

Καλώς ήλθατε

Welcome

Καλή σας όρεξη!

Enjoy your meal!

ΠΡΩΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Μπουφές

Πρωινό με ελεύθερη επιλογή.
Καφές γαλλικός, μαύρο τσάι, φασκόμηλο, γάλα, σοκολάτα, χυμός πορτοκάλι, βούτυρο, μαργαρίνη, μαρμελάδες (βερίκοκο – μήλο – δαμάσκηνο – κυδώνι), μέλι, λουκουμάδες, ρυζόγαλο, κέικ, δημητριακά, αυγά, ζαμπόν, τυρί, φέτα, ελιές, ντομάτα, φρούτα εποχής, φρυγανιές, σπιτικό ψωμί.

Αυγά μάτια ή ομελέτα

Ομελέτα με ζαμπόν ή μπέικον

Ομελέτα με χωριάτικο λουκάνικο

Ομελέτα γιαγιάς

(αβγά, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, φρέσκια ντομάτα, κολοκυθάκι, πατάτες και φέτα)

Γιαούρτι αγελαδινό (στραγγιστό)

Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα εποχής

Γιαούρτι με μέλι

Τόστ με ζαμπόν και τυρί (τοστ)

MORNING SUGGESTIONS

Buffet

Black coffee, black tea, sage tea, milk, chocolate, orange juice, butter, margarine, jam (apricot – apple – plums – quince), honey, honey puffs, rice pudding, cake, corn flakes, eggs, ham, cheese, feta, olives, tomatoes, seasons fruits, toast, homemade bread.

Fried eggs or omelette

Eggs with ham or bacon

Omelette with Greek sausages

Grandma's omelet

(eggs, onion, green pepper, fresh tomatoes, zucchini, potatoes and feta cheese)

Cow yogurt (wringing)

Yogurt with fresh season fruits

Yogurt with honey

Toasted bread with ham and cheese

ΚΑΦΕΔΕΣ - ΡΟΦΙΜΑΤΑ

Ελληνικός καφές

Φραπέ

(Χτυπημένος κρύος καφές με παγάκια)

Φραπέ με παγωτό

(Χτυπημένος κρύος καφές με παγάκια, σερβιρισμένος με παγωτό της επιλογής σας)

Ζεστός Νες Καφέ

(σερβίρεται με το κανάτι)

Καφές Φίλτρου

Καπουτσίνο

(ιταλικός καφές με αφρόγαλα και κανέλλα)

Φρέντο καπουτσίνο

(Κρύος ιταλικός καφές με κρέμα γάλακτος, κανέλα και παγάκια)

Εσπρέσσο

Cappuccino Latte

Σοκολάτα ζεστή

Σοκολάτα κρύα

Μιλκ σείκ

(με παγωτό βανίλια, φράουλα, σοκολάτα)

Τσάι

Ανάμικτα Αμοργιανά βότανα

MORNING SUGGESTIONS

Greek coffee

Frappe

(shacked cold coffee served with ice cubes)

Frappe with ice cream

(shacked cold coffee with ice cream of your choice)

Pot Nes coffee

Filter Coffee

Cappuccino

(Italian coffee with milk cream and cinnamon)

Freddo Cappuccino

(Gold Italian coffee with milk cream and cinnamon served with ice cubes)

Espresso

Cappuccino Latte

Hot chocolate

Cold chocolate

Milk shake

(vanilla, chocolate and strawberry flavor)

Tea

Mixed Amorgian herb tea

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κουβέρ

(Σπιτικό ψωμί, ντιπ σπιτικό, ελαιόλαδο, μπαλσάμικο)

Ελληνική πατάτα τηγανητή

(πατάτα κομμένη σε χοντρές φέτες τηγανισμένη σε ελαιόλαδο)

Τζατζίκι

(Γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο, ξύδι, άνιθο)

Ταραμοσαλάτα

(Ταραμάς, ψωμί, ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι)

Πατατοσαλάτα

(βραστή πατάτα, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι, ξύδι, ελαιόλαδο, μαγιονέζα)

Τονοσαλάτα

(Τόνος, σέλινο, σπιτική μαγιονέζα, κρεμμύδι)

Τηγανιτό χταποδάκι

(σβησμένο με άσπρο κρασί)

Χανουμάκι

(γεμιστές μελιτζάνες με τυρί και ζαμπόν)

Φέτα ψητή στο φούρνο

(φέτα με ελαιόλαδο, πράσινη πιπεριά, ρίγανη)

Γλυκιά Αλμύρα

(φέτα τηγανιτή σε τραγανό φύλλο κρούστας με μέλι και μαύρο σουσάμι)

Ποικιλία τηγανητών λαχανικών

(κολοκυθάκια, μελιτζάνες, κρεμμύδι σε ροδέλες, πιπεριά, ντομάτες, τηγανισμένα σε αγνό λάδι με κουρκούτι)

Μανιταρόπιτα Σπέσιαλ

(σφολιάτα, μανιτάρια, μπέικον, κρέμα γάλακτος)

