



Kyrimai

Θαλασσινά Μεζεδάκια **Seafood Appetizers**

ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ με το δικό μας λάδι <i>Homemade sourdough bread with our olive oil</i>	5
ΝΤΟΜΑΤΑ ΡΟΔΕΛΑ ΜΕ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ελιές, κάπαρη, ελαιόλαδο και ρίγανη <i>Sliced Tomato with Xynomyzithra Cheese, Olives, Capers, Olive Oil and Oregano</i>	12
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ φινόκιο, αμύγδαλα και σφέλα <i>Green Salad with Orange, Fennel, Almonds and Sfela Cheese</i>	12
ΝΤΑΚΟΣ με τριμμένη ντομάτα, φέτα, ρίγανη και ελαιόλαδο <i>Cretan rusk with fresh tomato, Feta Cheese, Oregano and Olive Oil</i>	12
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ με αμπελόφυλλο, ρύζι και μυρωδικά <i>Maria's stuffed vine leaves with rice and herbs</i>	10
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ με δυόσμο, παλαιωμένο βαλσαμικό και φουντούκι <i>Smoked Eggplant Dip with Mint, Aged Balsamic Vinegar and Hazelnuts</i>	10
ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΓΑΡΙΔΑΣ σε καρδιές μαρουλιού <i>Crab Salad with Shrimp Mayonnaise on Lettuce Hearts</i>	17
ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑΚΙΑ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟΥ ΨΩΜΙΟΥ ΜΕ ΓΑΥΡΟ ή ΣΑΡΔΕΛΑ με ντομάτα, χόρτα και γαύρο ή σαρδέλα μαρινάτη <i>Sourdough Bruschetta with Tomato, Wild Greens and Marinated Anchovy or Sardine</i>	12
ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ , λάιμ και φρέσκο κρεμμύδι <i>Marinated Sea Bass with Cucumber, Lime and Spring Onion</i>	16
ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ με φρέσκα σαλατικά <i>Octopus carpaccio with fresh green leaves</i>	20
ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ (προσθέτουμε και ξερή μυζήθρα αν το επιθυμείτε) <i>Fresh-Cut Fries (optional grated dry Myzithra cheese)</i>	8

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΞΑΛΜΥΡΙΣΤΟΣ , κολοκυθάκια με λαδολέμονο και αυγοτάραχο <i>Desalted Cod with Zucchini, Lemon-Olive Oil Dressing and Bottarga</i>	17
ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με σύγκλινο και φρυγανισμένο ψωμί <i>Spicy Mussels with tomato, feta cheese, Smoked Pork (Syglino) and Toasted Bread</i>	15
ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΧΝΙΣΤΕΣ ΜΕ ΚΡΑΣΙ , αρωματικά, τζίντζερ και αντζούγια <i>Steamed Shrimps with Wine, Herbs, Ginger and Anchovy</i>	18
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ με κρέμα ταραμά και όσπρια <i>Wood-Fired Squid with fish roe mousse Cream and Legumes</i>	18
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ με μαγιονέζα λεμόνι <i>Fried Squid with Lemon Mayonnaise</i>	16
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΟΣΤΡΑΚΑ στον ξυλόφουρνο με μυρωδικά και βούτυρο σκόρδου <i>Wood-Fired Linguine with Shellfish, Fresh Herbs and Garlic Butter</i>	24
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ με γαρίδες Γυθείου, ντομάτα και βασιλικό <i>Wood-Fired Orzo pasta with Gythio Shrimps, Tomato and Basil</i>	24
ΠΙΤΑΡΙ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ , κρίταμο και καραμελωμένο κρεμμύδι <i>Pitari (our pizza) with Octopus, rock samphire and Caramelized Onion</i>	22
ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΤΟΝΟΥ με σταμναγκάθι <i>Tuna Soutzoukakia (balls) with Greens (Stamnagathi)</i>	19
ΠΕΪΝΙΡΛΙ «ΓΑΡΙΔΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ» <i>Peinirli "Shrimp Saganaki" with fresh tomato and feta cheese</i>	21
ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ <i>Fish of the Day</i>	90 / κιλό 90 / per kg

Αν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλούμε ενημερώστε μας θα χαρούμε να τις λάβουμε υπόψη κατά την προετοιμασία του γεύματός σας

If you have any food allergies or special dietary requirements, please let us know - we'll be happy to take them into account while preparing your meal.

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν τους προβλεπόμενους φόρους / All prices include applicable taxes