



ΜΕΖΕΔΕΣ ~ MEZZE

Ψωμί, βούτυρο και βουτήματα ~ Bread Basket, Butter and Dips

€ 2.00 per person

Pita bread with triple dips

€ 2.00 per person

Σούπα της ημέρας ~ Soup of the day

€ 6.50

Καλαμαράκια τηγανιτά (***) ~ Fried squid (Calamari)

€ 9.50

Στρογγυλές τηγανιτές πατάτες ~ Fried potatoes

€ 4.00

Κολοκυθάκια τηγανιτά ~ Fried courgettes

€ 6.50

Μαριναρισμένες ψητές πιπερίες ~ Marinated roast pepper

€ 6.00

Καπνιστό σολομό με μαύρο φρυγανισμένο ψωμί

Smoked Salmon and brown toast

€ 11.00

Ταραμοσαλάτα + Πίττα ~ Taramasalata + Pitta

€ 6.50

Χούμος - με ρεβίθια και ταχίνι + Πίττα ~ Hummus + Pitta

€ 6.50

Τζατζίκι+ Πίττα ~ Tzatziki + Pitta

€ 6.50

Ντακο με ντομάτα και φέτα

Dakos ~ barley rusk topped with tomatoes, Feta cheese and olive oil

€ 6.00



Μεζέδες - MEZZE

Κρουστινι - φρυγανισμένο σκορδόψωμο με ντομάτες
και αντζούγιες

*Crustinis ~ Garlic toast topped with tomatoes and home cured anchovies,
€ 8.00*

Μύδια σαγανάκι (***) ~ σε κόκκινη πικάντικη σάλτσα με λιωμένη φέτα και ούζο
*Mussel Saganaki ~ mussels in a hot tomato sauce, melted Feta cheese
and a dash of Ouzo
€ 12.00*

Γαρίδες σαγανάκι (***) ~ σε κόκκινη πικάντικη σάλτσα με λιωμένη φέτα και ούζο
*Prawn Saganaki ~ prawns in a hot tomato sauce, melted Feta cheese
and a dash of Ouzo
€ 12.00*

Τυρί σαγανάκι ~ *Cheese Saganaki ~ local cheese fried in olive oil
served with cherry tomato chutney
€ 7.50*

Χωριάτικο λουκάνικο ~ *Country Sausage ~ Cretan sausage fried in olive oil
€ 7.00*

Σαρδέλες ~ *Sardines
€ 9.50*

Χταπόδι σχάρας ~ *Grilled Octopus
€ 12.00*



Σαλάτες ~ SALADS

Χωριάτικη

Traditional Greek ~ cucumber, tomato, onion, green pepper, olives and Feta

€ 6.50

Σαλάτα του λωτοφάγου ~ ντομάτα, μαρούλι, μπέικον, παρμεζάνα σε βαλσάμικο ντρέσιγκ

Lotus Eater Salad ~ tomatoes, lettuce, lardons, Parmesan and balsamic dressing

€ 8.50

Σαλάτα ντομάτα με φέτα, κρεμμύδι, βαλσάμικο σως και ελαιόλαδο
Tomato Salad with onion, Feta, balsamic vinegar and olive oil

€ 6.00

Παντζάρια ~ με κρεμμύδια, βαλσάμικο και ελαιόλαδο
Beetroot salad with onion, balsamic vinegar and olive oil

€ 6.00

Πράσινη σαλάτα με άνηθο
Green salad with dill, lemon-olive oil dressing on the side

€ 6.00



Κύρια Πιάτα ~ Main Courses

Στιφάδο «Λωτοφάγοι» ~ Lotus Eaters Stifado

~ σιγοψημένο μοσχάρι με κρεμμύδια μαγειρεμένα σε μια ελαφρώς πικάντικη
σάλτσα από κόκκινο κρασί
με πατάτες τηγανιτές
~ slow cooked beef and onion in a lightly spiced red wine sauce
served with potatoes

€ 13.50

Αφέλεια «Λωτοφάγοι» ~ Lotus Eaters Afelia

~ χοίρινο σε κόκκινο κρασί, ντομάτα, κόλιανδρο, μαύρο πιπέρι και κανέλα με
στρογγυλές πατάτες τηγανιτές
~ pork cooked in a sauce of red wine, tomato, coriander, black pepper
and cinnamon served with potatoes

€ 11.50

Αρνί Μαρόκο ~ Moroccan Spiced Lamb

~ με μελιτζάνες και ρεβίθια σερβιρισμένο με ρύζι ή κουσκούς
~ with aubergines and chick peas served with rice or couscous

€ 14.50

Μοσχαρίσια μπριζόλα ~ Entrecote Steak

~ με αρωματικό βούτυρο, ψητές πατάτες και ωτοματοσαλάτα
με βαλσάμκο ντρέσινγκ
~ with herb butter, potato wedges and tomato salad with balsamic dressing

€ 19.50

Πιπεράτη μοσχαρίσια μπριζόλα ~ Peppered Steak

~ με σάλτσα κρεμά γάλακτος, κονιάκ, και μουστάρδα.
Σερβίρεται με ψητές πατάτες
~ with a cream, brandy and mustard sauce served with potato wedges

€ 25.00



Κύρια Πιάτα ~ Main Courses

Παϊδάκια στην σχάρα ~ σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές
Griddled Lamb Chops served with fried potatoes

€ 13.50

Κοτόπουλο φιλέτο τηγανιτό ~ μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο, λεμόνι
και μυρωδικά, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

*Panfried Chicken Fillet marinated in olive oil, lemon juice and herbs
served with fried potatoes*

€ 11.50

Σπιτική κοτόπουλο ή Γαρίδες Κάρι (***) (μέτριο πικάντικο) σερβίρεται με ρύζι
*Homemade Chicken or Prawn Curry (medium spicy) served with rice,
poppadom and cherry tomato chutney*

