



NONNA'S
kitchen bar

The menu

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Greek feta cheese

with extra virgin olive oil, black pepper and fresh oregano.

Φέτα

με παρθένο ελαιόλαδο μαύρο πιπέρι και φρέσκια ρίγανη.

Greek saganaki fried cheese

Σαγανάκι

Garlic bread with cheese

Σκορδόψωμο με τυρί

Baked feta cheese

with peppers, garlic, parsley and virgin olive oil.

Φέτα ψητή

με πιπεριά, σκόρδο, μαϊντανό και ελαιόλαδο.

Grilled octopus

with Santorini fava cream and caramelized onions.

Χταπόδι σχάρας

με κρέμα φάβα Σαντορίνης και καραμελωμένα κρεμμύδια.

Traditional Greek tzatziki

flavored with extra virgin olive oil.

Τζατζίκι

αρωματισμένο με παρθένο ελαιόλαδο.

Nonna's traditional meatballs

with yogurt dip and herbs.

Κεφτεδάκια τσι Νόνας

με ντιπ γιαουρτιού και μυρωδικά.

Homemade Greek eggplant salad

with tomato, tabbouleh and «anthotyro» cream cheese, flavored with extra virgin olive oil.

Παραδοσιακή χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα

με ντομάτα, ταμπουλέ και ανθότυρο αρωματισμένη με παρθένο ελαιόλαδο.

Grilled Greek sausage

with orange sauce and thyme.

Λουκάνικο χωριάτικο σχάρας

με σάλτσα πορτοκαλί και θυμάρι.



Grilled mushrooms


with extra virgin olive oil, balsamic, honey and oregano.

Μανιτάρια σχάρας

με παρθένο ελαιόλαδο, ξίδι βαλσάμικο, μέλι και ρίγανη.



Giant beans with herbs and tomato  
Γίγαντες με μυρωδικά και ντομάτα

Steamed shrimp and mussels with kritamo 
Γαρίδες και μύδια αχνιστά με κρίταμο

French fries | Πατάτες τηγανητές  

Soup of the day | Σούπα ημέρας

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Traditional village salad 
Traditional Greek salad, with barley rusks and flavored with fresh oregano.

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα
Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα, με κριθαροκούφουρο και αρωματισμένη με φρέσκη ρίγανη.

Caesar salad
Trilogy of lettuce, anchovy sauce, smoked bacon and aromatic croutons.


Σαλάτα Σίζαρ
Τριλογία μαρουλιού, σάλτσα αντζούγια, καπνιστό μπέικον και αρωματικά κρουτόν.

Mediterranean salad 
Embark on a flavor journey to the Mediterranean with lettuce, arugula, sundried tomatoes, pomegranate, grilled chicken, parmesan and balsamic dressing.

Μεσογειακή σαλάτα
Ένα ταξίδι γεύσης στη Μεσόγειο με μαρούλι, ρόκα, ψηστή ντομάτα, ρόδι, ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα και ντρέσινγκ βασιλιάμικο.

Caprese salad  
Enjoy fresh tomato, mozzarella and basil pesto.

Σαλάτα Καπρέζε
Απολαύστε φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού.

Nonna's favorite 
A unique recipe with arugula, chicory, orange, caramelized hazelnuts, goat cheese and Zakynthian pasteli.

Η αγαπημένη της Νόνας
Μια μοναδική συνταγή με ρόκα, σικορέ, πορτοκάλη, καραμελωμένα φουντούκια, κατσικίσιο τυρί και Ζακυνθινό παστέλι.

Quinoa salad with salmon
Discover perfection with our quinoa salad and delicious salmon.

Σαλάτα κινόα με σολομό
Ανακαλύψτε την τελειότητα με την σαλάτα κινόα και τον ψαχταριστό σολομό.



PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Greek traditional Kritharoto pasta

with cuttlefish ink and ouzo.

Κριθαρότο

με μελάνι σουπιάς σβησμένο με ούζο.

