



## Μεζέδες ~ 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



## 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



## 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



## 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*



## 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*





## *Νησιτίσιμα ~ 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