



ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS - ANTIPASTI

Ελιές με φέτα ΠΟΠ και κρίταμο

Olives with feta cheese and rock samphire

Olive con formaggio feta DOC e kritamo (erba marittima)

Τζατζίκι

Tzatziki (yogurt, cucumber, garlic spread)

Tzatziki (salsa di yogurt con cetriolo, aglio e aceto)

Χούμους

Humus

Humus

Φάβα

Split peas

Fava (impasto del piselli spezzati)

Τυροκαυτερή

Spicy cheese spread

Tirokafteri (salsa di formaggi piccante)

Σκορδαλιά παντζαριού με ψίχα αμυγδάλου

Beatroot garlic spread with ground almond

Scordalia (agliata di barbabietole con mandorle macinate)

Παραδοσιακό τσαϊτι Λακωνίας με πετιμέζι και σουσάμι

Local pie with greens, pezyme and sesame

Tsaiti (impasto di farina ripieno) con erbe aromatiche, melassa e semi di sesamo

Σαγανάκι με γλυκό ντοματίνι, αρωματισμένο με φύλλα αρμπαρόριζας

Fried cheese with sweet cherry tomatoes and apple geranium leaves

Saganaki (formaggio salato fritto) con pomodorini e foglie di geranio mela

Πατάτες τηγανητές

French fries

Patate fritte

Καλαμάρι τηγανητό με sweet chili sauce

Fried squid (calamari) with sweet chili sauce

Calamari fritti con salsa di peperoncino dolce

Τριλογία vege κεφτέδες (ρεβιθιού - ντομάτας - κολοκυθιού) με sauce ταρτάρ

Vegie balls (chickpeas-tomato-zucchini) with tartar sauce

Trilogia veget. di polpette (di ceci - pomodoro-zucchine) con salsa tartara

Στικς τηγανητά μελιτζάνας - κολοκυθιού με sauce ταρτάρ

Fried eggplant and zucchini sticks with tartar sauce

Bastoncini fritti di melanzane e zucchine con salsa tartara



ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS - ANTIPASTI

Χταπόδι σχάρας (2 πλοκάμια) με λαδορίγανη

Grilled octopus (2 tentacles) with olive oil and oregano

Polpo alla griglia (2 tentacoli) con olio e origano

Χταπόδι σχάρας με μους παντζαριού και μελάνι σουπιάς

Grilled octopus with beatroot mousse and cuttlefish ink

Polpo alla griglia con mousse di barbabietole e inchiostro di seppia

Σαγανάκι γαρίδας με φρέσκια σάλτσα κόκκινη και ΠΟΠ τρίμμα φέτα

Shrimp saganaki with feta cheese in red sauce

Gamberi in padella con succo fresco di pomodoro e fomaggio feta DOC

Μύδια αχνιστά με αρωματικά βότανα

Steamed mussels with aromatic herbs

Cozze al vapore con erbe aromatiche

Γαύρος μαρινάτος

Marinated anchovies

Carpine marinato

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS - INSALATE

Χωριάτικη:

Ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, ελιές, αγγούρι, κρίταμος, φέτα

Greek Salad:

Tomato, onion, pepper, cappers, olives, cucumber, rock samphire, feta

Choriatiki: pomodoro, cipolla, peperone, capperi, olive, cetriolo, kritamo, feta

Λακωνία:

Χρωματιστή φρέσκια σαλάτα, ντοματίνι, κατσικίσιο τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, κάπαρη, λαλάγγια, πούδρα καπνιστού χοιρινού, βινεγκρέτ βαλσάμικο και μέλι

Lakonia Salad:

Colorful salad, cherry tomato, goat cheese, fresh spring onion, cappers, lalagia (local fried dough), smoked pork dust, balsamic vinaigrette and honey

Lakonia: Insalata colorata, pomodorini, formaggio di capra, cipollina fresca, capperi, fritella tradizionale, maiale affumicato, vinaigrette balsamico e miele

Κοτόπουλο:

Πράσινη mix σαλάτα, κρουτόν, ντοματίνι, φλέικς παρμεζάνας και βινεγκρέτ μουστάρδα - μέλι

Chicken Salad:

Green mixed salad, crouton, cherry tomato, parmesan flakes and honey-mustard vinaigrette

Pollo: Insalata verde mista, crostini, pomodorini, fiocchi di parmigiano e vinaigrette mostarda - miele

Vegetarian:

Πράσινη mix σαλάτα, λαχανικά σχάρας, ντοματίνι, κρουτόν, φρέσκο κρεμμύδι, βινεγκρέτ καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης, κρέμα βαλσάμικο και σουσάμι

Vegetarian Salad:

Green salad mix, grilled vegetables, cherry tomatoes, croutons, fresh spring onion, roasted red pepper vinaigrette, balsamic cream and sesame seeds