Mediterranean Marinara

Mixed seafood and linguine with cherry tomatoes cooked in white wine sauce and flavored with lemon zest.

Μεσογειακή Μαρινάρα

Λινγκουίνι και μίξ θαλασσινών, με ντοματίνια σβησμένα με λευκό κρασί, αρωματισμένο με ξύσμα λεμονιού.

Spaghetti Napoletano

Spaghetti with fresh tomato sauce.

Σπαγγέτι Ναπολιτάνο

Σπαγγέτι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας.

Penne with chicken

mushrooms infused with rich milk cream and a hint of lemon zest.

Πένες με κοτόπουλο

μανιτάρια και κρεμώδη σως με κρέμα γάλακτος και ξύσμα λεμονιού.

RISOTTO | ΡΙΖΟΤΟ

Mushroom risotto

Pleurotus, porcini and Portobello, in a cream of Philadelphia cheese with truffle oil.

Ριζότο μανιταριών

Πλευρώτους, πορτσίνι και Πόρτο Μπέλλο σε κρέμα Φιλαδέλφειας με λάδι τρούφας.



GLUTEN FREE |



VEGAN |



VEGETARIAN

GRILLED SPECIALTIES ΠΙΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ

Mix Grill for 2

Featuring a delightful assortment of 5 meats, served with oven-baked seasoned potatoes, pita bread and a tantalizing trio of sauces.

Mix Grill 2 ατόμων

Με ποικιλία 5 κρεατικών εμπλουτισμένη με πατάτα σπαστή φούρνου, αρωματισμένη με μυρωδικά, πιτάκια, συνοδευόμενο με τριλογία σαλτσών.

Beef steak tomahawk 1,200g +

Μοσχαρίσια μπριζόλα τόμαχοκ 1.200γρ. +

Pork steak tomahawk 1,200g +

Χοιρινή μπριζόλα τόμαχοκ 1.200γρ. +

Chicken fillet 300g

Φιλέτο κοτόπουλο 300γρ.

Pork souvlaki

Σουβλάκι χοιρινό

Beef burgers 300g

Μπιφτέκια μοσχαρίσια 300γρ.

Lamb chops 300g

Αρνίσια παιδάκια 300γρ.

Vegetable souvlaki

Σουβλάκι γίγας λαχανικών

Chicken souvlaki

Σουβλάκι κοτόπουλο

Burger

Select your accompanying sides (2 pcs):

Baby baked potatoes, roasted oven vegetables, rice, mashed potatoes, pita bread, salad.

Επιλογή συνοδευτικών (2 τμχ):

Πατάτα baby φούρνου, λαχανικά ψητά φούρνου, ρύζι, πουρέ πατάτας, πίτες, σαλάτα.

Select your accompanying sauce (1 pc)

Parmesan sauce, pepper sauce, Jack Daniel's sauce, creamy mustard and lemon sauce.

Επιλογή συνοδευτικών σως (1 τμχ)

Σάλτσα παρμεζάνας, πέπερ σως, Jack Daniel sause, σως κρέμα μουστάρδας και λεμονιού.



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIAN

SEAFOOD DELIGHTS ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΠΙΑΤΑ

Seafood Platter for 2

Indulge in a decadent assortment featuring succulent prawns, salmon fillet, sea bream fillet and grilled calamari, all expertly grilled to perfection and served with steamed vegetables.

Ποικιλία Θαλασσινών 2 ατόμων

Με γαρίδες, φιλέτο σολομού, φιλέτο τσιπούρα και καλαμάρι όλα στην σχάρα συνοδευόμενο με λαχανικά ατμού.

Sea bream fillet

Delicately seasoned with wild seasonal herbs and served with a creamy garlic sauce.

Φιλέτο τσιπούρας

Ελαφρά αρωματισμένη με άγρια χόρτα εποχής και σερβιρισμένη με κρέμα σκορδαλιάς.

Grilled salmon

Savor the rich flavors of grilled salmon accompanied by sautéed vegetables, infused with thyme, flambéed with cognac and finished with a lemon foam.

Σολομός σχάρας

Συνοδευόμενος από λαχανικά σοτέ και αρωματισμένο θυμάρι, σβησμένα με κονιάκ και αφρό λεμονιού.

Lobster pasta (available on request)

A heavenly dish prepared with fresh tomatoes, fragrant herbs and simmered in homemade white wine sauce.

Αστακομακαρονάδα (κατά παραγγελία)

Ένα απολαυστικό φαγητό, με φρέσκιες ντομάτες, αρωματικά βότανα που σιγοβράζεται σε σπιτική σάλτσα λευκού κρασιού.

Fresh catch of the day

Feel free to ask our staff, for our selection of freshly caught fish by the kilo.

Φρέσκα ψάρια της τράτας

Ρωτήστε τον σερβιτόρο μας για την επιλογή μας από φρέσκο ψάρι του κιλού.



TRADITIONAL GREEK DELICACIES ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Mousaka

Layers of perfection await you in this classic dish, featuring fresh tomato sauce, grated graviera cheese and crispy fried potatoes.

Μουσακάς

Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και τριμμένη γραβιέρα γαρνιρισμένος με πατάτες τηγανητές.

Lamb "Kleftiko"

Succulent lamb slow cooked to tender perfection, infused with traditional flavors and served with aromatic herbs.

Λαχταριστό αρνί κλέφτικο

Αρνάκι με λαχανικά, αργοψημένο, με παραδοσιακές γεύσεις και αρωματικά βότανα.

Beef stew

Tender beef simmered in a clay pot with authentic Zakynthian Kefalotyri cheese, fresh herbs, tomatoes and Kalamata olives.

Μοσχάρaki κοκκινιστό κατσαρόλας

με παραδοσιακό κεφαλοτύρι Ζακύνθου, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα ντομάτας και ελιές Καλαμών.

Vegetarian stew

A flavorful delight for vegetarians, featuring eggplant and celery root in a rich tomato sauce.

Κοκκινιστό για χορτοφάγους

Μια νόστιμη απόλαυση για τους χορτοφάγους, κοκκινιστό με μελιτζάνα και ρίζα σέλινου σε πλούσια σάλτσα ντομάτας.

Traditional "Briam"

A medley of fresh vegetables cooked to perfection with fragrant herbs and extra virgin olive oil.

Παραδοσιακό μπριάμ

Φρέσκα λαχανικά με μυρωδικά, φρέσκια ντομάτα και αρωματισμένα με παρθένο ελαιόλαδο.

Chicken "Gyulbasi"

Chicken served with bell peppers, fresh cherry tomatoes and aromatic herbs.

Κοτόπουλο «Γκιούλμπασι»

Κοτόπουλο μαγειρεμένο με πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά.



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIAN

INTERNATIONAL DISHES

Chicken Tikka Massala

Juicy chicken in a rich masala sauce, served with fluffy rice seasoned with aromatic spices.

Κοτόπουλο Τίκα Μασάλα

Ζουμερό κοτόπουλο με μπαχαρικά μασάλα, σερβιρισμένο με ρύζι, αρωματισμένο με μπαχαρικά.

Chicken Fajitas

Tender chicken pieces in tortillas with delicious vegetables, accompanied by yogurt and guacamole sauce.

Κοτόπουλο Φαχίτας

Φρέσκο κοτόπουλο, συνοδευόμενο από τортίγια, λαχανικά, γιαούρτι και γουακαμόλε σως.

Roast lamb with mint sauce



Perfectly roasted lamb accompanied by mint sauce.

Ψητό αρνί με σάλτσα δυόσμου

Τέλεια ψημένο αρνί με αρωματική δροσερή σάλτσα δυόσμου.




ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ KIDS MENU


Σαλάτα με ντομάτα και αγγούρι  
Salad with tomato and cucumber

Λουκάνικα με φασόλια
Sausages with baked beans

Μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές, κέτσαπ, μαγιονέζα
Burger with French fries, ketchup, mayonnaise

Πένες Ναπολιτάνα με σάλτσα ντομάτας 
Napoli Penne with fresh tomato sauce

Σπαγγέτι μπολονέζ με κιμά
Spaghetti Bolognese with minced meat

Ψητό κοτόπουλο φιλέτο με πατάτες τηγανητές 
Grilled chicken fillet with French fries

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | SOFT DRINKS

Φάντα πορτοκάλι χωρίς ανθρακικό
Fanta Orange

Χυμοί | Juices
Πορτοκάλι, μήλο, ανανάς | Orange, apple, pineapple

Ice tea lemon

MOCKTAILS

Fruit punch cocktail
Ανάμεικτος χυμός φρούτων με grenadine
Mixed juices with grenadine syrup

MILKSHAKES

Βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα
Vanilla, chocolate, banana

ΠΑΓΩΤΟ | ICE CREAM

Βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα (2 μπάλες)
Vanilla, chocolate, banana (2 scoops)



GLUTEN FREE |



VEGAN |



VEGETARIAN

DESSERTS

Chocolate cake with baked wild cherries

Indulge in a decadent chocolate cake, paired with baked wild cherries, served with creamy vanilla ice cream.

Σοκολατίνα με ψημένο αγριοκέρασο

Απολαύστε μία πλούσια σοκολατίνα με ψημένα άγρια κεράσια, σερβιρισμένη με κρεμώδες παγωτό βανίλιας.

Double chocolate cheesecake flambe

Experience the rich flavors of our double chocolate cheesecake flambe, served with a scoop of velvety chocolate ice cream.

Φλαμπέ cheesecake σε διπλό ημισφαίριο σοκολάτας

Ζήστε μια γευστική εμπειρία με ένα μοναδικό cheesecake, σερβιρισμένο σε σοκολατένια σφαίρα με μία μπάλα από βεηλούδινο παγωτό σοκολάτας.

Lemon sorbet in a natural lemon shell with mint infusion

Refresh your palate with our lemon sorbet served in a natural lemon shell, delicately infused with mint.

Σορμπέ λεμονιού σε φυσικό κέλυφος λεμονιού με άρωμα μέντας

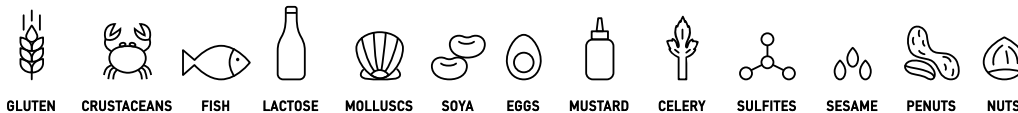
Αναζωογονήστε τον ουρανίσκο σας με το σορμπέ μας, σερβιρισμένο σε φυσικό κέλυφος λεμονιού και αρωματισμένο διακριτικά με μέντα.

Banoffee pie

Treat yourself to our exquisite Banoffee Pie, a heavenly combination of banana, toffee and whipped cream on a buttery biscuit base.

Μπανόφι

Απολαύστε ένα εξαιρετικό μπανόφι με γεύση μπανάνας, τόφι και κρέμας, πάνω σε βουτυράτη βάση μπισκότου.



Please inform our staff if you are allergic to any of the above food items, as our dishes may contain allergens or traces of them. We use extra virgin olive oil to dress our salads and sunflower oil for frying.

The prices shown are final and include all applicable taxes. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Documents are available for registering your complaints. Consumption of alcohol is prohibited to children under 18 years old.

Liable for market police: Georgia Margari

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Το λάδι για τις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο πελάτης έχει το δικαίωμα να μην πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).

Το κατάστημα διαθέτει έντυπο δελτίο για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μάργαρη Γεωργία



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIAN