

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Ποικιλία ψωμιών με ντιπς. 2.00 €
Fresh warm crusty bread with dips.

Σκορδόψωμο με Τυρί. 4.00 €
Garlic Bread with Cheese.

Πατατούλες τση Νόνας 5.00 €
Φρέσκες τηγανιτές πατάτες με νιφάδες παρμεζάνας.
Nonna's French Fries
Fresh French fries with parmesan flakes.

Σαγανάκι 6.00 €
Αλμυρό τυρί, τηγανισμένο με ελαιόλαδο με χρυσή κρούστα.
Saganaki
Salty Greek Cheese, pan fried in olive oil with golden crust.

Γαρίδες Catalan 14.00 €
Γαρίδες με κρέμα σοκολάτας, αρωματικά και μπράντι.
Catalan Prawns
Prawns with chocolate cream, aromatic herbs and brandy.

Αλμυρή απόλαυση 9.00 €
Αλμυρό κέικ γεμιστό με μούς απο λαδοτύρι και Ζακυνθινό χοιρομέρι.
Savory Delight
Savory cake filled with cheese mousse and traditional local prosciutto.

Το κολατσιό του ψαρά
Ποικιλία θαλασσινών με χόρτα της θάλασσας μαγειρεμένα σε σάλτσα
μοσχολέμονου σβησμένα με κρασί. ***Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας** 16.00 €
Fisherman's lunch
Seafood with sea plants cooked in lemon sauce dashed with wine. ***local taste**



Γεύσεις Κήπου

10.00 €

Ψητά λαχανικά με μανούρι και κρέμα μπαλσάμικο.

Flavors of the Garden

Roasted vegetables with traditional manouri cheese and balsamico dressing.

Χρυσή Απόλαυση

12.00 €

Τηγανόψωμο με Ζακυνθινή πρέτσα και μέλι. Συνοδεύεται με κυρήθρα μελιού.

**Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας*

Golden Delight

Fried bread with local cheese mousse and honey. Served with honeycomb.

**local taste*

VEGAN

Μελιτζάνες Σκορδοστούμπι

14.00 €

Μελιτζάνες τηγανιτές με σάλτσα ντομάτας, ξύδι και μελωμένο νεροκρέμμυδο.

**Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας*

Garlic eggplants

Eggplant fritters with tomato sauce, vinegar and honeyed spring onion.

**local taste*

Τραγανοί Ρεβυθοκεφτέδες

14.00 €

Τραγανοί ρεβυθοκεφτέδες με σάλτσα ταχίνι σε φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμάκι κόλιανδρου, ρόκα, ντοματίνια και σώς πορτοκαλιού.

**Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας*

Chickpea balls

Crispy chickpea balls with tahini sauce on a toasted country coriander bread, rucola, baby tomatos and orange dressing.

**local taste*



ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Χωριάτικη Σαλάτα

9.00 €

Ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιές, κρίταμο, δυόσμο, νεροκρέμμυδο, φρέσκο κρεμμύδι, ελαιόλαδο και σταγόνες ξυδιού. *Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας

Greek Salad

Tomato, cucumber, local mild onions, local spicy cheese, olives, kritamo, peppers, mint, fresh onion. Served with drops of vinegar and olive oil. *local taste

Σαλάτα του Καίσαρα

10.00 €

Μαρούλι, κομμάτια από κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, τυρί παρμεζάνα και σως καίσαρα.

Ceasar's Salad

Romaine lettuce, pieces of chicken, bacon, croutons, parmesan cheese and ceasar's sauce.

Η αγαπημένη τση Νόνας

11.00 €

Ροκα, σικορέ, πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί και Ζακυνθινό παστέλι. Συνοδεύεται με vinegrette πορτοκαλιού.

Nonna's favorite

Rucola, chicory salad, orange, goat cheese and local delight with sesame and honey. Served with orange vinegrette.

Τροπική σαλάτα κοτόπουλο

12.00 €

Πράσινα λαχανικά, κοτόπουλο, μάνγκο, ρόδι, γραβιέρα Ζακύνθου, μπέικον, κρουτόν. Συνοδεύεται με σάλτσα μαγιονέζας και μαύρη τρούφα.

