

NONNA'S



- KITCHEN BAR -

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Ποικιλία ψωμιών με ντιπς.
Fresh warm crusty bread with dips. 3.00 €

Σκορδόψωμο με Τυρί.
Garlic Bread with Cheese. 4.00 €

Πατατούλες τση Νόνας
Φρέσκες τηγανιτές πατάτες με μυρωδικά.
Nonna's French Fries
Fresh French fries with herbs. 5.00 €

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

Γαρίδες τση Νόνας
Γαρίδες πανέ με μαρμελάδα ντομάτας και πράσινο λάδι βασιλικού.
Nonna's Prawns
Breaded prawns with tomato marmalade and green basil oil. 14.00 €

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

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

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

Πένες Πέστο

14.00 €

Πένες ολικής με πέστο βασιλικού και φυστίκια Αιγίνης.

Penne Pesto

Whole grain penne with basil pesto and pistachios Aiginis.

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 €

Μπουύτι 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 της 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, μπέιμπι 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.



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Καλοκαιρινή Τάρτα

10.00 €

Τάρτα με κρέμα βανίλιας και φρέσκα φρούτα.

Summer Tart

Tart with vanilla cream and fresh fruits.

Παραδεισένια Σοκολάτα

12.00 €

Σοκολατόπιτα μαύρης σοκολάτας με κεράσια και μπισκότα.

Heavenly Chocolate

Dark chocolate cake with cherries and cookies.

Τραγανή Απόλαυση

10.00 €

Τσουρέκι τηγανιτό με καραμελωμένα φουντούκια. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια.

Crispy Delight

Fried bun with caramelized hazelnuts. Served with vanilla ice cream.

Λουκουμάδες με μέλι

12.00 €

Αφράτοι λουκουμάδες με μέλι, κρέμα τυριού και καραμελωμένα αμύγδαλα.

*Ζακυνθινή συνταγή τση νόνας

Irresistible honey donuts

Fluffy fried donuts with honey, cream cheese and caramelized almonds.

*local taste



NONNA'S COCKTAIL LIST

Classic Cocktails 8.00 euros

Kir Royale

Creme de Cassis, Champagne

Bellini

Prosecco or Sparkling Wine, Apricot Puree

Espresso Martini

Vodka, Coffee Liquer, Espresso, Tia Maria

Pi-na Colada

White Rum, Pinnacle, Coconut, Lime

Gin Pesto

Gin, Citrus, Basil leaves

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda Water

Paloma

Tequila, Lime, Grapefruit Soda

Nonna's signature Cocktails 11.00 euros

Pornstar Martini

Vanilla Vodka, caramel, pasoa, passionfruit, lime

Moulin Rouge

Rum, creme de Rose, hibiscus, lychee, lime

Le Mepris

Gin, Grapefruit, mango, bubblegum, lime,
cucumber, black tea

Charlie

Tequila, pineapple juice, lime, coconut,
apple, tiki bitters, vanilla

Rumor

Amaretto, pasoa, dragonfruit,
lime, grenadine

La Dance

Vodka Mantarin, lime, peach, passionfruit,
vanilla syrup, cherry soda

The Death of Major Person

Cachaca, black tea Rum, sake,
lychee, yuzu juice, dragonfruit, coconut liqueur

BarTender Favorites 10.00 euros

Zombie

Blend Rum, falernum, orange Curacao, passionfruit, pineapple, lime, lemon, angostura bitters

Mai-Tai

Rum blend, falernum, orange, lime, lemon orange Curacao, angostura bitters

Old Fashioned

Bourbon, orange, sugar, angostura bitters

Daquiri

Rum, flavour, lime, sugar

Mojito

Rum, flavour, lime, mint, flavour

NONNA'S WINE LIST

Sparkling

Moschato D'asti D.O.C.G, Moschato, Italy 200ml	9.00 €
Prosecco D.O.C, Glera, Italy 750ml	21.00 €
Prosecco D.O.C, Glera, Italy 200ml	8.00 €
Prosecco Brilla rose, Glera / Pinot noir, Italy 200ml	9.00 €
Moet & Chandon, Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier, France 750ml	120.00 €

By the glass 150ml

White

Boutari Simio Stixis white, Chardonnay / Gewurz / Riesling, P.G.I. Arcadia	6.00 €
Girlemis Estate A , Sauvignon Blanc / Malagouzia, P.G.I. Domokos	7.00 €

Rose

Boutari Simio Stixis Rose Demi-sec, Cabernet Sauvignon / Moschofilero, P.G.I. Peloponnese	6.00 €
Girlemis Estate P, Syrah, P.G.I. Domokos	7.00 €

Red

Boutari Simio Stixis Red, Agiorgitiko / Cabernet Sauvignon , P.G.I. Peloponnese	6.00 €
Girlemis Estate E, Merlot / Cabernet Sauvignon, P.G.I. Domokos	7.00 €

