

*We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.
Municipality Tax and VAT are included in the prices.*

** Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.
Extra virgin olive oil is used for salads; sunflower oil is used for frying.*

*Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.*

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ.

** Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.*

*N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.
Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.*

Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.

** Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.
L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.*

*Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.
Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется)*

или любых других диетических запросах.

Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.

** Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.
Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов,
для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.*

*Zögern Sie nicht uns Fragen bezüglich der Zutaten unserer Gerichte zu stellen.
Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Ernährungswünsche.*

Alle Steuern sind im Preis inbegriffen.

**Gefrorene Lebensmittel wurden gewählt um höchstmögliche Qualität zu sichern.
Extra natives Olivenöl wird verwendet für Salate, Sonnenblumenöl für das Braten.*



Супы

Кававіа - традиционный суп из рыбы-камень, морской воды и шафрана	24,00 €
Холодный томатный суп с вермишелью-паутинкой, со сметаной и крутонами	13,00 €
Суп дня	13,00 €

Закуски

Греческий йогурт с чесноком и огурцом	8,00 €
Дип-соус из икры белой рыбы с оливковым маслом	10,00 €
Дип-соус из сыра "фета" с красным перцем чили	8,00 €
Пюре из баклажанов с зеленью и красным сладким перцем	8,00 €
Креветки саганаки , приправленные с узо, помидорами, зеленым болгарским перцем и сыром "фета"	26,00 €
Мидии, приготовленные на пару с мускатным вином и пряно-сливочный соус	19,00 €
Кабачки и баклажаны, обжаренные в кляре, с кремом из артишоков	14,00 €
Севиче из сибаса, с морским ежом, чили, лаймом и кориандром	30,00 €
Фаршированные рисом и зеленью виноградные листья и йогуртовый соус с мятой	16,00 €
Буюрди - запеченные в духовке фета и сыр халлуми, с перечной приправой "буково" и болгарским перцем	17,00 €
Осьминог на гриле с пюре из нута (хумус)	26,00 €
Крокеты из трески с укропом и чесночным соусом	22,00 €
Мелкая жареная рыбка "атерина" с йогуртом, чесноком и рукколой	18,00 €
Картофель фри	6,00 €

Салаты

Греческий салат с помидорами, огурцами, луком и муссом из феты	17,00 €
Сухарь "дакос" из муки плодов рожкового дерева (кэроб) с тертым помидором и сыром фета	10,00 €
Салат "Афинский" с групером, домашним майонезом и отварными сезонными овощами	28,00 €
Салат из чечевицы с "тарама", морковью, апельсином и осьминогом на гриле	28,00 €
Зеленый салат с сыром anothotiro и сердцевинной цитрусовых	14,00 €

На гриле

Свежая рыба - улов дня (за 100гр)	9,00 €
Свежий омар (за 100 гр)	18,00 €
Свежий Креветки (за 100гр)	11,00 €

Гарнир на выбор к вышеуказанным блюдам: Картофель фри, Овощи на гриле, Зелень отварная

Основные блюда

Лингвини с морепродуктами дня, помидорами и базиликом	34,00 €
Паста орзо с лангустинами, приготовленными на сковороде, и тартар из лангустинов с лимоном	48,00 €
Местная паста Skioufichta с копченой свиной "апаки", помидорками черри, горошком и шпинатом	24,00 €
Ризотто со шпинатом, свежим помидором, зеленым луком, укропом и сыром anothotiro	19,00 €
"Имам"- тушеные на медленном огне с луком и томатным соусом баклажаны, с соевым гратеном бешамель	16,00 €
Сибас на гриле с овощами, приготовленными на пару, с лимонно-шафрановым соусом	35,00 €
Групер на виноградных листьях с пудрой из вяленых томатов, пюре из фасоли и лимонный соус	52,00 €
Пассерованная рыба дня с овощным ризотто	28,00 €
Жаркое из кролика, тушеного на медленном огне с луком и традиционной греческой пастой "хилопитес"	33,00 €
Филе свинины, фаршированное сыром anothotyro, помидорами и гратен из макарон	32,00 €
"Юветси" - паста орзо с телятиной, приготовленная в соусе из красного вина	26,00 €
Фрикасе из баранины с луком-пореем и сельдереем	30,00 €
Цыпленок, фаршированный шпинатом и грибами, с пюрированной пшеничной кашей "тархана"	24,00 €

Десерты

Ассортимент греческих сыров	14,00 €
Ромашковый мусс с желе из красного апельсина sanguine и медовое мороженое	14,00 €
Критский чизкейк с инжирным мороженым и традиционным кунжутным козинаком "пастели"	16,00 €
Шоколадный брауни с кремом из черного шоколада, приправленного корицей и мороженым со вкусом грецкого ореха	14,00 €
Ассортимент греческих сладостей	12,00 €
Сорбеты на выбор	12,00 €
Мороженое на выбор	9,00 €

Soupes

Kakavia, soupe traditionnelle à base de poisson-pierre, eau de mer et safran	24,00 €
Soupe fraîche de tomates aux pâtes capellini, crème aigre et croûtons	13,00 €
Soupe du jour	13,00 €

Entrées

Yaourt grec à l'ail et au concombre	8,00 €
Trempeur d'œufs de corégone à l'huile d'olive	10,00 €
Trempeur au fromage féta avec piments rouges	8,00 €
Purée d'aubergine aux herbes vertes et poivron rouge	8,00 €
Saganaki de crevettes parfumé à l'ouzo, tomates, poivrons verts et fromage feta	26,00 €
Moules vapeur au muscat et sauce au beurre d'herbes	19,00 €
Courgettes et aubergines frites en pâte, avec crème d'artichau	14,00 €
Ceviche de bar, avec oursin, piment, citron vert et coriandre	30,00 €
Feuilles de vigne farcies au riz et herbes, sauce yaourt à la menthe	16,00 €
"Bouyurdi" avec feta et fromage halloumi au four, avec bukovo (poivron rouge épicé, séché) et grains de poivre	17,00 €
Poulpe grillé avec purée de houmous en point	26,00 €
Croquettes de morue à l'aneth et à l'ail	22,00 €
Petit poisson frit "atherina" avec yaourt, ail et roquette	18,00 €
Frites	6,00 €

Salades

Salade grecque avec tomates, concombre, oignon et mousse de feta	17,00 €
"Dakos" de caroube avec tomate râpée et fromage feta	10,00 €
Salade « athénienne » au mérου, mayonnaise maison et légumes de saison bouillis	28,00 €
Salade de lentilles au tarama, carotte, orange et poulpe grillé	28,00 €
Salade verte aux calamars frits, filets d'agrumes et pickles de gingembre	14,00 €

Cuit sur le grill

Poisson frais du jour	<i>(par 100gr)</i>	9,00 €
Homard frais	<i>(par 100gr)</i>	18,00 €
Crevettes frais	<i>(par 100gr)</i>	11,00 €

Garniture au choix pour ce qui précède: Frites fraîches, Légumes grillés, Légumes verts bouillis

Plat principal

Linguine aux fruits de mer du jour, tomate et basilic	34,00 €
Pâtes orzo aux écrevisses cuites à la poêle et citron	48,00 €
Pâtes locales "skioufichta" avec "apaki" (porc), tomates cerises, petits pois et épinards	24,00 €
Risotto aux épinards, avec tomate fraîche, oignon frais, aneth et fromage "anthotiro"	19,00 €
Aubergines frites aux oignons mijotés, sauce tomate, et gratin de béchamel au soja	16,00 €
Loup de mer grillé avec légumes vapeur et sauce au citron et safran	35,00 €
Mérου sur feuilles de vigne avec poudre de tomates séchées, purée de haricots et sauce au citron	52,00 €
Ragoût de lapin mijoté, avec des oignons et pâtes traditionnelles grecques	28,00 €
Filet de porc farci au fromage "anthotyro", gratin de tomates et macaronis	33,00 €
Pâtes orzo accompagné de veau, cuit dans une sauce au vin rouge	32,00 €
Fricassée d'agneau aux poireaux et céleri	26,00 €
Poulet farci aux épinards et champignons en velouté "tarhana"	30,00 €
Poisson du jour sauté avec un risotto de légumes	24,00 €

Desserts

Sélection de fromages grecs	14,00 €
Mousse de camomille à la gelée d'orange sanguine et glace au miel	14,00 €
Cheesecake crétois, glace aux figues et "pasteli" traditionnel	16,00 €
Brownie au chocolat, crème de chocolat noir parfumée à la cannelle et glace aux noix	14,00 €
Assortiment de pâtisseries grecques	12,00 €
Sélection de sorbets	12,00 €
Sélection de glaces	9,00 €

Σούπες

Κακαβιά, παραδοσιακή σούπα από πετρόψαρα, θαλασσινό νερό και σαφράν	24,00 €
Δροσερή τοματόσουπα με μαλλιά αγγέλου, ξινή κρέμα και κρουτόν	13,00 €
Σούπα ημέρας	13,00 €

Ορεκτικά

Ελληνικό γιαούρτι με σκόρδο και αγγούρι	8,00 €
Αλοιφή από αυγά λευκού ταραμά με ελαιόλαδο	10,00 €
Αλοιφή από φέτα με κόκκινες καυτερές πιπεριές	8,00 €
Πουρέ μελιτζάνας με πράσινα μυρωδικά και γλυκιά πιπεριά	8,00 €
Γαρίδες σαγανάκι φλαμπέ με ούζο, καρέ τομάτας, πράσινη πιπεριά και φέτα	26,00 €
Μύδια αχνιστά με κρασί μοσχάτο και βουτυράτη σάλτσα με μυρωδικά	19,00 €
Κολοκυθάκια και μελιτζάνες σε κουρκούτι τηγανητά, με αλοιφή αγκινάρας	14,00 €
Σεβίτσε λαβράκι με αχινό, τσίλι, λάιμ, και κόλιανδρο	30,00 €
Ντολμαδάκια με ρύζι και μυρωδικά, σως γιαουρτιού με δυόσμο	16,00 €
Μπουγιουρντί με φέτα και χαλούμι στο φούρνο, με μπουκόβο και πιπεριές	17,00 €
Χταπόδι σχάρας με πουρέ ρεβυθιών	26,00 €
Κροκέτες μπακαλιάρου με άνηθο και αλοιφή σκορδαλιάς	22,00 €
Τηγανητή αθερίνα με γιαούρτι, σκόρδο και ρόκα	18,00 €
Πατάτες τηγανητές	6,00 €

Σαλάτες

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και μους φέτας	17,00 €
Ντάκος χαρουπιού με τριμμένη τομάτα και φέτα	10,00 €
Αθηναϊκή με σφυρίδα, σπιτική μαγιονέζα και βραστά λαχανικά εποχής	28,00 €
Φακές με ταραμά, καρότο, πορτοκάλι και χταπόδι σχάρας	28,00 €
Πράσινη σαλάτα με ανθότυρο και φιλέτα εσπεριδοειδών	14,00 €

Από τη σχάρα

Φρέσκο ψάρι ημέρας	<i>100gr</i>	9,00 €
Φρέσκος αστακός	<i>100gr</i>	18,00 €
Φρέσκες γαρίδες	<i>100gr</i>	11,00 €

Επιλογή από μία από τις παρακάτω γαρνιτούρες: Φρέσκοιες πατάτες τηγανητές, Λαχανικά σχάρας, Χόρτα βραστά

Κυρίως πιάτα

Λιγκουίни με θαλασσινά ημέρας, τομάτα και βασιλικό	34,00 €
Κριθαρότο με караβίδες σωτέ στο τηγάνι, και караβίδες ταρτάρ με λεμόνι	48,00 €
Σκιουφιχτά με απάκι, τοματίνια, αρακά και σπανάκι	24,00 €
Σπανακόρυζο σαν ριζότο με φρέσκια ντομάτα, κρεμμυδάκι φρέσκο, άνηθο και ανθότυρο	19,00 €
Μελιτζάνες ιμάμ τηγανητές με σύβραση κρεμμυδιού και γκρατιναρισμένη μπεσαμέλ σόγιας	16,00 €
Λαβράκι σχάρας με λαχανικά ατμού και σάλτσα λεμονιού με σαφράν	35,00 €
Σφυρίδα σε αμπελόφυλλο, με πούδρα λιαστής τομάτας, πουρέ φασολιών και λεμονάτη σάλτσα	52,00 €
Ψάρι ημέρας σωτέ, με ριζότο λαχανικών	28,00 €
Κουνέλι στιφάδο σιγομαγειρεμένο με κρεμμυδάκια και χυλοπίτες	33,00 €
Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με ανθότυρο, τομάτα και γκρατέν μακαρόνια	32,00 €
Γιουβέτσι μοσχάρι μαγειρεμένο σε μπρούσκο με κριθαράκι	26,00 €
Αρνί φρικασέ με πράσα και σέλερυ	30,00 €
Κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι και μανιτάρια σε βελουτέ τραχανά	24,00 €