Tropical Chicken Salad

Green vegetables, chicken, mango, pomegranate, Zakynthos graviera cheese, bacon, croutons, served with black truffle mayonnaise sauce.

Το φαγόπυρο του κήπου

12.00 €

Σαλάτα με φαγόπυρο, άρωμα σκόρδου, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριές, βασιλικό, κύμινο, φρέσκο πιπέρι, ντοματίνια, ελαιόλαδο, καρύδια, λεμόνι και άρωμα λάιμ. *vegan

Fresh Garden Buckwheat

Buckwheat salad with garlic flavor, fresh onion, peppers, basil, cumin, fresh pepper, cherry tomatoes, olive oil, walnuts, lemon infused with lime aroma. *vegan

Πανδαισία γεύσεων

12.00 €

Πλευρώτους μανιτάρια, ανάμικτα πράσινα λαχανικά, μοτσαρέλα, νιφάδες παρμεζάνας, ντοματίνια, μαϊντανό. Συνοδεύεται με σάλτσα σύκου.

Flavor feast

Wild mushrooms, mixed greens, mozzarella cheese, parmesan flakes, cherry tomatoes and parsley. Served with fig sauce.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

ΚΡΕΑΣ - MEAT

Κοτόπουλο Ζακυνθινό

16.00 €

Ντόπιο κοτόπουλο με χοντρά μακαρόνια, ντομάτα, νεροκρέμμυδο, νιφάδες τυριού, πράσινο φρέσκο πιπέρι, σβησμένο με κρασί.

**Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας*

Zakynthian chicken

Local chicken with thick spaghetti, tomato, spring onion, cheese flakes and fresh green pepper, dashed with wine. ** local taste*

Tagliata Black Angus με τρούφα

45.00 €

Black angus με καρότα βουτύρου και baby πατάτες με άρωμα λευκής τρούφας και μπλέ αλάτι Συρίας.

Truffle-Infused Black Angus Tagliata

Black angus with buttered carrots and baby potatoes, flavored with white truffle and blue Syrian salt.

Χοιρινή Μπριζόλα Tomahawk

22.00 €

Tomahawk 500 γραμμαρίων με πατάτες baby, αρωματισμένες με βούτυρο και θυμάρι.

Tomahawk pork steak

Tomahawk 500 grams steak with baby potatoes flavored with butter and thyme.

Κοτόπουλο με θυμάρι

16.00 €

Στήθος κοτόπουλο με κροκέτες ρυζιού, σάλτσα γραβιέρας, σπαράγγια βουτύρου και άρωμα απο θυμάρι.

Thyme-infused Chicken Croquettes

Chicken breast with rice croquettes, gruyere cheese sauce, buttered asparagus and thyme aroma.

