



✦ 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.



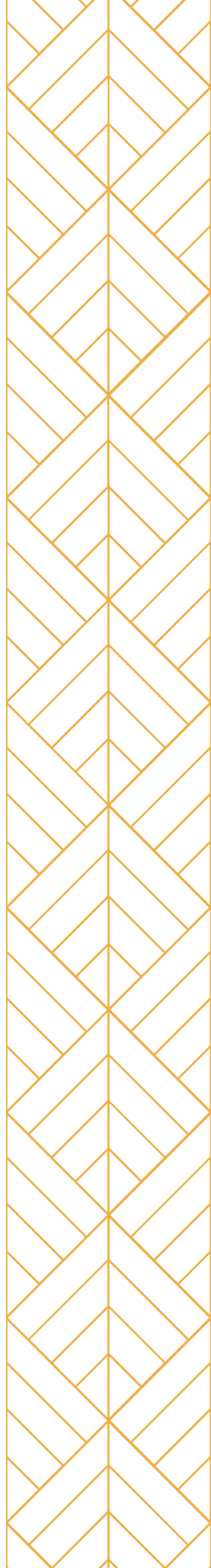
The meat, seafood and fish are all fresh, picked on a daily basis.



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 	4,5
con yoghurt, cetrioli, aglio, ed il nostro olio extravergine d'oliva <i>σπιτικό τζατζίκι με γιαουρτι Πάρου</i>	
Salsa di melanzane - Μελιτζανοσαλάτα 	6
casalinga con peperoni rossi, mayonnaise e aglio <i>με πιπεριές φλωρίνης, μαϊντανό και λίγο μαγιονεζα</i>	
Crema di caparri- Καπαροσαλάτα 	6
Insalata tradizionale di capperi locali con purè di patate, olio d'oliva e limone <i>Παριανή καπαροσαλάτα με πατάτες και ελαιόλαδο</i>	
Piccolo pesce marinato- Γαύρος μαρινάτος	8
Il modo greco di ceviche con limone, olio d'oliva e un po' di peperoncino <i>Με λεμόνι, ελαιόλαδο, καυτερη πιπερίτσα και λίγο σκόρδο</i>	
Polpo in salsa di vino rosso- Χταπόδι κρασάτο	15
con origano e olio d'oliva <i>Με ρίγανη και λάδι</i>	
Salatouri - Σαλατούρι	7,5
insalata con razza, limone, pomodoro e erbe <i>Ψίχα απο σαλάχι με φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα και μυρωδικά</i>	
Fava - Φάβα 	6
servita con capperi e cipolla caramellata <i>με κάπαρη και καραμελωμένα κρεμμύδια</i>	
Insalate di gamberi con patate - Πατατοσάλατα νησιώτικη	11
con peperoni rossi, limone e prezzemolo <i>Με μαιντανό, κρέμμυδι, σωταρισμενες γαρίδες και πιπεριά φλωρίνης</i>	
Horta Mira  or 	6,5
Verdure di montagna bollite con vinaigrette di pomodoro e formaggio feta <i>Με τριμμένη φέτα και βινεγκρέτ ντομάτας</i>	
Pane, olive e paté di pomodori secchi - Ψωμί με ντιπ και ελιές 	1 /per persona

 : Piatti vegetariani, χορτοφαγικά πιάτα

 : Piatti vegani o vegani possibili, πιάτα χωρίς ζωικά προϊόντα

M E R A K I

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

INSALATE - ΣΑΛΑΤΕΣ

Mediterranea - Μεσογειακή 🌿

con lattuga, pomodoro, cetriolo, melograno, aneto, prezzemolo e pane di pita
με μαρούλι, λόλα, ντομάτα, αγγούρι, ρόδι, άνηθο, μαϊντανό και κομμάτια πίτας

8

Greca - Χωριάτικη ⑤

Pomodori locali, cetrioli, peperoni verdi, cipolle, olive e formaggio feta
Με παριανή ντομάτα και αγκούρια, φέτα ή μυζήθρα

7,5

Bulgur insalata - Πλιγούρι 🌿

pomodoro, tahina, avocado, mirtilli rossi, peperoni rossi, pistacchi, prezzemolo
Πλιγούρι με αβοκάντο Κρήτης, σταφίδα, φιστίκι αιγίνης, ντομάτα, δυόσμο