Vegetarian: Insalata verde mista, verdure alla griglia, pomodorini, crostini, cipollina fresca, vinaigrette di peperone affumicato, crema di balsamico e sesamo



ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS - INSALATE

Ταμπουλέ:

φακής με κινόα, αντζούγια, φρέσκα λαχανικά, αρωματικά βότανα, λάδι σουπιάς

Tamproule Salad:

lentil with quinoa, anchovies, fresh cut vegetables, aromatic herbs, cuttlefish oil

Taboulet di lenticchie con kinoa, acciughe, verdure fresche, erbe aromatiche, olio di seppia

Χόρτα εποχής

Boiled seasonal greens

Verdura di stagione bollita

Sea Side Cervi Σαλάτα:

Καπνιστός σολομός, ραπανάκι, σουρίμι, αβοκάντο, γαριδάκι αποφλοιωμένο, ντοματίνι, mix αρωματικά βότανα, τσιπς ρυζιού και βινεγκρέτ ούζου

Sea Side Cervi Salad:

Smoked salmon, radish, sourimi, avocado, peeled baby shrimp, cherry tomatoes, aromatic herb mix, rice chips and ouzo vinaigrette

Sea Side Cervi: salmone affumicato, ravanello, sourimi, avocado, gamberetti sgusciati, erbe aromatiche, fiocchi di riso e vinaigrette di ouzo(grappa)

Ντάκος:

Φέτα τρίμμα, ελιές, κρεμμύδι, ντομάτα

Dakos Salad:

Fried bread with feta cheese, olives, onion, tomato

Dakos:

Fetta biscottata con formaggio fetta, olive, cipolla, pomodoro

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ - HOME MADE MEALS - PIATTI FATTI A CASA

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

με τρικόλορε πιπεριές, κεφαλογραβιέρα και δεντρολίβανο

STUFFED BREAD ROLL WITH PORK

with 3 color peppers, salted yellow cheese and rosemary

KARVELAKI KLEFTIKO panino ripieno con maiale, peperoni tricolori, formaggio giallo salato e rosmarino

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ,

λαχανικά εποχής, σύκο, κάσιους, αρωματικά βότανα, φρέσκια κόκκινη σάλτσα, κρέμα βαλσάμικο και πατάτες φούρνου

STUFFED RED LONG PEPPERS,

seasonal vegetables, fig, cashew nuts, aromatic herbs, fresh red sauce, balsamic vinegar cream, served with oven baked potatoes

PEPERONI LUNGI RIPIENI, verdura di stagione, fico, noci di acagi, erbe aromatiche, succo di pomodoro fresco, crema aceto balsamico, servito con patate al forno

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΦΟΥΡΝΟΥ

με πατάτες φούρνου

OVEN BAKED BURGERS

served with oven baked potatoes

HAMBURGER AL FORNO servito con patate al forno

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

κιμάς μόσχου, μελιτζάνα, πατάτα, μπεσαμέλ

MOUSAKAS

minced beef meat, eggplant, potatoes and bechamel sauce

MOUSAKAS macinato di manzo, melanzana, patata, besciamella



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ - HOME MADE MEALS - PIATTI FATTI A CASA

ΜΟΥΣΑΚΑΣ VEGE

μανιτάρια, κολοκύθι, μελιτζάνα, πατάτα, μπεσαμέλ

VEGIE MOUSAKAS

mushrooms, zucchini, eggplants, potatoes, bechamel sauce

MOUSAKAS VEGETARIANO *funghi, zucchini, melanzane, patate, besciamella*

ΜΠΟΛΟΝΕΖ ΦΟΥΡΝΟΥ

πέννες, κιμάς μόσχου, μείγμα τυριών

OVEN BAKED PASTA BOLOGNEZ

pennes, minced veal, cheese mix

PENNE ALLA BOLOGNESE *al forno, macinato di manzo, formaggi misti*

ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ

με σάλτσα δεντρολίβανο, πατάτες φούρνου ή πουρέ γλυκοπατάτας

LAMB SHANK

with rosemary sauce, oven baked potatoes or mash sweet potato

COSCIOTTO DI AGNELLO *con salsa di rosmarino servito con patate al forno o purè di patata dolce*

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

με πατάτες φούρνου

OVEN BAKED CHICKEN

served with oven backed potatoes

POLLO AL FORNO *servito con patate al forno*

ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΟΣΧΟΥ

με λιγκουίνι ή πατάτες

VEAL IN RED SAUCE

served with linguini or potatoes

MANZO AL SUCCO DI POMODORO *servito con linguine o patate*

ZYMAPIKA & PIZOTA - PASTA & RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

Γαριδομακαρονάδα:

