

## TAVERNA MENU

Ελληνική γαστρονομία σημαίνει να μοιράζεσαι. Greek gastronomy means to share.

Όλα μας τα πιάτα είναι φτιαγμένα με σκοπό να σας φέρνουν κοντά, με μοναδικές στιγμές απόλαυσης.  
Γνωρίστε τις γεύσεις μας σε ένα περιβάλλον φτιαγμένο αποκλειστικά για να σας ταξιδέψει στην καρδιά της  
Μεσογείου...το φαγητό της.

Experiencing food together with your loved ones lies at the cornerstone of the local gastronomy. Food is more than eating, it's a common ground to create memories that will last you forever.  
And that's what our menu is all about!

Καλωσόρισμα με Amuse bouche και σπιτικά πιτάκια  
Welcome Amuse bouche with pita bread

### ΜΕΖΕΔΕΣ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ | MEZE - STARTERS

Τζατζίκι / Tzatziki 6€

Γιαούρτι με σκόρδο, αγγούρι, και ελαιόλαδο  
Greek yogurt spread with cucumber, garlic,  
and extra virgin olive oil

Ταραμοσαλάτα / Taramasalata 7€

Παραδοσιακή με λάδι και λεμόνι  
Traditional Greek fish roe dip with lemon

Τυροκαυτερή / Tirokafteri 8€

Ψητές πιπεριές, φέτα, και κρέμα τυρί  
Spicy spread with roasted red pepper,  
feta and cream cheese

Μελιτζανοσαλάτα / Eggplant Dip 8€

Ψητές μελιτζάνες σε αλοιφή, με ψητές  
πιπεριές, σκόρδο, φέτα, και μαϊντανό  
Roasted Aubergine spread with garlic,  
roasted peppers and parsley

Φάβα / Fava 7€

Με ντομάτα, κρεμμύδι, και ελαιόλαδο  
Split pea puree with tomato, onion, and  
extra virgin olive oil

“Σκορδαλιά” Αμυγδάλου / Almond “Skordalia” 7€

Αμύγδαλο, σκόρδο, μαϊντανός, ελαιόλαδο και  
λευκό ξύδι Σύρου  
Almonds, garlic, parsley, olive oil and white  
vinegar from Syros island

Φρέσκος μαριναρισμένος γαύρος / 8€

Fresh marinated anchovies  
Ελαιόλαδο, σκόρδο, μαϊντανός  
Olive oil, garlic, parsley

Κεφτεδάκια Παραδοσιακά / 11€

Greek traditional meatballs  
Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με δυόσμο, μικρές πιπεριές τουρσί  
φρέσκια ντομάτα, ελιές, παλαιωμένη φέτα Ηπείρου  
Deep-fried, mint-flavored, minced beef meatballs, served with  
small pickled peppers, fresh tomato, oilives and aged barrel feta  
cheese from Ipiros

Φρέσκο μαριναρισμένο χταπόδι / 15€

Fresh marinated octopus  
Φρέσκο χταπόδι σχάρας μαριναρισμένο  
με μηλόξυδο, κάπαρη και ρίγανη  
Fresh grilled octopus marinated in apple vinegar,  
caper and oregano

### RAW BAR

Τα ψάρια και θαλασσινά μας είναι φρέσκα και Ελληνικά  
All our fish and oysters are Greek and day-fresh

Στρείδια / Oysters

Σερβίρονται με λεμόνι, βινεγκρέτ από κρεμμύδι πέρλα,  
και ταμπάσκο

Seasonal selection served with lemon, shallot vinaigrette,  
and tabasco sauce

6 τμχ / 6 pcs 36€  
9 τμχ / 9 pcs 54€  
12 τμχ / 12 pcs 69€

Φρέσκο καρπάτσιο λαβράκι /

Fresh Sea bass carpaccio 16€

Φρέσκο καρπάτσιο λαβράκι, θυμάρι, ελαιόλαδο,  
και ξύσμα λεμονιού

Fresh sea bass carpaccio, thyme, olive oil, and lemon zest

### ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική σαλάτα / Greek salad 14€

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με παξιμάδι από χαρούπι,  
φρέσκια ντομάτα Κορινθίας, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές  
τουρσί, ελιές Θάσου, και παλαιωμένη φέτα βαρελίσια  
Traditional Greek salad with carob rusk, fresh Corinthian  
tomato, cucumber, onion, pickled bell peppers, olives from  
Thassos Island, and aged barrel feta

Μεσογειακή / Mediterranean 14€

Σαλάτα θαλασσινών με γαρίδες, χτένια, φρέσκο αβοκάντο,  
πανδαισία λαχανικών, και βινεγκρέτ αντζούγιας  
Sea food with shrimps, scallops, fresh avocado, raw veggies,  
and anchovy vinaigrette

Σαλάτα ντάκος / Dakos salad 14€

Φρέσκια ντομάτα, ντοματίνια, φύλλα κάπαρης Σαντορίνης,  
παξιμάδι από χαρούπι, ξινομυζήθρα, κρίταμο τουρσί  
Fresh tomato, cherry tomatoes, Santorini capers leaves, barley  
rusk, xinomizithra cheese, and pickled kritamo sea greens