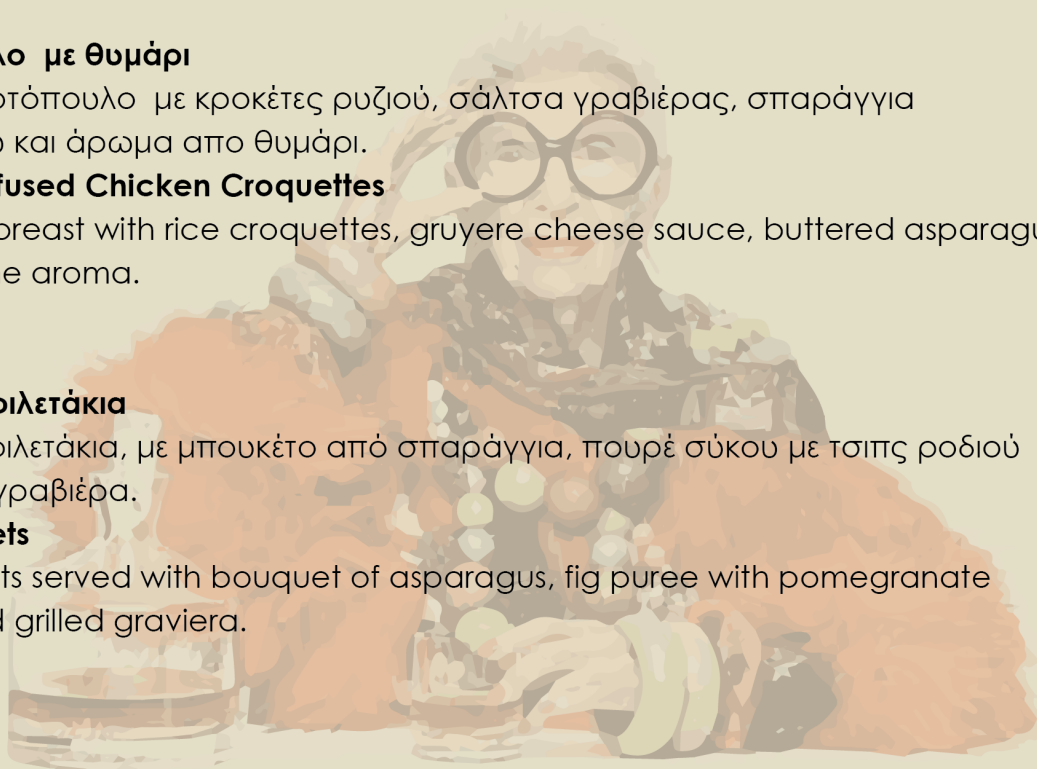
Αρνίσια φιλετάκια

19.00 €

Αρνίσια φιλετάκια, με μπουκέτο από σπαράγγια, πουρέ σύκου με τσιπς ροδιού και ψητή γραβιέρα.

Lamb Fillets

Lamb fillets served with bouquet of asparagus, fig puree with pomegranate chips and grilled graviera.



Αρνί “Κλέφτικο”

14.00 €

Αρνί στη λαδόκολλα, με πιπεριές, πατάτες και γραβιέρα.

Lamb “Kleffiko”

Lamb in parchment paper with peppers, potatoes, and graviera cheese.

Σουβλάκι Κοτόπουλο

13.00 €

Μπούτι Κοτόπουλο με ψητή πιπεριά. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες, σαλάτα και πιτάκια.

Chicken Souvlaki

with roasted pepper. Served with french fries, salad and pita bread.

Σουβλάκι Χοιρινό

12.00 €

με ψητή πιπεριά. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες, σαλάτα και πιτάκια.

Pork Souvlaki

with roasted pepper. Served with french fries, salad and pita bread.

Mix Grill (για ένα) / (για δυο)

17.00 € / 29.00 €

Μπιφτέκι, λουκάνικο, πανσέτα, φιλέτο κοτόπουλο, κεμπάπ, πιτάκια, πατάτες τηγανητές, σαλάτα και τζατζίκι.

Mix Grill (for one) / (for two)

Burger, sausage, pancetta, chicken fillet, kebab, pita bread, french fries, salad and tzatziki.

Nonna's burger

16.00 €

Burger με χειροποίητο ψωμάκι, μπιφτέκι black angus, Μαστέλο Χίου, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια, πατατούλες τση Νόνας και Jack Daniel sauce.

Nonna's burger

Burger with handmade bun, black angus, Mastelo of Chios, tomato, lettuce, caramelized onions, served with Nonna's chips and Jack Daniel sauce.



ΨΑΡΙ - FISH

Τηγανητό Καλαμάρι

με τηγανητές πατάτες και λαχανικά

Fried Squid

with french fries and vegetables

12.00 €

Βακαλάος με Σκορδαλιά

Βακαλάος με χυλό μπύρας και μυρωδικών, σπανάκι, σβημένο με ούζο, σπαράγγια, μπίμπι καρότα και σκορδαλιά. ***Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας**

Codfish Skordalia

Codfish with herb porridge infused with beer, spinach, dashed with ouzo, baby carrots, asparagus and garlic. Served with seasonal greens and local Skordalia puree. ***local taste**

20.00 €

Ζακυνθινή Χταποδομανέστρα

Χταπόδι με κοχύλι, σάλτσα ντομάτας και λαχανικά εποχής.

***Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας**

Zakynthian Octopus

Octopus served with shell noodles, tomato sauce and seasonal vegetables.

