

RAKI MEZE

Αλοιφές / Spreads

<u>Ταραμοσαλάτα / Fish roe salad</u>	6,50
Τριλογία αλοιφών / Trilogy of spreads	8,00
Φάβα / Fava <i>Με φρέσκο κρεμμύδι, ρίγανη & τηγανητή κάπαρη</i> <i>Fava with spring onion, oregano & fried caper</i>	5,50
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή / Smoked eggplant salad	6,00
<u>Τυροκαυτερή / Spicy cream cheese salad</u>	5,50
<u>Τζατζίκι / Tzatziki</u>	5,00

Τα τυριά μας / Our cheese selection

<u>Μελιτάτο Αρκαδίας στη σχάρα / Melitato grilled cheese from Arcadia</u>	8,00
<u>Γραβιέρα σαγανάκι / Saganaki gruyere cheese</u>	7,50
<u>Φέτα σε φύλλο κρούστας με σουσάμι & θυμαρίσιο μέλι</u> <u>Feta cheese in pastry sheet with sesame & thyme honey</u>	7,50
<u>Φέτα λαδορίγανη / Feta with oregano & olive oil</u>	5,00

Σαλάτες / Salads

Σαλάτα του μεζέ / Mezze salad <i>Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με ξηρούς καρπούς, Μελιτάτο τυρί Αρκαδίας στη σχάρα & σως εσπεριδοειδών</i> <i>Mixed salad leaves with nuts, Melitato grilled cheese from Arcadia & citrus vinaigrette</i>	9,50
Ταμπουλέ / Tabbouleh <i>Σαλάτα με κουσκουσάκι, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό, δυόσμο, κάσιους & λαδολέμονο</i> <i>Salad with couscous, tomato, cucumber, parsley, mint, cashews & olive oil/lemon dressing</i>	9,00
Καστελόριζο / Kastelorizo <i>Πανδαισία λαχανικών με πιπεριές τουρσί, παλαιωμένο ξύδι & ελαιόλαδο</i> <i>Salad leaves, pickled vegetables, vinaigrette & olive oil</i>	9,00
Παντζαροσαλάτα / Beetroot salad <i>Με φιλέτα πορτοκαλιού, κατίκι Δομοκού, καρύδια, φρέσκο βασιλικό & σως εσπεριδοειδών</i> <i>Beetroot, orange fillet, Katiki cheese from Domokos, walnuts & fresh basil</i>	9,00
Ρόκα – ντοματίνι / Rocket – tomato cherry <i>Ντοματίνια, ρόκα, τραγανά χειροποίητα κρουτόν, φλοιίδες γραβιέρας & σως μπαλσάμικο</i> <i>Tomatoes cherry, rocket, homemade croutons, gruyere flakes & balsamic sauce</i>	11,00
Ντάκος / Dakos <i>Παξιμάδι λαδιού με φρέσκια τριμμένη ντομάτα, φέτα, κάπαρη, ελιές, λάδι & ρίγανη</i> <i>Rusk with fresh grated tomato, feta cheese, caper, olives, olive oil and oregano</i>	9,00

RAKI MEZE

Ελληνική Σαλάτα / Traditional Greek salad	9,80
Μαρουλοσαλάτα / Lettuce salad <i>Μαρούλι, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο & λαδολέμονο</i> <i>Lettuce, cucumber, spring onion, dill, lemon & olive oil</i>	6,50
Χόρτα εποχής / Seasonal greens	8,00

Μεζεδάκια / Mezze

Κολιός καπνιστός στη σχάρα με λαδολέμονο Smoked mackerel grilled with olive oil & lemon	8,00
Τσίρος / Tsiros	7,50
Μαρινάτος γαύρος / Marinated anchovies	7,00
Τηγανητός γαύρος / Fried anchovies	9,00
Χταπόδι ψητό* / Octopus grilled*	15,00
Σαρδέλα στη σχάρα / Grilled sardines	9,50
Καλαμάρι τηγανητό* / Fried squid*	11,50
Γαριδάκι τύπου Σύμης / Mini fried shrimps like Symis	10,00
Καραβιδόψυχα τηγανητή / Fried crayfish	14,00
Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα με μαϊντανό, φρέσκο θυμάρι, <u>φλοίδες γραβιέρας</u> & <u>σως μπαλσάμικο</u> Grilled oyster mushrooms with parsley, fresh thyme, <u>gruyere flakes</u> & <u>balsamic sauce</u>	9,50
Ντολμαδάκια γιαλαντζί με αρωματισμένο <u>γιαούρι</u> από φρέσκα μυρωδικά Stuffed vine leaves with flavored <u>yogurt</u>	6,50
Πατάτες τηγανητές / French fries	5,00
Πατάτες τηγανητές με <u>σως γραβιέρας</u> , γλυκιά πάπρικα & φρέσκο θυμάρι French fries with <u>gruyere sauce</u> , paprika & fresh thyme	7,00
Κολοκυθάκια τηγανητά / Fried zucchini	7,50
Ντοματοκεφτέδες / Tomatoes patties	6,80
Κολοκυθοκεφτέδες / Zucchini patties	6,80
Παστουρμαδοπιτάκια / Pastirma pies	8,50
Πιτόψωμο με λαδορίγανη & <u>ξύγαλο Σητείας</u> Pita bread with olive oil, oregano & <u>Xigalo Siteias</u>	2,00