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | HOT APPETIZERS

**Isla Special 9€**  
Κολοκυθάκια και μελιτζάνες ελαφρώς τηγανισμένα, τζατζίκι, και τηγανιτή γραβιέρα Κρήτης  
Lightly fried zucchini and eggplant, tzatziki, and fried Cretan graviera cheese

**Φρέσκα μύδια & πατάτες / fresh mussels & french fries 16€**  
Φρέσκα μύδια αχιστά με σκόρδο, λευκό κρασί, και μαϊντανό, πατάτες τηγανιτές, και τριμμένη φέτα  
Fresh sautéed mussels with garlic, white wine and parsley, french fries and feta cheese

**Μπακαλιάρος \*/ Cod \* 14€**  
Κροκέτα μπακαλιάρου σερβιρισμένη με γιαούρτι και καυτερή σάλτσα Romanesco  
Cod croquette served with Greek yogurt and hot Romanesco sauce

**Γραβιέρα σαγανάκι σε χωριάτικο φύλλο κρούστας / Gruyere cheese saganaki in rustic crust 12€**  
Παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης, μέλι και φυστίκι  
Aged graviera cheese from Crete, honey, and pistachio

**Φρέσκο καλαμάρι / Fresh calamari 16€**  
Ελαφρώς τηγανισμένο φρέσκο καλαμάρι με ξύσμα λεμονιού και μαϊντανός, σερβίρεται με σάλτσα ταρτάρ και κοκτέιλ σως  
Lightly fried fresh squid with lemon zest and parsley served with cocktail sauce & tartare sauce

**Γαρίδες & γυαλιστερές σαγανάκι Shrimps & clams saganaki \* 18€**  
Γαρίδες και γυαλιστερές σαγανάκι με πιπεριές, ντομάτα, και ταλαγάνι Μεσσηνίας  
Shrimps and clams saganaki, bell peppers, tomato and talagani cheese from Messinia

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ | TRADITIONAL PASTA

**Κριθαρότο με φρέσκια Σκορπίνα / Kritharotto with fresh Skorpina 21€**  
Κριθαράκι με φρέσκια σκορπίνα  
Handmade orzo pasta with fresh red fish

**Αστακομακαρονάδα για δύο / Fresh Lobster pasta (for two) 87€**  
Φρέσκος αστακός Καναδά με ζυμαρικά λιγκουίνι  
Fresh deep sea bay Canadian lobster with linguine pasta

**Κόκορας Πασιτισάδα / Rooster Pastitsada 18€**  
Κόκορας πασιτισάδα με μακαρόνι, και μυζήθρα Πελοποννήσου  
Stewed rooster in tomato sauce, long pasta and mizithra cheese from Peloponnese

## ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ | FROM THE SEA

Από τη θάλασσα στη βιτρίνα θαλασσινών! Θα βρείτε μια τεράστια ποικιλία από φρέσκα ελληνικά ψάρια και θαλασσινά ημέρας από ντόπιους ψαράδες. Το μόνο που πρέπει να διαλέξετε: στη σχάρα ή στον ξυλόφουρνο;

A broad selection of fresh Greek fish and seafood, brought to us by local fishermen, is available every day in our display. Our chefs recommend the following two cooking methods for you to enjoy the sea flavors at their finest!

**On the Charcoal fire grill / Στα κάρβουνα H / Or**

**Στον ξυλόφουρνο / In the wood oven**

Το ψάρι της επιλογής σας σερβίρεται με σκόρδο, ψητη πατάτα, φρέσκα μυρωδικά, λευκό κρασί, και εξαιρετικό παρθένο λάδι. The fish of your choice is served with garlic, jacket potato, fresh herbs, white wine, and extra virgin olive oil.

|   |     |
|---|-----|
| Λαβράκι / Sea Bass  | 24€ |
| Τσιπούρα / Sea Bream  | 23€ |
| Μπαρμπούνι / Red Mullet / Τιμή ανά kg/ Price per Kg                   | 90€ |
| Βασιλικές Γαρίδες / King Pawn / Τιμή ανά kg/ Price per Kg             | 65€ |
| Αστακός Καναδά / Canadian Lobster                                     | 85€ |
| Ψάρι Ημέρας / Catch of the day Από/From:<br>Τιμή ανά kg/ Price per Kg | 80€ |

## ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ | FROM THE LAND

Όλα τα πιάτα σερβίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, μαγιονέζα τρούφας, καυτερή σάλτσα Romanesco και πράσινη σως Aioli

All dishes are served with hand-cut Greek fried potatoes, truffle mayo, hot Romanesco sauce, and green Aioli sauce

**Κοτόπουλο / Chicken fillet 15€**  
Φιλέτο κοτόπουλο στα κάρβουνα, μυρωδικά και κονφί λεμονιού  
Charcoal-grilled chicken fillet, local herbs, and lemon confit

**Παϊδάκια Ελληνικής Προέλευσης / Greek Lamb Chops 22€**  
Ελληνικά αρνίσια παϊδάκια στα κάρβουνα σερβιρισμένα με λεμόνι και ρίγανη  
Charcoal-grilled Greek lamb chops, oregano and lemon

**Φιλέτο / Filet steak 32€**  
Φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus, ψημένο στα κάρβουνα  
Charcoal-grilled Black Angus fillet steak



## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

- Τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι**  
**Hand-cut fried potatoes** 7€  
Αλάτι & Ρίγανη  
Salt & Oregano
- Χόρτα εποχής στον ατμό / Seasonal Steamed Vegetables ( Chorta )** 7€  
Ντόπια χόρτα, ελαιόλαδο και λεμόνι  
Local wild greens, olive oil, and lemon
- Ψητά λαχανικά / Grilled Vegetables** 7€  
Καρότα, κολοκυθάκια,μανιτάρια με γλάσο μπαλσάμικο, και μαϊντανό  
Grilled carrots, zucchini, portobello mushrooms with balsamic glaze, and parsley
- Ποικιλία μανιταριών / Variety of wild mushrooms** 9€  
Μανιτάρια ψητά, ελαιόλαδο, λεμόνι, μαϊντανός και ανθότυρο  
Grilled mushrooms, olive oil, lemon, parsley, and ricotta cheese
- Παντζάρια / Organic Beets /** 7€  
Ψητά παντζάρια στον ξυλόφουρνο σερβίρονται με μηλόξυδο, ελαιόλαδο, και γιαούρτι μέντας  
Roasted Beets in the wood oven served with apple vinegar, olive oil, and mint yogurt

## KIDS MENU

- Μακαρόνια με ντομάτα & βασιλικό / Tomato & Basil** 10€  
Μακαρόνια λιγκουίνι με ντομάτα και βασιλικό  
Linguine with tomato sauce and basil
- Κεφτεδάκια / Meatballs** 12€  
Κεφτεδάκια μοσχαρίσια με δυόσμο και χειροποίητες ρουστικές τηγανητές πατάτες  
Deep fried mint-flavored minced beef meatballs served with rustic French fries

## DESSERT

- Λεμονόπιτα / Lemon pie** 12€  
Κρέμα λεμονιού, curd λεμονιού, μαρέγκα και ζελέ lime σε τραγανή σοκολάτα  
Lemon creme, lemon custard, and lime gel on chocolate crunchy
- Εκμέκ / Ekmeκ** 12€  
Φωλιά Καναϊφι, βύσσινο γλυκό, Κρέμα Μαστίχας και Καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης  
Kataifi nest, sour cherry, mastiha crème pâtissière, caramelized pistachio
- Γαλακτομπούρεκο / Galaktoboureko** 12€  
Ζεστή κρέμα παραδοσιακή με τραγανό φύλλο, ζάχαρη άχνη, και κανέλα  
Hot custard cream in traditional crunchy phyllo dough, topped with icing sugar and cinnamon
- Δούκισσα / Duchessa** 12€  
Γλυκό σοκολάτας χωρίς γλουτένη, συνοδεύεται με σαντιγί, και γλυκό του κουταλιού από εσπεριδοειδή  
Gluten-free chocolate cake, served with whipped cream, and citrus jam
- Ποικιλία από Παγωτα & Σορμπέ**  
**Selection of Ice cream and Sorbet** 3€ per scoop  
Σοκολάτα / Chocolate, Βανίλια/ Vanilla, Φυστίκι / Pistacchio, Σορμπέ λεμόνι / Sorbet lemon

## ΦΡΟΥΤΑ / FRUITS

- Πιατέλα με φρούτα εποχής για δύο**  
**Seasonal Fruit Platter (for two)** 12€

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. «Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο ( απόδειξη- τιμολόγιο)» Αγορανομικός Υπεύθυνος : Δεληδάκης Γρηγόρης  
Prices include all legal taxes as per government regulation; the outlet is obliged to offer questionnaires should the customer wish to fill compliance. The customer is not obliged to pay if the notice has not been received (receipt – invoice). Market Inspection Officer: Delidakis Grigoris

Για αλλεργίες

Φαγητά από το μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, οστρακόδερμα, μαλάκια, φιστίκια, γλουτένη, σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα. Για όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα, χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Η φέτα είναι Π.Ο.Π. Παρακαλώ όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

\* Κατεψυγμένο είδος.

Allergy statement

Menu items may contain or come into contact with milk (dairy), eggs, fish, crustaceans, mollusks, tree nuts, peanuts, gluten (wheat/rye/oats/barley), soy, sesame, Sulphur dioxide, celery, lupin & mustard. We cook all our dishes with extra virgin olive oil. Our fried dishes are cooked in sunflower oil. Feta cheese is P.D.O. Please inform our team about any allergies or intolerances you may have.

\* Frozen item