Curated by



White

Grampsas Estate Pavlos , P.G.I. Zakynthos	26.00 €
Boutari Wines Cuvee , Moschofilero , P.G.I. Mantinia	25.00 €
Boutari Simio Stixis white ,Chardonnay / Gewurz / Riesling ,P.G.I. Arkadia	22.00 €
Girlemis Estate A , Sauvignon Blanc / Malagouzia , P.G.I. Domokos	29.00 €
Cielo Pinot Grigio , Veneto-Italy	21.00 €
Agatsa Winery 7 Skies , Sauvignon Blanc , P.G.I. Thebes	31.00 €
Astir X Fare Semi-Sweet , Peloponnese	19.00 €
Matsa Estate Bio , Malagousia ,P.G.I. Attica	33.00 €
Boutari Wines Santorini , Asyrtiko , P.D.O. Santorini 20,	55.00 €
Oenops Simple , Asyrtiko / Malagouzia / Vidiano , Macedonia	32.00 €
Konstantinopoulos Barrel Fermented , Chardonnay , P.G.I. Peloponnese	31.00 €

Rose

Grampsa Estate Sun Rose, Avgoustiatis , P.G.I. Zakynthos	26.00 €
Barafakas Winery Three Witches Semi-Sweet, Syrah / Agiorgitiko / Moschofilero, Peloponnese	25.00 €
Lafazanis Winery Elysian, Syrah, Nemea	40.00 €
Domaines Ott by Ott, Cinsault / Grenache / Syrah, Provence - France	48.00 €
Girlemis Estate Linnio, Domokos	42.00 €
Boutari Simio Stixis Rose Demi-sec, Cabernet Sauvignon / Moschofilero, P.G.I. Peloponnese	24.00 €
Girlemis Estate P, Syrah, P.G.I. Domokos	29.00 €

Red

Grampsas Estate Root Of The Mountain , Avgoustiatis , P.G.I. Zakynthos	34.00 €
Boutari Wines Cabernet Sauvignon , P.G.I. Macedonia	31.00 €
Alpha Estate Syrah / Merlot / Xinomavro , P.G.I. Florina	55.00 €
Boutari Simio Stixis Red , Agiorgitiko / Cabernet Sauvignon ,P.G.I. Peloponnese	22.00 €
Girlemis Estate E , Merlot / Cabernet Sauvignon , P.G.I. Domokos	29.00 €

NONNA'S DRINKS MENU

BEVERAGES

Filtered Coffee - Καφές Φίλτρου 3.00 €

Greek Coffee - Ελληνικός 3.00 €

Nes Café Hot / Frappe 3.00 €

Nes Café with Ice Cream - Νες Καφέ με Παγωτό 5.00 €

Cappuccino / Freddo Cappuccino 4.00 €

Espresso / Espresso Doppio / Espresso Lungo 3.00€ / 3.50 € / 4.00 €

Freddo Espresso 3.50 €

Latte 4.00 €

Chocolate 4.00 €

Macchiato 4.50 €

Mocha 4.50 €

Tea (selection) - Τσάι (ποικιλία) 3.00 €

Fresh Orange Juice - Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι 5.00 €

Soft Drinks - Αναψυκτικά 3.50 €

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite,
Fanta Orange, Fanta Lemon, Soda Water, Tonic Water

Premium Soft Drinks - Εισαγόμενα Αναψυκτικά 4.00 €

Pink Soda, Ginger Beer, Pellegrino

Water - Νερό

Large Bottle - Μεγάλο Μπουκάλι 1 Lit 3.50 €

Aqua Pan 0.75Lit 6.00 €



BEVERAGES

Beer - Μπύρα

Heineken 500 ml 5.00 €

Mythos 500 ml 5.50 €

Corona 335 ml 6.00 €

Fisher 500 ml 6.00 €

Draught - Βαρελίσια

Mythos draught 330ml / 500 ml 3.50 € / 5.00 €

Cider - Μηλίτης

Strongbow 330ml 5.00 €

Kopparberg mix fruit 6.00 €

Kopparberg strawberry & lime 6.00 €

Magners 500ml 7.00 €



SPIRITS

(mixer of soft drinks or juice, included in the price)

(premium soft drinks with extra charge)

Rum

Bacardi Carta Blanca 7.00 €

Captain Morgan Jamaica 7.00 €

Havana Club 3y.o. 7.00 €

Diplomatico 10.00 €

Gin

Gordon's Dry 6.00 €

Tanqueray 7.00 €

Gordon's Premium Pink 7.00 €

Bombay Sapphire 8.00 €

Hendricks 10.00 €

Monkey 47 10.00 €

Tequila

Jose Cuervo 7.00€

Olmecca Silver 7.00€

SPIRITS

(mixer of soft drinks or juice, included in the price)

(premium soft drinks with extra charge)

Cognac / Brandy

Metaxa 5* 5.00 €

Metaxa 7* 8.00 €

Metaxa 12* 10.00 €

Courvoisier V.S. 12.00 €

Vodka

Smirnoff Red 6.00 €

Absolut 6.00 €

Tito's 9.00 €

Grey Goose 9.00 €

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red 6.00 €

J&B 6.00 €

Lagavulin 9.00 €

Talisker 9.00 €

Jack Daniels 9.00 €

Johnnie Walker Black 9.00 €

Drambuie 9.00 €

Roe & Co 10.00 €