Επιδόρπια

Ποικιλία ελληνικών τυριών	14,00 €
Μους χαμομήλι με ζελέ σαγκουίνι και παγωτό μέλι	14,00 €
Κρητικό cheesecake με παγωτό σύκο και παραδοσιακό παστέλι	16,00 €
Μπράουνι, με κρέμα μαύρης σοκολάτας αρωματισμένη με κανέλα, και παγωτό καρυδιού	14,00 €
Ελληνικά σιροπιαστά γλυκά	12,00 €
Επιλογή σορμπέ	12,00 €
Επιλογή παγωτών	9,00 €

Suppen

Griechische Fischsuppe Kakavia, mit Meerwasser und Safran	24,00 €
Kalte Tomatensuppe mit Engelshaar Nudeln, Sauerrahm und Croutons	13,00 €
Tagessuppe	13,00 €

Vorspeisen

Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke	8,00 €
Weißer Fischrogen-Dip mit Olivenöl	10,00 €
Chili-Feta-Aufstrich	8,00 €
Auberginenpüree mit grünen Kräutern und süßer Paprika	8,00 €
Garnelen-Saganaki aromatisiert mit Ouzo, Tomaten, grünem Paprika und Feta-Käse	26,00 €
Gedämpfte Muscheln mit Moscato-Wein und einer Kräuterbutter-Sauce	19,00 €
Frittierte Zucchini und Auberginen im Teig, mit Artischockencreme	14,00 €
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Seeigel, Chili, Limette und Koriander	30,00 €
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, Joghurtsauce mit Minze	16,00 €
"Bouyourdi" mit Feta und Halloumi-Käse im Ofen, mit Bukovo und Paprika	17,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Kichererbsenpüree	26,00 €
Kabeljau-Kroketten mit Dill und Knoblauch-Dip	22,00 €
Kleine gebratene Fische atherina, serviert mit Joghurt, Knoblauch und Rucola	18,00 €
Pommes frites	6,00 €

Salate

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Feta	17,00 €
Johannisbrot dakos (Zwieback) mit geriebenen Tomaten und Feta-Käse	10,00 €
"Athenischer" Salat mit Zackenbarsch, hausgemachter Mayonnaise und gekochtem Saisongemüse	28,00 €
Linsensalat mit Tarama (Fischrogencreme), Karotten, Orangen und gegrilltem Tintenfisch	28,00 €
Grüner Salat mit gebratenem Tintenfisch und Zitrusfilets	14,00 €

Vom Grill

Tagesfisch	100 gr	9,00 €
Frischer Hummer	100 gr	18,00 €
Frischer Garnelen	100 gr	11,00 €

Auswahl an Beilagen: Frische Pommes frites, Gegrilltes Gemüse, Gekochtes Blattgemüse

Hauptgerichte

Linguine mit Meeresfrüchten des Tages, Tomaten und Basilikum	34,00 €
Orzo-Nudel-Risotto mit gebratenen Krebsen und Krebs-Tatar mit Zitrone	48,00 €
Kretische Nudeln "Skioufichta", mit Apaki (Schweinefleisch), Kirschtomaten, Erbsen und Spinat	24,00 €
Spinatrisotto mit Tomaten, Frühlingszwiebel, Dill und Anthotiro-Käse	19,00 €
Gebratene Imam-Auberginen mit Zwiebeln und Soja-Béchamel	16,00 €
Gegrillter Seebarsch mit gedämpftem Gemüse und Zitronen-Safran-Sauce	35,00 €
Zackenbarsch auf Weinblättern, mit Sonnengetrocknete Tomatenpulver, Bohnenpüree und Zitronensauce	52,00 €
Kanincheneintopf mit Zwiebeln und griechischen traditionellen Nudeln	28,00 €
Schweinefilet gefüllt mit Anthotyro-Käse, Tomaten und gratinierten Makkaroni	33,00 €
Giouvetsi: Orzo-Nudeln mit Kalbfleisch in Rotweinsauce	32,00 €
Lammfrikassee mit Lauch und Sellerie	26,00 €
Hähnchen gefüllt mit Spinat und Champignons, auf Trachana	30,00 €
Gebratener Fisch des Tages mit Gemüserisotto	24,00 €

Nachtische

Auswahl an griechischen Käsesorten	14,00 €
Kamillenmousse mit Blutorangen-Gelee und Honigeis	14,00 €
Kretischer Käsekuchen mit Feigeneis und traditionellem "Pasteli"	16,00 €
Schokoladen-Brownie mit dunkler Schokoladencreme, aromatisiert mit Zimt und Walnuss-Eiscreme	14,00 €
Auswahl an Griechischen Gebäck	12,00 €
Auswahl an Sorbets	12,00 €
Auswahl an Eis	9,00 €

Soups

Kakavia, traditional soup made of stone fish, sea water and saffron	24,00 €
Cool tomato soup with angel hair, sour cream and croutons	13,00 €
Soup of the day	13,00 €

Starters

Greek yoghurt with garlic and cucumber	8,00 €
White fish roe dip with olive oil	10,00 €
Feta cheese dip with red chilli peppers	8,00 €
Aubergine puree with green herbs and red sweet pepper	8,00 €
Shrimp saganaki flavoured with ouzo, tomatoes, green peppers and feta cheese	26,00 €
Mussels steamed with muscat wine and herb butter sauce	19,00 €
Zucchini and aubergines fried in batter, with artichoke cream	14,00 €
Sea bass ceviche, with sea urchin, chili, lime, and coriander	30,00 €
Stuffed vine leaves with rice and herbs, yoghurt sauce and mint	16,00 €
"Bouyurdi" with feta and haloumi cheese in the oven, with bukovo and peppers	17,00 €
Grilled octopus with hummus puree dots	26,00 €
Cod croquettes with dill and garlic dip	22,00 €
Fried small fish "atherina" with yoghurt, garlic and arugula	18,00 €
French fries	6,00 €

Salads

Greek salad with tomatoes, cucumber, onion, olives and feta mousse	17,00 €
Carob "dakos" with grated tomato and feta cheese	10,00 €
"Athenian" salad with grouper, homemade mayonnaise and boiled seasonal vegetables	28,00 €
Lentil salad with tarama, carrot, orange and grilled octopus	28,00 €
Green salad with grilled anthotiro cheese, and citrus fillets	14,00 €

From the grill

Fresh fish-catch of the day	(per 100gr)	9,00 €
Fresh lobster	(per 100gr)	18,00 €
Fresh Prawns	(per 100gr)	11,00 €

Please choose one of the below garnishes: Fresh French fries, Grilled vegetables, Boiled greens

Main courses

Linguine with seafood of the day, tomato and basil	34,00 €
Orzo pasta with crayfish cooked in the pan, and lemon	48,00 €
Skioufichta local pasta with "apaki" (pork), cherry tomatoes, peas and spinach	24,00 €
Spinach risotto, with fresh tomato, fresh onion, dill and "anthotiro" cheese	19,00 €
Fried aubergines with slow cooked onions, tomato sauce, with soy béchamel gratin	16,00 €
Grilled sea bass with steamed vegetables and lemon saffron sauce	35,00 €
Grouper on vine leaves with sundried tomato powder, bean puree and lemon sauce	52,00 €
Sautéed fish of the day with vegetable risotto	28,00 €
Slow-cooked rabbit stew, with onions and greek traditional pasta	33,00 €
Pork fillet stuffed with anthotyro cheese, tomato and macaroni gratin	32,00 €
Orzo pasta with veal, cooked in red wine sauce	26,00 €
Lamb fricassee with leeks and celery	30,00 €
Chicken stuffed with spinach and mushrooms, in velouté frumenty	24,00 €

Desserts

Greek cheese selection	14,00 €
Chamomile mousse with sanguine jelly and honey ice cream	14,00 €
Cretan cheesecake, with fig ice cream and traditional "pasteli"	16,00 €
Chocolate brownie, with dark chocolate cream flavoured with cinnamon and walnut ice cream	14,00 €
Greek pastry selection	12,00 €
Selection of sorbets	12,00 €
Selection of ice cream	9,00 €