Λιγκουίνι με φρέσκια κόκκινη σάλτσα, αρωματικά βότανα, τριχόχρωμο πιπεριά, φινόκιο

Shrimp pasta:

Linguini with fresh red sauce, aromatic herbs, 3 colored peppers, finocchio

Linguine con gamberi: *succo di pomodoro fresco, erbe aromatiche, peperoni tricolori, finocchio*

Αστακομακαρονάδα:

Λιγκουίνι με φρέσκια κόκκινη σάλτσα, αρωματικά βότανα, φινόκιο (για 2 άτομα, 1kg αστακός)

Lobster pasta:

Linguini with fresh red sauce, aromatic herbs, finocchio (serving for 2, 1kg lobster)

Linguine con aragosta: *succo di pomodoro fresco, erbe aromatiche, peperoni tricolori, finocchio (servito per 2, 1kg aragosta)*



ZYMAPIKA & PIZOTA - PASTA & RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

Θαλασσινών:

Ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς, καλαμάρι, γαρίδα, μύδια, φρέσκια κόκκινη σάλτσα

Sea food pasta:

Taliatelle of cuttlefish ink, squid, shrimp, mussels, fresh red sauce

Marinara: Taliatelle al inchiostro di seppia, calamari, gamberi, cozze, succo di pomodoro fresco

Παπαρδέλες Κοτόπουλο:

Φυστικοβούτυρο, μανιτάρι, κόμμα προσούτο, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα

Chicken papardelle:

Peanut butter, mushroom, prosciutto dust, heavy cream, parmesan

Papardelle al pollo: burro di arachidi, funghi, prosciutto, panna, parmigiano

Μεσογειακή: Λιγκουίни, λαχανικά σχάρας, φρέσκια κόκκινη σάλτσα, τρίμμα φέτα ΠΟΠ, κρέμα βαλσάμικο πορτοκάλι, αρωματικά βότανα

Mediterranean Vegan: Linguine, grilled vegetables, fresh red sauce, crushed feta cheese, orange balsamic cream, aromatic herbs

Mediterranean Vegetariana: Linguine, verdura grigliata, succo di pomodoro fresco, formaggio feta, crema aceto balsamico, arancia, erbe aromatiche

Νάπολι:

Φρέσκια κόκκινη σάλτσα

Napoli pasta:

Fresh made red sauce

Napoletana: Succo di pomodoro fresco

Ριζότο μανιταριών: λάδι τρούφας, μερλό κόκκινο, παρμεζάνα, κρέμα βαλσάμικο

Mushroom risotto: truffle oil, red merlot wine, parmesan, balsamic cream

Risotto ai funghi: olio di tartufo, vino merlot rosso, parmigiano, crema aceto balsamico

Ριζότο Σουπιάς:

φινόκιο, αρωματικά βότανα, φύτρες σκόρδου, ντοματίνι, τριχολόρε πιπεριά

Risotto Cuttlefish:

finocchio, aromatic herbs, garlic sprouts, cherry tomato, 3 color peppers

Risotto di seppia: finocchio, erbe aromatiche, aglio, pomodorini, peperoni tricolori

Ριζότο Κοτόπουλο:

κάρυ, κουρκουμάς, τριχολόρε πιπεριά, ντοματίνι, παρμεζάνα, αρωματικά βότανα

Risotto Chicken:

kary, turmeric, 3 color peppers, cherry tomato, parmesan, aromatic herbs

Risotto al pollo: kary, curcuma, peperoni tricolori, pomodorini, parmigiano, erbe aromatiche



ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ - GRILLED MEAT - CARNE ALLA GRIGLIA

Χοιρινή σπαλομπριζόλα με side σαλάτα και πατάτες κάντρι

Pork steak served with side salad and country style potatoes

Braciola di suino con insalata side e patate country

Σταβλίσια βοδινή μπριζόλα με side σαλάτα και πατάτες κάντρι

Veal steak served with side salad and country style potatoes

Costata bovina con insalata side e patate country

Φιλέτο κοτόπουλο με side σαλάτα και πατάτες κάντρι

Chicken fillet served with side salad and country style potatoes

Filetto di pollo con insalata side e patate country

Φιλέτο ψαρονέφρι με side σαλάτα και πατάτες κάντρι

Pork tenderloin served with side salad and country style potatoes

Filetto di suino con insalata side e patate country

Χειροποίητο σουβλάκι κοτόπουλο με πατάτες κάντρι, side salad και πιτάκια

Hand made Chicken Souvlaki

served with country style potatoes, side salad and pita bread

Souvlaki di pollo preparato a mano con patate country, insalata side e pezzetti di pita greca

