



AKRON SEASCAPE RESORT

Clifftop Restaurant

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΤΖΑΤΖΙΚΙ / TZATZIKI

Δροσιστικό dip με Ελληνικό γιαούρτι, αγγουράκι, καπνιστό σκόρδο, φρέσκο δυόσμο, και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Refreshing dip with Greek yogurt, cucumber, smoked garlic, fresh mint, and extra virgin olive oil

6€

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ / TARAMOSALATA

Παραδοσιακό Ελληνικό dip από ταραμά, με φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, χυμό λεμονιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Traditional Greek cod roe dip with spring onion, fresh dill, extra virgin olive oil and fresh lemon juice

6€

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ / TIROKAFTERI

Γευστικό πικάντικο dip από φέτα, καπνιστό σκόρδο και πράσινη καυτερή πιπεριά
Delicious cheesy dip from feta, smoked garlic and fresh green chili with spicy taste

7€

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΜΑΡΙΝΑΤΕΣ / MARINATED ANCHOVIES

Με εκλεκτό ξύδι από άσπρο κρασί, σκόρδο, δεντρολίβανο, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
In premium white wine vinegar, garlic, and rosemary, served with Florina peppers and extra virgin olive oil

7€

ΦΑΒΑ / FAVA

Βελούδινο mousse φάβας με φρέσκο κρεμμυδάκι, φύλλα κάππαρης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκο χυμό λεμονιού
Mousse from split peas with spring onions, caper leaves, extra virgin olive oil and lemon

6€

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ / SEASONAL STEAMED GREENS HORTA

Χόρτα εποχής, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, και μηλόξιδο ή λεμόνι
Local greens of the season, olive oil and cider vinegar or lemon

6€

ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΦΕΤΑ / FRIED FETA

Φέτα σε φύλο κρούστας με χαρουπόμελο και σουσάμι
Feta Cheese in phyllo pastry with carob honey and sesame

8€

ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ / FRIED ZUCCHINI & EGPLANT

Τραγανά κολοκυθάκια και μελιτζάνες με τζατζίκι και τριμμένη γραβιέρα
Crispy zucchini and eggplant with tzatziki and grated Graviera cheese

9€

ΣΑΡΔΕΛΕΣ "ΠΑΝΤΡΕΜΕΝΕΣ" ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED "MARRIED" SARDINE FILETS

με ταρτάρ λιαστής ντομάτας και ψητές πιπεριάς Φλωρίνης, λαδολεμονο
with tartar of sun dried tomato and roasted Florina red pepper, olive oil, and lemon dressing

9€

ΚΑΛΑΜΑΡΙ / CALAMARI

Τραγανό τηγανίτο καλαμάρι, γκρεμολάτα με ξύσμα λεμονιού και μαϊντανό. Σερβίρεται με Μεσογειακή σάλτσα σκόρδου
Crispy fried squid, lemon zest and parsley. Served with Mediterranean aioli sauce

12€

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / SHRIMP SAGANAKI

με φρέσκια ντομάτα, ούζο, φέτα και φρέσκα μυρωδικά βότανα
with fresh tomato sauce, ouzo, feta, and fresh herbs

16€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / GREEK SALAD 9€

με ντοματίνια cherry, φέτα, φρέσκο βασιλικό, αγγουράκι, κρεμμυδάκι, γλυκές πιπεριές, βουνίσια ρίγανη, ελιές, παξιμάδι χαρουπιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
with cherry tomatoes, cucumber, onion, sweet peppers, feta cheese, fresh basil, mountain oregano, olives, carob rusks and extra virgin olive oil

ΣΑΛΑΤΑ CANAL D'AMOUR / CANAL D'AMOUR SALAD 11€

Η σπέσιαλ σαλάτα μας με ψητό μοσχάρι julienne, κοτόπουλο, Κερκυραϊκό νούμπουλο, γραβιέρα, καπνιστό τυρί, και Μεσογειακό dressing
Our special home salad with roasted beef julienne, chicken, local noumboulo, graviera cheese, smoked cheese, and Mediterranean dressing

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ / MEDITERRANEAN 12€

Πράσινη σαλάτα με φιλέτα γκρέιπφρουτ, παστέλι με μέλι και σουσάμι, ξηρά φρούτα, κατσικίσιο τυρί, φρέσκο βασιλικό, καπνιστό τυρί, πετιμέζι, και vinaigrette πορτοκαλιού-καρότου
Mixed green salad with grapefruit fillet, honey-sesame pasteli, dried fruits, goat cheese, fresh basil, smoked cheese, grape syrup and orange-carrot vinaigrette

ΠΙΤΣΑ | PIZZA

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ / MARGHERITA 12€

Φρέσκια ντομάτα, βουβαλίσια μοτσαρέλα, και βασιλικό
Fresh tomato, buffalo mozzarella, and basil

ΠΕΠΕΡΟΝΙ / PEPPERONI 14€

με βουβαλίσια μοτσαρέλα, πεπερόνι, μανιτάρια, πιπεριές jalapeno και σάλτσα ντομάτας
with buffalo mozzarella, pepperoni, champignons, jalapenos and tomato sauce