RAKI MEZE

Ρακί-Μεζέ / Raki-Mezze

Το μεζεδάκι της παρέας / Mezze to share

Τέσσερις Διαφορετικές γεύσεις θαλασσινών συνοδεύονται με κρασί 500ml ή ρακί 200ml
(Από δύο άτομα και πάνω)

Four Variety of mini seafood mezze served with wine (500ml) or raki (200 ml)
(2 pax or more)

11,00
άτομο /
person

Θαλασσινές γεύσεις / Seafood flavors

**Φωλιές κανταΐφι με γαριδάκι τύπου
Kadaifi nests with shrimps like Symis**

9,00

Μύδια αχνιστά / Steamed mussels

10,50

Λιχουδιές θαλασσινών / Seafood selection

Με γαρίδες, όστρακα, καλαμάρι*, λαχανικά σωτέ,, κρασί λευκό & λεμόνι
With shrimps, shells, squid*, sautéed vegetables, white wine & lemon

16,50

Γαρίδες ψητές / Grilled shrimps

14,00

Γαρίδες σαγανάκι* / Shrimps saganaki*

14,00

Καλαμάρι ψητό* / Grilled squid*

Καλαμάρι γεμιστό με ρύζι, σταφίδα, κουκουνάρι & φρέσκα μεσογειακά μυρωδικά
Grilled squid stuffed with rice, raisin, pinecone & fresh mediterranean herbs

15,50

Μπακαλιάρος τηγανητός με σκορδαλιά

Fried cod with skordalia (garlic/potato cream)

12,00

Γύρος σολομού χειροποίητος / Salmon homemade gyros

Φρέσκο φιλέτο σολομού πάνω σε πίτα, ricco de gallo & πίκλα κρεμμύδι
Fresh salmon, pita bread, picco de gallo & pickled onion

14,00

Λαβράκι φιλέτο κρασάτο

Sea bass fillet in white wine sauce

16,50

Τσιπούρα στη σχάρα

Sea bream grilled

15,50

Ταλιατέλες μυλοκόπι με κάπαρη, φρέσκια ντομάτα & μαϊντανό

Tagliatelle croacker with capper, fresh tomato & parsley

17,00

Λινγκουίνι aglio olio με όστρακα / Linguini aglio olio with shells

12,50

Λινγκουίνι με θαλασσινά / Seafood linguini

17,00

Γαριδομακαρονάδα / Shrimps linguini

15,50

Κριθαράκι με γαρίδες / Orzo pasta with shrimps

15,50

Λινγκουίνι με φρέσκιες караβίδες Χαλκίδας

Linguini with fresh crayfish from Chalkida

19,00

Κριθαράκι με φρέσκιες караβίδες Χαλκίδας, φρέσκια ντομάτα, φρέσκο βασιλικό & φέτα

Orzo pasta with fresh crayfish from Chalkida, fresh tomato, fresh basil & feta cheese

19,00

RAKI MEZE

<u>Λαβράκι φρικασέ / Sea bass fricassee</u>	17,00
<u>Φέτα ψαριού ημέρας στη σχάρα / Grilled fish of the fillet</u>	19,50
<u>Σούπα του ψαρά / Fisherman soup</u>	9,50

