

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Bougourdi

A traditional spicy appetizer made with feta cheese, fresh tomatoes, peppers, and olive oil, oven-baked until the cheese is melted.

_____ €

Μπουγιουρντί

Παραδοσιακό πικάντικο ορεκτικό με φέτα, ντομάτα, πιπεριές και ελαιόλαδο, ψημένο στο φούρνο.

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.

Grilled Greek sausage

_____ €

Λουκάνικο χωριάτικο σχάρας

Grilled mushrooms

_____ €

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

Μανιτάρια σχάρας

με παρθένο ελαιόλαδο, ξίδι βαλσάμικο, μέλι και ρίγανη.

Mussels Saganaki

_____ €

mussels simmered in a rich tomato sauce with feta cheese, garlic, olive oil, white wine and aromatic herbs.

Μύδια Σαγανάκι

Μύδια μαγειρεμένα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με φέτα, σκόρδο, ελαιόλαδο, λευκό κρασί και αρωματικά βότανα.



GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIAN

Steamed shrimp and mussels  _____ €
Γαρίδες και μύδια αχνιστά

French fries | Πατάτες τηγανντές   _____ €

Pita bread | Πίτες _____ €

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Traditional Greek salad  _____ €
with barley rusks and flavored with fresh oregano.

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα
με κριθαροκούλουρο και αρωματισμένη με φρέσκια ρίγανη.

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

Σαλάτα Σεζάρ
Τριλογία μαρουληού, 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, θιαστή ντομάτα, ρόδι, ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα και ντρέσινγκ βασιλικό.

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 rocket, chicory, orange, caramelized hazelnuts, goat cheese and Zakynthian pasteli.

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



PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

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.

Shrimp Pasta _____ €

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

Γαριδομακαρονάδα

Ένα ουράνιο φαγητό, με φρέσκοιες ντομάτες, αρωματικά βότανα που σιγοβράζεται σε σπιτική σάλτσα λευκού κρασιού.

RISOTTO | PIZOTO

Mushroom risotto  _____ €

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

Ριζότο μανιταριών

Πλευρώτους, πορτοίνι και Πόρτο Μπέλο σε κρέμα Φιλαδέλφειας με θάδι τρούφας.

Seafood Orzo _____ €

Creamy orzo, infused with fresh seafood and shrimp, cooked with white wine, fish broth and aromatic herbs.

Κριθαρότο θαλασσινών

Κρεμώδες ριζότο με θαλασσινά και γαρίδες, μαγειρεμένο με λευκό κρασί, ζωμό ψαριού και αρωματικά βότανα.



GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIAN

GRILLED SPECIALTIES ΠΙΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ

Mix Grill for 2

Featuring a delightful assortment of 5 meats, served with French fries, pita bread and tzatziki.

_____ €

Mix Grill 2 ατόμων

Ποικιλία 5 κρεατικών αρωματισμένη με μυρωδικά και εμπλουτισμένη με πατάτες τηγανητές, πιτάκια και τζατζίκι.

Pork steak

with French fries, pita bread salad and lemon sauce.

_____ €

Χοιρινή μπριζόλα

με πατάτες τηγανητές, πίτες, σαλάτα και σως λεμονιού.

Chicken fillet

with French fries, pita bread, salad and lemon sauce.

_____ €

Φιλέτο κοτόπουλο

με πατάτες τηγανητές, πίτες, σαλάτα και σως λεμονιού.

Chicken a la crème

with spinach, rice and parmesan sauce.

_____ €

Κοτόπουλο a la crème

με σπανάκι, ρύζι και σως παρμεζάνας.

Pork souvlaki

with French fries, pita bread, salad and tzatziki.

_____ €

Σουβλάκι χοιρινό

με πατάτες τηγανητές, πίτες, σαλάτα και τζατζίκι.

Beef burgers

with French fries, pita bread, salad and tzatziki.

_____ €

Μπιφτέκια μοσχαρίσια

με πατάτες τηγανητές, πίτες, σαλάτα και τζατζίκι.

Lamb chops

with French fries, pita bread, salad and tzatziki.

_____ €

Αρνίσια παιδάκια

με πατάτες τηγανητές, πίτες, σαλάτα και τζατζίκι.

Vegetable souvlaki

with French fries, pita bread, salad and balsamic sauce.

_____ €

Σουβλάκι λαχανικών γίγας

με πατάτες τηγανητές, πίτες, σαλάτα και σως βαλσάμικο.



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIAN

Chicken souvlaki _____ €
with French fries, pita bread, salad and tzatziki.

Σουβλάκι κοτόπουλο
με πατάτες τηγανητές, πίτες, σαλάτα και τζατζίκι.

Pork gyros plate _____ €
with French fries, salad, pita bread and tzatziki

Γύρος χοιρινός
με πατάτες τηγανητές, σαλάτα, πίτες και τζατζίκι

Chicken gyros plate _____ €
with French fries, salad, pita bread and tzatziki

Γύρος κοτόπουλο
με πατάτες τηγανητές, σαλάτα, πίτες και τζατζίκι

Burger with French fries and salad _____ €
Burger με πατάτες τηγανητές και σαλάτα

SEAFOOD DELIGHTS ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΠΙΑΤΑ

Seafood Platter for 2  _____ €
Indulge in a decadent assortment featuring grilled shrimp, salmon fillet, sea bass fillet, octopus and calamari. All expertly grilled to perfection and served with seasonal vegetables.