ΕΛΛΗΝΙΚΗ / GREEK 15€

με φύλλα σπανάκι, πράσινη πιπεριά, λιαστή ντομάτα, Κερκυραϊκό νούμπουλο, ελιές, κασέρι, κάππαρη, και φέτα
with spinach leaves, green pepper, sun dried tomato, local noumboulo, olives, kaseri cheese, capers, and feta cheese

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

LINGUINI ME "ΦΡΟΥΤΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ" / FRUTTI DI MARE LINGUINI 17€

με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, παρμεζάνα, και ζωμό γαρίδας
with prawns, mussels, calamari, parmesan, and prawn broth

ΠΕΝΕΣ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ / PENNE NAPOLITANA 13€

με σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό, και παρμεζάνα
with tomato sauce, fresh basil and parmesan

ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ / IONIAN BEEF RAGOUT 18€

με μοσχάρια κοκκινιστά, φέτα, ζυμαρικά και μπεσαμέλ τυριών
with beef ragout, feta, pasta and cheese infused béchamel cream

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ / FOREST MUSHROOM RISOTTO 12€

με εκλεκτές ποικιλίες μανιταριών και κρέμα τρούφας
with variety of selected mushrooms and truffled cream

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ | FISH & SEA FOOD ON THE GRILL

ΛΑΥΡΑΚΙ / SEA BASS 19€

με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο
with steamed vegetables and citronade

ΤΣΙΠΟΥΡΑ / SEA BREAM 19€

με λεμόνι, ελαιόλαδο, και παντζάρια σαλάτα
with lemon, olive oil, and beetroot salad

ΓΑΡΙΔΕΣ / KING PRAWNS 21€

με λεμονάτη κρεμώδη σάλτσα και νιόκι
with creamy lemon sauce, and gnocchi

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΦΑΒΑ / OCTOPUS & FAVA 22€

χταπόδι στη σχάρα με σάλτσα μουστάρδας-μελιού σερβιρισμένο με βελούδινη μους φάβας, κάππαρη, και φρέσκο κρεμμυδάκι
grilled octopus in mustard-honey sauce, served with mousse of fava split beans, caper, and spring onions

ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT DISHES

ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ / WINEMAKER'S PORK FILLET 13€

Ζουμερό χοιρινό φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα από Μοσχάτο οίνο. Σερβίρεται με τραγανές baby πατάτες
Grilled succulent pork fillet with sauce from Muscat sweet wine. Served with crispy baby potatoes

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN BREAST 11€

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με σάλτσα γλυκάνισο και πατάτες σωτέ
Grilled chicken breast with anise seed sauce, and sautéed potatoes

CLIFFTOP ΜΠΕΡΓΚΚΕΡ / CLIFFTOP BURGER 14€

Μπέργκερ από μοσχαρίσιο κρέας με τηγανητό αυγό, τυρί τσένταρ, σπιτική μπάρμπεκιου σάλτσα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα τρούφας, αφράτο ψωμάκι μπριός
Κατ' επιλογή μπορείτε να επιλέξετε μανιτάρι Portobello στη σχάρα και τραγανό μπέικον
Veal meat burger with fried egg, cheddar cheese, homemade BBQ sauce, caramelized onions, tomato, lettuce and truffled mayonnaise
You can opt for grilled Portobello mushroom and crispy bacon

ΤΡΥΦΕΡΑ ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ / TENDER LAMB CHOPS 22€

Τρυφερά παϊδάκια αρνιού στη σχάρα, με σάλτσα λεβάντας και baby πατάτες
Grilled lamb chops with lavender sauce, and baby potatoes

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | SWEETS

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ / PORTOKALOPITA 6€

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα με φύλο κρούστας και φρέσκο χυμό πορτοκαλιού, σερβιρισμένο με παγωτό
Traditional orange pie with phyllo pastry and fresh orange juice, served with ice cream

Η ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΤΗΣ ΝΑΥΣΙΚΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ / NAFSIKA'S PUDDING WITH KUMQUAT SAUCE 6€

Κρεμώδης πουτίγκα πάνω σε βάση μπριός, με βουτυράτη σάλτσα Κουμκουάτ
Creamy pudding on a base of brioche, with kumquat buttery sauce

ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΚΗΡΗΘΡΑ / YOGURT ICE CREAM WITH HONEY COMB 7€

Παγωτό από Ελληνικό γιαούρτι με αυθεντική ντόπια κηρήθρα
Ice cream made of Greek yogurt with pure local honey comb

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ / SEASONAL FRUITS 8€

Επιλεγμένα φρέσκα φρούτα εποχής
Selection of fresh seasonal fruits

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ 24%, Δημοτικός Φόρος 0,5%. All prices are in Euros. Prices include vat 24%, municipal tax 0,5%. Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο. Στις σαλάτες & τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα είναι ελληνική. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες. We use sunflower oil for all fried food and extra virgin olive oil in salads and cooked foods. We use Greek feta cheese. Shrimp, calamari, and octopus are frozen.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. The establishment must be equipped with printed forms, placed in a special location for the report of any complaints. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). The customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μαυρίδης Αλέξανδρος
Market Inspection Officer: Mavridis Alexandros