Στεριανές γεύσεις / Land flavors

Ταλιάτα black Angus με πουρέ πατάτας & πιπεράτη σως Black Angus tagliata with mashed potatoes & pepper sauce	23,00
Αρνίσιο κότσι σιγομαγειρεμένο στο φούρνο με κονιάκ, φρέσκο θυμάρι & σκορδάτο πουρέ πατάτας Lamb shank slow cooked in the oven with cognac, fresh thyme & garlic mashed potatoes	19,50
Κριθαράκι με κοτόπουλο , μανιτάρια, φρέσκο θυμάρι, μαϊντανό & <u>φλοίδες παρμεζάνας</u> Orzo pasta with chicken , mushrooms, fresh thyme, parsley & <u>parmesan flakes</u>	13,50
Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο συνοδεύεται με <u>ρύζι</u> Marinated chicken fillet accompanied with <u>rice</u>	11,50
Μπριζολάκια χοιρινά συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές Pork steaks accompanied with fries	12,00
Κεφτεδάκια μοσχάρισια συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές Beef meatballs accompanied with fries	9,80
Κεφτεδάκια κοτόπουλο συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές Chicken meatballs accompanied with fries	9,80
Μπιφτέκι μοσχάρισιο συνοδεύεται με <u>ρύζι</u> ή πουρέ Beef burger accompanied with <u>rice</u> or mashed potato	13,00
Μπιφτέκι κοτόπουλο συνοδεύεται με <u>ρύζι</u> ή πουρέ Chicken burger accompanied with <u>rice</u> or mashed potato	12,50
Χοιρινή τηγανιά με <u>μουστάρδα</u> , φρέσκο θυμάρι, μαϊντανό Sauteed pork with <u>mustard</u> , fresh thyme & parsley	9,00
Πολίτικο κεμπάπ / Traditional kebab	11,50
Κεμπάπ γιαουρτλού / Kebab with yogurt	12,00
Γύρος κοτόπουλο χειροποίητος με φρέσκια <u>πίτα</u> , <u>σως γιαούρτι</u> , <u>πίκλα κρεμμύδι</u> & ψητή ντομάτα Homemade chicken gyros with <u>pita bread</u> , <u>yogurt sauce</u> , <u>pickled onion</u> & grilled tomato	11,50
Μουσακάς / Moussaka	11,50
Ποικιλία κρεάτων / Grilled meat assortment Μπιφτεκάκια μοσχάρισια, μπιφτεκάκια κοτόπουλου, χοιρινά μπριζολάκια, φιλέτο κοτόπουλο, κεμπάπ, πατάτες, πιτόψωμο & 3 διαφορετικές σως Beef burgers, chicken burgers, pork chops, chicken fillet, kebab, fries, pita bread & 3 different sauces	34,00

RAKI MEZE

Στη σούβλα (για 2 άτομα) / In spit (for 2 persons)

Σούβλα από μοσχάρι black angus συνοδεύεται με τριπλομαγειρεμένες πατάτες Black angus beef spit accompanied with triple cooked potatoes	45,00
Σούβλα από κοτόπουλο συνοδεύεται με σαλάτα ταμπουλέ και <u>σως μουστάρδας</u> Chicken spit accompanied with tabbouleh salad & <u>mustard sauce</u>	23,50
Σούβλα από φιλέτο φρέσκου σολομού συνοδεύεται με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο Fresh salmon spit accompanied with boiled vegetables and olive oil/lemon dressing	32,00

Μενού (2-10 άτομα) / Menu (2-10 pax)

Περιλαμβάνει: <u>Σούπα</u> <u>Σαλάτα Καστελόριζο</u> <u>Γιουβέτσι με γαρίδες</u> <u>Τσιπούρα στη σχάρα</u> <u>Γλυκό</u> <u>Κρασί ή ρακί</u>	Includes: <u>Fisherman's soup</u> <u>Kastelorizo salad</u> <u>Shrimps giouvetsi</u> <u>Grilled sea bream</u> <u>Dessert</u> <u>Wine or raki</u>	30,00 άτομο / person
--	--	-----------------------------------

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας !
Ask for dish of the day!

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας!
Ask for the daily desserts!

Ρωτήστε μας για vegetarian & vegan επιλογές!
Ask for vegetarian & vegan choices!

**Διαλέξαμε τα καλύτερα υλικά για να θυμόμαστε πως η τροφή θρέφει το σώμα, αλλά η ποιότητα το μεταμορφώνει... Έτσι λοιπόν, αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε και να κάνουμε αυτό που ξέρουμε καλύτερα...
Να το μοιραστούμε μαζί σας!**

**We chose the best ingredients to remember that food nourishes the body, but quality transforms it... So, we decided to create and make it happen what we better known ...
To share it with you!**

ΟΜΙΛΟΣ ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΟ / KASTELORIZO GROUP

ΥΠΟΓΡΑΜΜΙΣΜΕΝΕΣ ΟΙ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. *Κατεψυγμένο.

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κ. Παπαθεοδώρου.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο

UNDERLINED THE ALLERGENIC SUBSTANCES

For salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil. *Frozen.

Please inform us of any allergies. Market regulations responsible: K. Papatheodorou

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).

All prices include municipal taxes, service, VAT.

The restaurant is obligated to provide complaintforms in a special location near the entrance.

Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie.

Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang.