



## Η ΨΑΡΙΕΡΑ ΜΑΣ

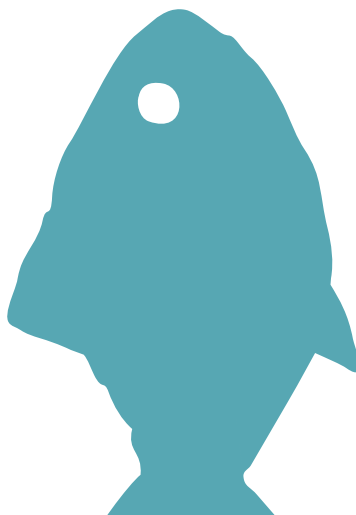
Τσιπούρα **90** €/kg | Φαγκρί **110** €/kg | Στήρα **95** €/kg | Λαβράκι **90** €/kg | Σκορπίνα **90** €/kg |  
Σκαθάρι **90** €/kg | Μπαρμπούνια **85** €/kg | Σαργός **50** €/kg | Κολιός **50** €/kg | Ροφός **95** €/kg |  
Συναγρίδα **110** €/kg | Σφυρίδα **100** €/kg | Αστακός εγχώριος **170** €/kg | Αστακός εισαγωγής **140** €/kg  
| Γαρίδες Jumbo **140** €/kg

Φρέσκα ψάρια και θαλασσινά με το κιλό (Διαλέξτε από την ποικιλία των ολόφρεσκων ψαριών μας)  
Σχάρα / Τηγάνι / Ωμά / Ζυμαρικά / Αχνιστά ή όπως αλλιώς επιθυμείτε!

## OUR FISH SHOWCASE

Gilt-head Seabream **90** €/kg | Seabream **110** €/kg | White Seabream **95** €/kg | Seabass **90** €/kg |  
Scorpionfish **90** €/kg | Black Seabream **90** €/kg | Red Mullet **85** €/kg | Common Seabream **50** €/kg  
| Mackerel **50** €/kg | Dusky Grouper **95** €/kg | Dentex **110** €/kg | White Grouper **100** €/kg |  
Domestic Lobster **170** €/kg | Imported Lobster **140** €/kg | Jumbo Prawns **140** €/kg

Fresh fish and seafood per kilo (Choose from our variety of fresh fish)  
Grilled / Fried / Raw / Steamed / Pasta or as you wish!



## ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ / WELCOME

### Χειροποίητο ψωμί

Σαντορινιός πελτές, ελιές, αρωματισμένο ελαιόλαδο με δεντρολίβανο

#### *Homemade bread*

*Santorini tomato paste, olives, virgin olive oil with rosemary*

3 €



## ΣΟΥΠΑ / SOUP

### Σούπα ημέρας

Παραδοσιακή ψαρόσουπα

#### *Soup of the Day*

*Traditional Greek Fish Soup*

14 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

### Αθηναϊκή σαλάτα Drunkfish

Με φρέσκο ψάρι, λαχανικά, μαγιονέζα, ξινόμπλο & αυγοτάραχο

#### *Drunkfish Athenian salad*

*With fresh fish, vegetables, mayonnaise, green apple & bottarga*

17 €

### Πράσινη σαλάτα

Με αχλάδι, ντοματίνια, κατσικίσιο τυρί & dressing μπαλσάμικο

#### *Green salad*

*With pear, cherry tomatoes, goat cheese & balsamic dressing*

18 €

### Σαλάτα παντζάρι

Με αρωματισμένο γιαούρτι, κουκουνάρι & γλάσο μπαλσάμικο

#### *Beetroot salad*

*With infused yogurt, pine nuts & balsamic glaze*

17 €

### Σαντορινιά σαλάτα

Με ντοματίνια, αγγούρι ή τοπικό κατσούνι, κλωρό τυρί, κάρπη & ελιές

#### *Santorini salad*

*With cherry tomatoes, cucumber or local katsouni, fresh chloro cheese, capers & olives*

17 €

### Σαλάτα καβούρι

Με μους αβοκάντο & λαδολέμονο γλυκό τσίλι

#### *Crab salad*

*With avocado mousse & olive oil sweet chili*

19 €

### Βραστά λαχανικά

Με λαδολέμονο

#### *Boiled Vegetables*

*With olive oil & lemon dressing*

11 €

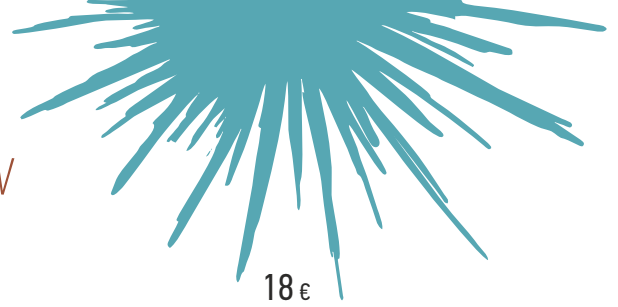
### Χόρτα εποχής βραστά / *Seasonal boiled greens*

10 €





ΩΜΑ / RAW



Στρείδια / *Oysters*

18 €

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Φάβα

*Fava*

14 €

Ταραμοσαλάτα

*Tarama (fish roe mousse)*

12 €

Τζατζίκι

*Tzatziki (traditional Greek plate with yogurt & garlic)*

12 €

Πατάτες τηγαντές

*French fries*

9 €

Κολοκυθάκια τηγαντά

Με σως γιαουρτιού

*Fried zucchini*

*With yogurt sauce*

13 €

Χταπόδι ξιδάτο

*Marinated octopus*

17 €

Καλαμαράκια τηγαντά

Με καλαμποκάλευρο & ντιπ γιαουρτιού

*Fried calamari*

*With cornmeal & yogurt dip*

15 €

Γαύρος Μαρινάτος

*Marinated anchovies*

12 €

Μύδια αχνιστά

Με φέτα & μπούκοβο

*Steamed mussels*

*With feta cheese & chili flakes*

18 €

Κεφτεδάκια

Με γιαούρτι, πολιτική σαλάτα & χειροποίητες πίτες

*Greek-style meatballs*

*With yogurt, politiki salad & handmade pita bread*

13 €

Γαρίδες σαγανάκι

Σβησμένες με ούζο, φρέσκια ντομάτα & φέτα

*Shrimp saganaki*

*Flambéed with ouzo, fresh tomato & feta cheese*

17 €

Τυροκροκέτες

Με παλαιωμένα τυριά & μαγιονέζα sweet chili

*Cheese croquettes*

*With aged cheeses & sweet chili mayonnaise*

12 €

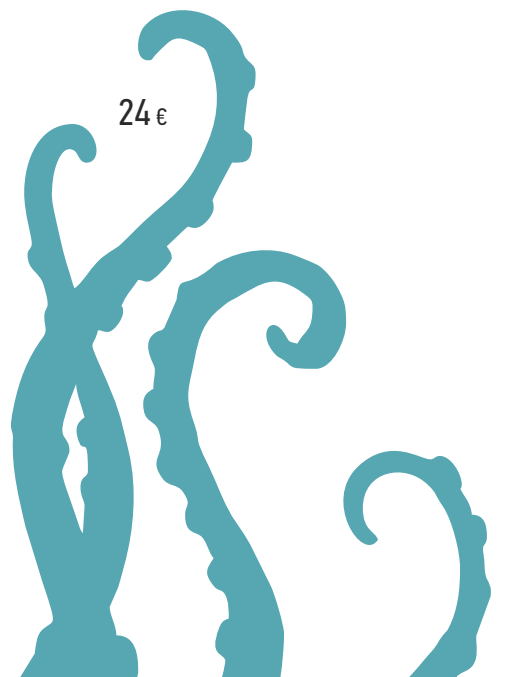


ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS  
συνέχεια continued

- Τηγανιά κοτόπουλου** 12 €  
Με κρέμα γάλακτος & μουστάρδα Dijon  
*Chicken pan*  
With cream & Dijon mustard sauce
- Καρπάτσιο μοσχαρίσιο** 18 €  
Με ρόκα, παρμεζάνα, μαγιονέζα τρούφας & καβουρδισμένο κουκουναίρι  
*Beef carpaccio*  
With rocket, parmesan, truffle mayonnaise & toasted pine nuts
- Ψητό χταπόδι** 20 €  
Πάνω σε σαντορινιά φάβα με γλάσο μελιού  
*Grilled octopus*  
On Santorini fava with honey glaze
- Ντοματοκεφτέδες** 12 €  
*Tomato balls*
- Λουκουμάς φέτας** 16 €  
Με σορμπέ από πιπεριά Φλωρίνης  
*Feta cheese donut*  
With Florina red pepper sorbet
- Μοσχαρίσιο συκώτι ψητό** 16 €  
Με γκρέιπφρουτ & τσίλι  
*Grilled Veal Liver*  
With grapefruit & chili
- Κουνουπίδι σαγανάκι** 15 €  
Με τσάννεϋ σταφίδας, κάπαρη, πουρέ κουνουπίδι, γραβιέρα & τρούφα  
*Cauliflower saganaki*  
With grape chutney, caper, cauliflower purée, graviera cheese & truffle
- Καρπάτσιο χταπόδι** 24 €  
Με σαλάτα φακές με φρέσκια ρίγανη  
*Octopus carpaccio*  
With lentil salad, fresh oregano

PIZOTO / RIZOTTO

- Ριζότο παρμεζάνας** 18 €  
Με τραγανό προσούτο  
*Parmesan risotto*  
With crispy prosciutto

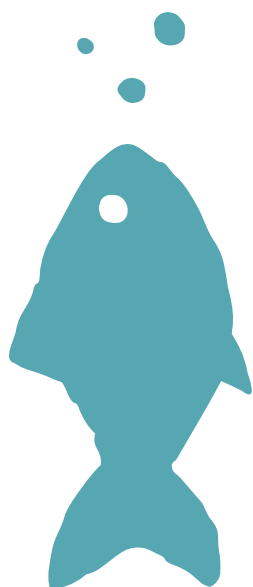


## ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Σπαγγέτι με γαρίδες <i>Shrimp spaghetti</i>	27 €
Λινγκουίνι με ροφό <i>Linguine with dusky grouper</i>	27 €
Κριθαρότο με σκορπίνα (ανά κιλό) <i>Scorpion fish orzo (per kilo)</i>	90 € / Kg
Σπαγγέτι με αστακό για 2 άτομα (ανά κιλό) <i>Lobster spaghetti for 2 persons (per kilo)</i>	140 € / Kg
Κριθαρότο αρνιού με καπνιστό τυρί μετσοβόνη <i>Lamb orzo with "metsovone" smoked cheese</i>	20 €



## ΚΥΡΙΩΣ - MAIN COURSE



<b>DRUNKFISH</b> Ψάρι στο αλάτι με το κιλό (κατόπιν παραγγελίας) <i>DRUNKFISH</i> <i>Salt crusted baked fish per kilo (made to order)</i>	110 € / Kg
<b>Μπακαλιάρος με σκορδαλιά</b> <i>Cod with traditional "skordalia"</i>	17 €
<b>Καλαμάρι ψητό</b> Με σως λαδολέμονο <i>Grilled Calamari</i> <i>With lemon and olive oil sauce</i>	18 €
<b>Φιλέτο λαβράκι</b> Στη λαδόκολλα με λαχανικά και θυμάρι <i>Sea bass fillet</i> <i>In parchment with vegetables and thyme</i>	19 €
<b>Τόνος Ταλιάτα</b> <i>Tuna Tagliata</i>	28 €
<b>Σολομός</b> Με πουρέ σελινόριζας & σάλτσα beurre blanc λεμονιού με άνηθο <i>Salmon</i> <i>With celeriac purée &amp; lemon - dill beurre blanc</i>	29 €

## ΚΡΕΑΣ / MEAT



**Μοσχαρίσιο Ribeye** 42 €  
Με αρωματικό βούτυρο  
*Beef ribeye Steak*  
With flavoured butter

**Μπιφτέκι μοσχαρίσιο** 19 €  
Με πατάτες τηγανιτές  
*Beef patty*  
With french fries

**Χοιρινή πανσετομπριζόλα** 28 €  
Τηγανιτές πατάτες, κέτσαπ απο Πιπεριά Φλωρίνης  
*Pork pancetta steak*  
French fries, Florina red peppers ketchup

**Κοτόπουλο σχάρας** 17 €  
Με τηγανιτές πατάτες  
*Grilled chicken*  
With french fries

**Μοσχαρίσιο T - Bone** 39 €  
Με τηγανιτές πατάτες  
*Beef T - Bone*  
With french fries

**Κότσι αρνιού μπρεζέ** 25 €  
Με πουρέ πατάτας & σάλτσα μανιταριών  
*Braised lamb shank*  
With mashed potatoes & mushroom sauce

**Παιδικό μπιφτέκι μοσχαρίσιο** 14 €  
Με πατάτες τηγανιτές  
*Kids' beef patty*  
With French fries

**Φιλετάκια χοιρινά** 22 €  
Με σως μουστάρδας και πατάτες τηγανιτές  
*Pork tenderloin medallions*  
With mustard sauce and French fries



## ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

**Παγωτά με γεύσεις** 5 €  
Γεύσεις: Βανίλια / Σοκολάτα / Σορμπέ (ανά μπάλα)  
*Ice cream*  
Flavors: Vanilla / Chocolate / Sorbe (per scoop)

**Παραδοσιακοί λουκουμάδες** 12 €  
Με μέλι και κανέλα ή σοκολάτα & μπισκότο  
*"Loukoumades" (traditional Greek donuts)*  
With honey & cinnamon or chocolate & biscuit

**Πορτοκαλόπιτα** 13 €  
Με παγωτό βανίλια  
*Orange pie*  
With vanilla ice cream

**Σουφλέ σοκολάτας** 14 €  
Με παγωτό βανίλια  
*Chocolate Soufflé*  
With vanilla ice cream

**Γαλακτομπούρεκο... αλλιώς** 15 €  
Με σιρόπι βανίλιας  
*"Galaktoboureko... differently"*  
With vanilla syrup

**Παραδοσιακός μπακλαβάς** 13 €  
Με παγωτό βανίλια  
*Traditional baklava*  
With vanilla ice cream

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

Coca Cola 0,25 lt	3,5 €
Coca Cola Zero 0,25 lt	3,5 €
7 Up 0,25 lt	3,5 €
Πορτοκαλάδα 0,25 lt <i>Orangeade</i>	3,5 €
Πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό 0,25 lt <i>Orangeade (Non carbonated)</i>	3,5 €
Λεμονάδα 0,25 lt <i>Lemonade</i>	3,5 €
Pink Grapefruit Soda 0,20 lt	5 €
Σόδα 0,25 lt <i>Soda water</i>	3,5 €



## ΝΕΡΟ / WATER

Μεταλλικό νερό 0,75 lt <i>Mineral water</i>	4 €
Aqua Carpatica 0,50 lt	2 €
Ανθρακούχο νερό 0,75 lt <i>Sparkling water</i>	6 €



## ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Kaiser 0,33 lt	6 €
Alfa 0,33 lt	5 €
Corona Extra 0,33 lt	7 €
Χωρίς αλκοόλ <i>Non - alcohol Beer</i>	7 €
Draft 500 ml	9 €
Draft 300 ml	6 €
Blue Monkey Pale Ale 0,33 lt	8 €
Malt 'n Marvel double I.P.A 0,33 lt	9 €



## GREEK SPIRITS

### Τσίπουρο - Tsipouro (0,20 lt)

Δεκαράκι Μοσχάτο <i>Dekaraki Muscat</i>	13 €
Αγιονέρι <i>Agioneri</i>	15 €
Ηδωνικό <i>Idoniko</i>	14 €
Τσιλιλή <i>Tsilili</i>	13 €
Τσιλιλή Μοσχάτο Αμβούργου <i>Tsilili Muscat Hamburg</i>	19 €
35N Μοσχάτο Τσικουδιά (0,50lt) <i>35N Muscat Tsikoudia (0,50lt)</i>	35 €

### Ούζο - Ouzo (0,20 lt)

Πλωμάρι <i>Plomari</i>	13 €
Βαρβαγιάννη (μπλε) <i>Varvagianni (Blue)</i>	13 €
Πιτσιλαδή <i>Pitsiladi</i>	14 €



### ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ - SHOT DELIGHTS 30 cl

Μαστίχα <i>Mastiha</i>	4 €
Λιμοντσέλο <i>Limoncello</i>	4 €
Ρακί <i>Raki</i>	4 €
Γκράπα <i>Grappa</i>	4 €
Σαμπούκα <i>Sambuca</i>	4 €

Χρησιμοποιούμε μόνο φέτα ΠΟΠ.

Το λάδι μας είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Στηρίζουμε τους Έλληνες παραγωγούς, χρησιμοποιώντας τα φρέσκα προϊόντα τους.

**Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες σας.**

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μανόλης Ορφανός

*We only use PDO feta.*

*Our oil is extra virgin olive oil.*

*We support Greek producers by using their fresh products.*

***Please inform us of any allergies you may have.***

*Commercial manager: Manolis Orfanos*