€ 12.50

Μακαρόνια μπολονεζ ~ *Spaghetti Bolognese*

€ 10.50

Ζυμαρικά με σπιτική κόκκινη αρωματική σάλτσα
Pasta with home-made tomato and herb sauce

€ 9.50

Μπορείτε να παραγγείλετε εκ των προτέρων ~ Please order in advance

Ψητό αρνίσιο μπούτι σερβίρεται με λαχανικά και πατάτες φούρνου.
Roast Leg of Lamb served with Greek style roast potatoes and vegetables

€ 42.00 / Kilo



Ψάρια ~ Fish Menu

1 Τσιπούρα σχάρας με μπριάμ
1 grilled Bream with briam (roasted Mediterranean vegetables)
€ 23.50

1 Λαβράκι σχάρας με στρογγυλές τηγανιτές πατάτες
και ντοματοσαλάτα με βαλσάμικο
1 grilled Sea Bass with Greek style fried potatoes and
tomato salad with balsamic dressing
€ 26.50

1 Λαβράκι στον ατμό με φρέσκο κρεμμύδι και σόγια σως με ρύζι
1 Sea Bass steamed with spring onion, ginger and soy sauce served with rice
€ 27.50

6 μεγάλες γαρίδες (***) , 1 τσιπούρα και 1 λαβράκι (για δυο)
με πατάτες τηγανιτές και ντοματοσαλάτα με βαλσάμικο σως
6 grilled King Prawns + 1 Sea Bass and 1 Bream (for 2 people)
with Greek style fried potatoes and tomato salad with balsamic dressing
€ 65.00

Γαρίδες στην σχάρα ή στον ατμό (***) / ή στο τηγάνι με τσίλι ή / και σκόρδο
grilled or steamed King Prawns / or pan-fried with chilli and/or garlic
4 - Γαρίδες / Prawn € 13.00 8 - Γαρίδες / Prawn € 26.00

Γλώσσα τηγανιτή (***) με στρογγυλές τηγανιτές πατάτες
και ντοματοσαλάτα με βαλσάμικο
Pan-fried Sole Filet with Greek style fried potatoes
and tomato salad with balsamic dressing
€ 15.00



Χταπόδι στιφάδο ~ Octopus Stifado

*Χταπόδι μαγειρεμένο σε σάλτσα κόκκινου κρασιού
με τηγανητές πατάτες ή ζυμαρικά
Octopus cooked in a red wine sauce with Greek style fried potatoes or pasta*

€ 16.50

*Μπορείτε να παραγγείλετε εκ των προτέρων
Please order in advance*

Αστακός ~ Lobster

€ 100.00 / Kilo



Νηστίσιμα ~ Vegetarian Main Courses

*Κλέφτικο μελιτζάνας με λαχανικά και τυρί
Aubergine Kleftiko ~ roasted aubergines and vegetables topped with cheese
served with pita bread*

€ 10.50

*Μπριάμ με ρύζι ή κουσκούς
Briam (roasted Mediterranean vegetables) with couscous or rice*

€ 10.00

*Ζυμαρικά με σπιτική κόκκινη αρωματική σάλτσα
Pasta with home-made tomato and herb sauce*

€ 9.50

*Σπαγγέτι με λαχανικά, σκόρδο και ελαιόλαδο (ή κρέμα γάλακτος)
Spaghetti with vegetables, garlic and olive oil (or cream)*

€ 9.50



Μενού για 2 ~ Menu for 2

Μεζέδες ~ Mezze

Επιλέξτε 6 πιάτα από το μεζέ ή / και Σαλάτες
και θα πάρετε ½ λίτρο κρασί δωρεάν

Choose 6 dishes from the Mezze and /or Salads and get ½ liter of wine free

Ελληνική Κουζίνα ~ From Greece

Καλαμαράκια + Χωριάτικη ~ Στιφάδο «Λωτοφάγοι»
(ή Χταπόδι στιφάδο + € 3) + Χοιρινό Αφέλια + τηγανιτές πατάτες
~ ½ λίτρο κρασί

Calamari + Greek Salad ~ Beef Stifado (or Octopus Stifado + € 3)
+ Pork Afelia + Greek style fried potatoes ~ ½ liter of wine
€ 42.00

Νότια και Ανατολικά ~ South and East

Χωριάτικο λουκάνικο + Χούμος + Πίττα ~ 2 x Αρνί Μαρόκο
+ ρύζι ή κουσκούς ~ ½ λίτρο κρασί

Country sausage + hummus + Pitta ~ 2 x Moroccan lamb
+ rice or couscous ~ ½ liter of wine
€ 45.00

Από την Μεσόγειο ~ From the Med

Τζατζίκι + Κολοκυθάκια τηγανιτά ~ 1 λαβράκι σχάρας + 1 Τσίπουρα σχάρας
+ τηγανιτές πατάτες + ντοματοσαλάτα με βαλσάμικο ~ ½ λίτρο κρασί
Tzatziki + fried courgettes ~ 1 Sea Bass + 1 Bream + Greek style fried potatoes
+ tomato salad with balsamic dressing ~ ½ liter of wine
€ 65.00



Dessert

Επιλογή παγωτό ~ τιμή ανά μπάλα
Selection of Ice Creams ~ per scoop

€ 2.50

Μπακλαβάς

Baklava ~ layered filo pastry with walnuts and honey syrup

served with ice cream

€ 7.00

Κανταΐφι

Kataifi ~ Kataifi pastry with nuts and honey

served with ice cream

€ 6.00

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια
Local yoghurt with honey and walnuts

€ 6.00

Σπιτικό κέικ με παγωτό
Homemade cake with ice cream

€ 7.00