelled 'ΠΑΡΑΔΟΣΗ', meaning a part of culture that is passed from person to person or generation to generation. The dishes on this page have their roots in greek tradition, in some cases we allow ourselves a more contemporary take on them.

TRADITIONAL MAIN DISHES - ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

- Homemade Mousaka - Μουσακας** 10
baked potatoes and eggplants with minced beef and a creamy béchamel sauce
με μοσχαρίσιο κιμά και ψητά λαχανικά στο φούρνο με σπιτική μπεσαμέλ
- Eggplant Millefeuille - Μιλφέιγ Λαχανικών** 9,5 
Layers of vegetables, fresh tomato sauce, almonds & béchamel sauce
Ψητά λαχανικά με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, αμύγδαλα φιλέ & σπιτική μπεσαμέλ
- Chicken Souvlaki - Σουβλάκι κοτόπουλο (20-25' min.)** 12
served with pita bread, a tzatziki dip and french fries
με πίτα, τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές
- Beef fillet on the grill - Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα** 19
Grilled and carved in to slices, served with vegetable purée
Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με πουρέ λαχανικών
- Daily special with lamb - Πιάτο ημέρας με αρνάκι** 13
Ask us for the version of the day
Ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας
- Haloumi Souvlaki - Χαλούμι σουβλάκι** 9,5 
A skewer with haloumi cheese, peppers, tomatoes, mushrooms and pita bread
Χαλούμι, μανιτάρια, πιπεριές και ντομάτες στην σχάρα και πίτα
- Stuffed Burger Patty "Bifteki" - Γεμιστό μπιφτέκι** 11,5
A burger patty filled with graviera cheese from Paros and tomato
Γεμιστό σπιτικό μπιφτέκι με γραβιέρα Πάρου, πιπεριές και ντομάτα
- Linguini El Greco - Λιγκουίνι ελ γκρέκο** 10  or 
with feta cheese, tomato sauce, capers, olives, red peppers
Με κάπαρη, πιπεριές, ντομάτα και φέτα
- Linguini Kiklades - Λιγκουίνι κυκλάδες** 10  or 
with spinach, cherry tomatoes, greek parmesan and feta cheese
με σπανάκι, ντοματίνια, γραβιέρα και φέτα
- Kritharoto with beetroot - Κριθαρότο με πατζάρι** 11 
Kritharaki (a greek rice-shaped pasta) cooked with beetroot and mizithra
κρεμώδες κόκκινο κριθαρότο με πατζάρι και παριανή μυζήθρα


THALASSA

In Greek it is spelled ΘΑΛΑΣΣΑ, meaning sea and to the locals here on the island, the sea was the only mean of food and income for many years. This is why they found many ways to preserve and cook fish and seafood. We collected some of them here in order to share them with you..

GIFTS FROM THE SEA - ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Seabass fillet - Λαβράκι φιλέτο (25' min.)	20
in baking paper with vegetables and fresh thyme <i>ψημενο στη λαδόκολλα με μυρωδικά και λαχανικά</i>	
Octopus on the grill - Χταπόδι σχάρας	17
σερβίρεται με φάβα <i>Tender octopus arms served with fava pureé</i>	
Baked sardines - Σαρδέλες ψητές στο φούρνο	10
Fresh Sardines cooked in the oven with olive oil, oregano and vegetables <i>με λαδορίγανη και λαχανικά</i>	
Fresh grilled calamari - Φρέσκο καλαμάρι ψητό	18
served with avocado cream and tomato <i>με αβοκάντο και ντομάτα</i>	
Fresh steamed mussels - Μύδια αχνιστά	12
with fresh onion, dill, white wine and lemon thyme <i>με φρέσκα μυρωδικά και λευκό κρασί</i>	
Fried calamari - Καλαμαράκι τηγανιτό	10,5
served with a refreshing dip <i>με δροσερή σάλτσα σε ντιπ</i>	
Fish catch of the day - Ψάρι ημέρας στην σχάρα	price per kg
We pick and order our fresh fish daily to give you the best our sea provides <i>Καθημερινά ο ψαράς μας, μας φέρνει ότι καλό προσφέρει η θάλασσα</i>	

FOR KIDS - ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

Kids Mini Burger Patty - Μπιφτεκάκια για παιδιά	8
A homemade burger patty with pita bread and fried potatoes & ketchup <i>Σπιτικό μπιφτέκι, πιτούλες και πατάτες</i>	
Linguini Napoli - Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας 	7
Linguini with a homemade fresh tomato sauce <i>Λιγκουίνι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας</i>	

GLIKO

In Greek it is spelled Γλυκο, meaning sweet or dessert. Greek traditional sweets are made following the principles of Mediterranean diet, they are simple to prepare and are based on fresh ingredients and mostly local fruits

DESSERTS - ΓΛΥΚΑ

- Portokalopita - Πορτοκαλόπιτα** 6
The traditional greek orange pie
με φύλλο κρούστας και σιρόπι
- Cookie with ice cream - Σπιτικός κορμός σοκολάτας με παγωτό** 6
Soft chocolate cooki , served with vanilla ice cream or a fruit sorbet
Μπισκότο σοκολάτας, σερβίρεται είτε με παγωτό βανίλια
- Affogato - Αφογκάτο** 4
a scoop of vanilla ice cream "drowned" with a shot of hot espresso
Μια μπάλα παγωτό βανίλια βουτηγμένη σε έναν εσπρέσσο
- Local Mango Ice cream - Παγωτό με παριανά Μάνγκο** 5
Two scoops of local mango ice cream with walnuts
Δύο μπάλες παγωτό μάνγκο με καρύδια
- Dessert of the day (ask us) - Γλύκο ημέρας (ρωτήστε μας)** 6
Our chefs get inspired by seasonal fruit and new ideas
Καθημερινά δημιουργούμε γλυκά με φρέσκα υλικά και φρούτα εποχής

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
- Bottle of 250 ml** 4
- Bottle of 500 ml** 7

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



✦ EYCHARISTOUME ✦
In Greek *Ευχαριστούμε*, meaning "we thank you"