8

Cicliadi - Κυκλάδες ⑤

pomodori locali, formaggio soffice, pane biscottato e basilico
Με ντομάτα, βασιλικό, παξιμάδι απο χαρούπι και μυζήθρα

7

Insalata di frutti di mare - Σαλάτα θαλασσινών

Lenticchie, verdure saltate, cozze, gamberetti e calamari
με ψιλοκομμένα λαχανικά, φακές, φρέσκα μύδια, γαρίδες και καλαμάρι

12

LOCAL CHEESE - ΤΥΡΙΑ

Feta in pasta filo - Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι ⑤

con timo miele, semi di sesamo e papavero
με μέλι, παπαρουνόσπορο και σουσάμι

7

Mizithra - Παριανή ξινομυζήθρα ⑤

Un formaggio fresco assomiglia molto alla ricotta
με ρίγανη και λάδι

6,5

Bouyourdi - Μπουγιουρντί ⑤

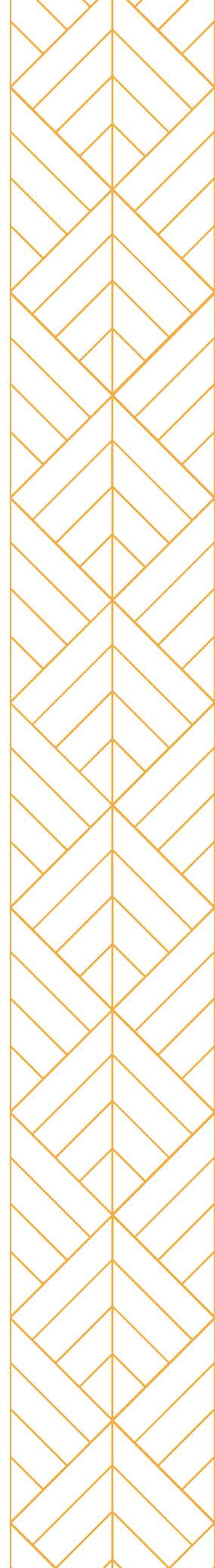
feta aromatizzata con spezie al forno con pomodori ed peperoni
φετα ψητη με ντοματα, πιπεριές, μπούκοβο και ρίγανη

7

Saganaki - Σαγανάκι ⑤

Formaggio fritto greco
Με γραβιέρα Πάρου

7



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.

IL MEGLIO DALLA GRECIA- ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

- Mousaka - Μουσακας** 10
Patate al forno e melanzane con manzo macinato e una cremosa salsa di besciamella
με μοσχαρίσιο κιμά και ψητά λαχανικά στο φούρνο με σπιτική μπεσαμέλ
- Milefoglie di melanzane - Μιλφέιγ Λαχανικών** 9,5 
Strati di verdure, mandorle, il tutto ricoperto da un lieve strato di besciamella
Ψητά λαχανικά με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, αμύγδαλα φιλέ & σπιτική μπεσαμέλ
- Souvlaki di pollo - Σουβλάκι κοτόπουλο (20-25' min.)** 12
Spiedino di pollo, servito con pane pita, patate fritte e tzatziki
με πίτα, τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές
- Filetto di manzo alla griglia - Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα** 19
Grigliato e intagliato a fette, servito con purea di verdura
Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με πουρέ λαχανικών
- Piatto del giorno con agnello - Πιάτο ημέρας με αρνάκι** 13
Chiedeteci la versione del giorno
Ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας
- Souvlaki di halloumi - Χαλούμι σουβλάκι** 9,5 
Spiedino di formaggio e funghi alla griglia, servito con pane pita ed insalata verde
Χαλούμι, μανιτάρια, πιπεριές και ντομάτες στην σχάρα και πίτα
- Burger ripieno "Bifteki" - Γεμιστό μπιφτέκι** 11,5
Ripieno di formaggio e pomodoro, servito con pane pita, patate fritte e tzatziki
Γεμιστό σπιτικό μπιφτέκι με γραβιέρα Πάρου, πιπεριές και ντομάτα
- Linguini El Greco - Λιγκουίνι ελ γκρέκο** 10  or 
con feta, salsa di pomodoro, capperi, olive, peperoni rossi e l'olio d'oliva
Με κάπαρη, πιπεριές, ντομάτα και φέτα
- Linguini Kiklades - Λιγκουίνι κυκλάδες** 10  or 
con spinaci, pomodorini e formaggio feta
με σπανάκι, ντοματίνια, γραβιέρα Πάρου και φέτα
- Orzotto alla barbabietola rossa - Κριθαρότο με πατζάρι** 11 
L'alternativa al risotto alla barbabietola e formaggio fresco locale
κρεμώδες κόκκινο κριθαρότο με πατζάρι και 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..

SAPORE DI MARE - ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Filetto di spigola fresco - Λαβράκι φιλέτο (25' min.)	20
in carta da forno con verdure e timo fresco, servito con salsa di limone <i>ψημενο στη λαδόκολλα με μυρωδικά και λαχανικά</i>	
Polpo alla griglia - Χταπόδι σχάρας	17
servito con fava <i>σερβίρεται με φάβα</i>	
Sardine fresche - Σαρδέλες ψητές στο φούρνο	10
cotte al forno con olio d'oliva, origano e pomodori <i>με λαδορίγανη και λαχανικά</i>	
Calamari alla grillia - Φρέσκο καλαμάρι ψητό	18
servito con crema di avocado e pomodoro <i>με αβοκάντο και ντομάτα</i>	
Cozze al vapore - Μύδια αχνιστά	12
con cipolle fresca, ouzo, timo e limone <i>με φρέσκα μυρωδικά και ούζο</i>	
Calamari fritti - Καλαμαράκι τηγανιτό	10,5
served with a refreshing dip <i>με δροσερή σάλτσα σε ντιπ</i>	
Pesce pescato in giornata - Ψάρι ημέρας στην σχάρα	price per kg
(Si prega di chiedere) Servito con verdure bollite <i>Καθημερινά ο ψαράς μας, μας φέρνει ότι καλό προσφέρει η θάλασσα</i>	

PER I BAMBINI-ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

Kids Mini Burger Patty - Μπιφτεκάκια για παιδιά	8
Un hamburger fatto in casa con pane di pita, ketchup e patate <i>Σπιτικό μπιφτέκι, πιτούλες και πατάτες</i>	
Linguini Napoli - Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας	7
con salsa di pomodoro fresco <i>Λιγκουίни 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

DOLCI - ΓΛΥΚΑ

- Portokalopita - Πορτοκαλόπιτα** 6
Una tradizionale torta all'arancia greca
με φύλλο κρούστας και σιρόπι
- Biscotto al cioccolato con gelato - Σπιτικό μπισκότο με παγωτό** 6
Biscotto al cioccolato morbido fatto in casa, servito con gelato alla vaniglia
Μπισκότο σοκολάτας, σερβίρεται είτε με παγωτό βανίλια
- Affogato - Αφογκάτο** 4
Gelato alla vaniglia in un bicchierino di espresso caldo
Μια μπάλα παγωτό βανίλια βουτηγμένη σε έναν εσπρέσσο
- Gelato al Mango - Παγωτό με παριανά Μάνγκο** 5
creato con mango locale
Δύο μπάλες παγωτό μάνγκο με καρύδια
- Dolce del giorno (si prega di chiedere) - Γλύκο ημέρας** 6
I nostri chef si ispirano alla frutta di stagione e alle nuove idee
Καθημερινά δημιουργούμε γλυκά με φρέσκα υλικά και φρούτα εποχής

OLIO D'OLIVA - ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΣ

il nostro olio d'oliva di famiglia del nostro villaggio
Olio Extra Vergine di Oliva del villaggio di Niata in Laconia
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο απο τα Νιάτα Λακωνίας

- Mini Bottiglia di 40 ml** 1
- Bottiglia di 250 ml** 4
- Bottiglia di 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

I prezzi sono definitivi con tutti i costi legali inclusi. Le note di reclamo sono fornite all'ingresso dei negozi. Il consumatore non è tenuto a pagare se la ricevuta di pagamento non è stata ricevuta.

Usiamo olio extra vergine di oliva nelle nostre insalate e olio di semi di girasole per friggere.

* Prodotto congelato



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