Ποικιλία Θαλασσινών 2 ατόμων
Με γαρίδες, φιλέτο σορρομού, φιλέτο λαβράκι, χταπόδι και καλαμάρι όλα στην σχάρα, συνοδευόμενο με λαχανικά .

Sea bream fillet  _____ €
Delicately seasoned with wild herbs and served with a creamy garlic sauce and seasonal vegetables.

Φιλέτο τσιπούρας
Ελαφρά αρωματισμένη με λαχανικά και σερβιρισμένη με κρέμα σκορδαλιάς.

Grilled salmon  _____ €
Savor the rich flavors of grilled salmon accompanied by seasonal vegetables, infused with thyme, flambeed with cognac and served with a lemon sauce.

Σολομός σχάρας
Συνοδευόμενος από λαχανικά και αρωματισμένο θυμάρι, οβησμένα με κονιάκ, και σως λεμονιού.

Grilled swordfish _____ €
Infused with lemon-olive oil dressing and aromatic spices, served with fresh seasonal vegetables.

Ξιφίας ψημένος στη σχάρα
Αρωματισμένος με λαδοβέμονο και διαλεχτά μπαχαρικά, συνοδεύεται από φρέσκα λαχανικά εποχής.



GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIAN

TRADITIONAL GREEK DELICACIES ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Mousaka

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

_____ €

Μουσακάς

Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και τριμμένη γραβιέρα.

Lamb "Kleptiko"

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 and tomatoes served with French fries.

_____ €

Μοσχαράκι κοκκινιστό κατσαρόλας

με παραδοσιακό κεφαλοτύρι Ζακύνθου, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα ντομάτας, συνοδευόμενο από πατάτες τηγανητές.

Chicken "Gyulbasi"

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

_____ €

Κοτόπουλο «Γκιούλμπασι»

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



GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIAN

KIDS MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Salad with tomato and cucumber  	_____ €
Σαλάτα με ντομάτα και αγγούρι	
Sausages with baked beans	_____ €
Λουκάνικα με φασόλια	
Burger with French fries, ketchup, mayonnaise	_____ €
Μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές, κέτσαπ, μαγιονέζα	
Napoli Penne with fresh tomato sauce 	_____ €
Πένες Ναπολιτάνα με σάλτσα ντομάτας	
Spaghetti Bolognese with minced meat	_____ €
Σπαγγέτι μπολονέζ με κιμά	
Grilled chicken fillet with French fries 	_____ €
Ψητό κοτόπουλο φιλέτο με πατάτες τηγανητές	

SOFT DRINKS | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Fanta Orange	_____ €
Φάντα πορτοκάλι χωρίς ανθρακικό	
Juices Χυμοί	_____ €
Orange, apple, pineapple / Πορτοκάλι, μήλο, ανανάς	
Ice tea lemon	_____ €

MOCKTAILS

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

MILKSHAKES

Vanilla, chocolate, banana	_____ €
Βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα	

ICE CREAM | ΠΑΓΩΤΟ

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



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 with rum.

Φλαμπέ cheesecake σε διπλό ημισφαίριο σοκολάτας

Ζήστε μια γευστική εμπειρία με ένα μοναδικό cheesecake, σερβιρισμένο σε σοκολατένια σφαίρα φλαμπαρισμένο με ρούμι.

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 μια εξαιρετική πίτα μπανόφι, μία ουράνια συνδυαστική γεύση μπανάνας, τόφι και κρέμας, πάνω σε βουτυράτη βάση μπισκότου.

Baklava

_____ €

Crispy layers of phyllo pastry filled with walnuts and almonds, baked to golden perfection and soaked in fragrant honey syrup with a touch of cinnamon

Μπακλαβάς

Φύλλο κρούστας γεμιστό με καρύδια και αμύγδαλα, ψημένο μέχρι να γίνει τραγανό και σιροπιασμένο με αρωματικό μέλι και κανέλα

Frigania

_____ €

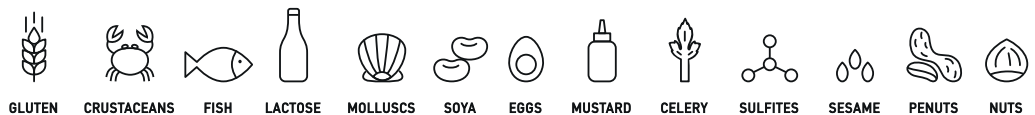
A traditional dessert from Zakynthos made with syrup-soaked rusks, layered with smooth vanilla custard and topped with fresh whipped cream.

Φρυγανιά

Αυθεντικό γλυκό Ζακύνθου με στρώσεις από σιροπιασμένη φρυγανιά, κρέμα βανίλιας και σαντιγί.



GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIAN



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: Γεωργία Μάργαρη