***local taste**

17.00 €

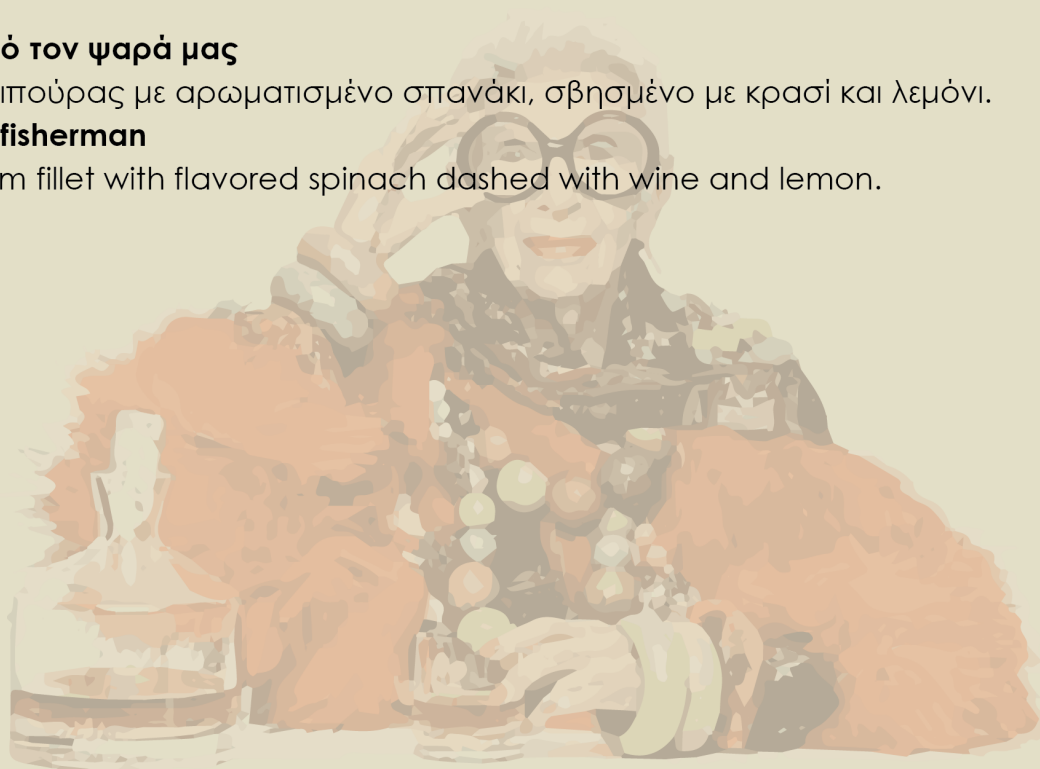
Δώρο από τον ψαρά μας

Φιλέτο τσιπούρας με αρωματισμένο σπανάκι, σβησμένο με κρασί και λεμόνι.

From our fisherman

Sea bream fillet with flavored spinach dashed with wine and lemon.

22.00 €



ΖΥΜΑΡΙΚΑ – ΡΙΖΟΤΟ

PASTA - RISOTTO

Ριζότο μανιταριών με σαφράν

14.00 €

Ριζότο με μανιτάρια σβησμένα με κρασί, γλυκιά κολοκύθα, πράσινο κολοκύθι και πράσινα φασόλια αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης.

Saffron-infused Mushroom Risotto

Risotto with white mushrooms dashed with wine, sweet pumpkin, green pumpkin and green beans flavored with Kozani saffron.

Σπαγγέτι με Κιμά

12.00 €

μοσχαρίσιος κιμάς με φρέσκια σάλτσα ντομάτας.

Spaghetti Bolognese

minced beef with fresh tomato sauce.

Παπαρδέλες κοτόπουλο

13.00 €

Παπαρδέλες με κοτόπουλο, κρεμμύδι, μανιτάρια πλευρώτους, φινόκιο και κρέμα γάλακτος. Σερβίρεται με νιφάδες παρμεζάνας.

Chicken Pappardelle

Pappardelle with chicken, onion, Pleurotus mushrooms, fennel and cream. Served with parmesan flakes.

Γαριδομακαρονάδα

16.00 €

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και λαχανικά, αρωματισμένο με κρασί.

Shrimp Pasta

Spaghetti with tomato sauce and vegetables, scented with wine.