Χειροποίητο σουβλάκι χοιρινό με πατάτες κάντρι, side salad και πιτάκια

Hand Made Pork Souvlaki

served with country style potatoes, side salad and pita bread

Souvlaki di suino preparato a mano con patate country, insalata side e pezzetti di pita greca

Burger

με μοσχαρίσιο φρέσκο κιμά, μαρούλι, κέτσαπ, μουστάρδα, καραμελωμένα κρεμμύδια, τσένταρ τυρί, τουρσί

Burger

with fresh cut minced beef, lettuce, ketchup, mustard, carameled onion, cheddar cheese, pickle

Burger con macinato di manzo ,lattuga, ketchup,mostarda,cipolle caramellate, formaggio cheddar, sottaceti

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - GRILLED SEAFOOD - FRUTTA DI MARE ALLA GRIGLIA

Σαρδέλα σχάρας, μους ταραμά, κονφί ντοματίνι, εσαλότ κρεμμυδάκι και αρωματικό λάδι βοτάνων

Grilled sardines, mousse of preserved fish roe, pulp of cherry tomatoes, esalot spring onion and aromatic herb oil

Sardine alla griglia, mousse di uova di pesce, polpa di pomodorini dolce, cipolline esalot e olio aromatico di erbe

Θράψαλο σχάρας, μους φέτας, side σαλάτα

Grilled kraken squid, cheese feta mousse, side salad

Calamare grande alla griglia, mousse di formaggio feta, insalata side

Γαρίδες σχάρας, side ταμποulé φακής με κινόα

Grilled shrimp, side taboulet lentil with kinoa

Gamberi alla griglia, side taboulet di lenticchie con kinoa



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - GRILLED SEAFOOD - FRUTTA DI MARE ALLA GRIGLIA

Λαβράκι φωλιά με μους παντζαριού και πράσινη σαλάτα με αρωματικά βότανα

Sea bass nest with beatroot mousse and green salad with aromatic herbs

Spigola nido con mousse di barbabietole e insalata verde con erbe aromatiche

Τσιπούρα σχάρας με χόρτα εποχής και βραστές πατάτες

Sea bream with boiled season greens and boiled potatoes

Orate alla griglia con verdura di stagione bollita e patate bollite

Αστακός σχάρας με μους παντζαριού και side σαλάτα

Grilled lobster with beatroot mousse and side salad

Aragosta alla griglia con mousse di barbabietole e insalata side

Ψάρια ημέρας με το κιλό

Fish of the day, by kilo

Pesce di giornata al chilo prezzo

ΓΛΥΚΑ -SWEETS - DOLCI

Ρωτήστε για τα γλυκά ημέρας

Ask us about our daily sweets

Chiedici per il dolce del giorno

Μπακλαβά

Baklava

Μιλφέιγ

Milfg

Millefoglie

Καρυδόπιτα με σοκολάτα

Walnut pie with chocolate

Torta ai noci con cioccolato

Κρέμα λεμόνι με μπισκότο

Lemon cream with cookies

Crema al limone con biscotto

Προφιτερόλ

Profiterol

Profiterolle

Σουφλέ σοκολάτας

Chocolate souffle

Soufflé di cioccolato

Εκμέκ σε ποτήρι

Ekmek in a glass

Ekmek al bicchiere

Μους σοκολάτας με σκόνη σοκολάτας

Chocolate mousse with chocolate dust

Mousse al cioccolato

Πορτοκαλόπιτα με σοκολάτα γκανάζ

Orange pie with chocolate ganaz

Torta d'arancio con cioccolato ganase



ΛΙΚΕΡ - LIQUEUR - LIQUORE

Λεμοντσέλο
Lemoncello

Μαστίχα
Mastic
Mastice

Γκράπα
Grappa

Κανέλλα (τεντούρα)
Cinnamon
Cannella

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - REFRESHMENTS - BEVANDE

Coca Cola
(Light, Zero, Stevia)

Sprite

Πορτοκαλάδα
Orangeade
Aranciata

Πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό
Orangeade non carbonated
Aranciata non gassata

Λεμονίτα
Lemonade
Limonata

Ανθρακούχο Νερό
Sparkling Water
Acua gassata

Σόδα
Soda

Τόνικ
Tonic

Εμφιαλωμένο Νερό <i>Bottled Water</i> <i>Aqua imbottigliata</i>	0,5lt.....	1lt.....	1,5lt.....
---	------------	----------	------------

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΕΝΟΥ: ΗΡΩ ΣΩΤΗΡΙΟΥ

Επίλεκτο μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες σας.

Στις αναγραφόμενες τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και οι τιμές μπορούν να διαφοροποιηθούν χωρίς προηγούμενη ανακοίνωση. Κάθε νέα εκτύπωση του εντύπου ακυρώνει την προηγούμενη

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χαράλαμπος Χαραλαμπάκος