Τυροπιπεριές

(Γεμιστές πιπεριές με φέτα, ντομάτα και κρεμμύδι τηγανισμένες σε κουρκούτι)

Αμοργιανός ντάκος

(χωριάτικο παξιμάδι Αμοργού με φρέσκια ντομάτα, λάδι ελιάς, κάπαρη, πράσινη πιπεριά, ρίγανη και φρέσκια μυτζήθρα)

Πατάτα παρμεζάνα φούρνου

(με κρέμα γάλακτος)

Σαγανάκι Αμοργού

(Αμοργιανό τυρί τηγανισμένο σε ελαιόλαδο)

Κεφτέδες κυρά Καλλιόπης

(κολοκυθοκεφτέδες, ντοματοκεφτέδες ή φαβατοκεφτέδες)

Ανοιξιάτικα Ρολλά

(Ρολλά γεμιστά με φρέσκα λαχανικά τηγανισμένα σε ελαιόλαδο και σερβιρισμένα με γλυκίσινη σάλτσα)

APPETIZERS

Couper

(homemade bread, homemade dip, olive oil, balsamic)

Greek fried potatoes

(thick cut potatoes, fried in olive oil)

Tzatziki

(Yogurt, cucumber, garlic, olive oil, vinegar, dill)

Taramas salad

(Paste of salted fish roe, dry bread, olive oil, lemon juice, onion)

Potato salad

(boiled potatoes, onions, vinegar cucumber, olive oil, mayonnaise)

Tuna salad

(Tuna, celery, homemade mayonnaise, onion)

Fried octopus

(in white wine sauce)

Hanoumaki

(stuffed eggplants, with cheese and ham in fresh cream)

Beaked feta

(feta cheese with olive oil, green peppers, oregano)

Sweet Almira

(fried feta cheese in crunchy crust with honey and black sesame)

Fried vegetable

(zucchini, eggplants, onion slices, green peppers, tomatoes, fried in pure oil with oatmeal)

Mushroom Pie

(pastry, mushrooms, bacon, cream fresh)

Green peppers with cheese

(stuff green peppers with feta cheese, tomato and onion fried in oatmeal)

Amorgianos dakos

(local dry bread with fresh tomatoes, olive oil, capers, green peppers, oregano and fresh soft goat cheese)

Potatoes with Parmesan in the oven

(with fresh cream)

Saganaki Amorgou

(local Amorgian cheese fried in olive oil)

Kyra Kalliopis puffs

(zucchini puffs, tomatoes puffs or fava puffs)

Spring Rolls

(Stuffed rolls with fresh vegetables fried in olive oil and served with sweet and sour sauce)

ΤΥΡΙΑ

Ξινομυζήθρα

(αμοργιανό φρέσκο μακαλό τυρί)

Σκληρό Αμοργιανό τυρί

Φέτα Ελληνική

Τυροκαυτερή

Γραβιέρα Νάξου

Αρσενικό Νάξου

Πιάτο τυριών

(Ξινομυζήθρα, φέτα, γραβιέρα, Αμοργιανό τυρί)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

(ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, γλιστρίδα, ελιές, κάπαρη, φέτα, ελαιόλαδο)

Αμοργιανή

(ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, γλιστρίδα, ελιές, κάπαρη, ξινομιζήθρα, ελαιόλαδο)

Πατατοσαλάτα

(βραστή πατάτα, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι, ξύδι, ελαιόλαδο, μαγιονέζα)

Χόρτα

(βλήτα από τον κήπο μας)

Σαλάτα του Περιβολάρη

(λάχανο, μαρούλι, καρότο, σέλινο, πιπεριά με ελαιόλαδο και ξύδι μπαλσάμικο)

Λακκί σαλάτα

(μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, αβγό, κοτόπουλο, ζαμπόν με σάλτσα του μάγειρα)

4 Εποχές

(λάχανο, καρότο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι και σάλτσα του μάγειρα)

CHEESES

Xinomitzithra

(soft local white cheese)

Local hard cheese

Greek feta

Tirokafteri

(soft spicy cheese)

Hard cheese from Naxos

Arseniko cheese from Naxos

Variety of cheese

(soft local white cheese, Greek feta, hard cheese, Amorgian hard cheese)

SALADS

Greek salad

(tomatoes, cucumber, onion, green peppers, glistrida, olives, capers, feta cheese, dressing with olive oil and oregano)

Amorgian salad

(tomatoes, cucumber, onion, green peppers, glistrida, olives, capers, local white cheese, dressing with olive oil and oregano)

Potatoes salad

(boiled potatoes, onions, vinegar cucumber, olive oil, mayonnaise)

Green cooked salad from our garden

Gardeners salad

(lettuce, cabbage, carrot, celery, peppers olive oil and vinegar balsamic)

Lakki salad

(lettuce, tomatoes, cucumber, egg, chicken, ham with sauce of the chef)

4 seasons salad

(cabbage, carrots, lettuce, tomatoes, cucumber with sauce of the chef)

ΛΑΔΕΡΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ & ΟΧΙ ΜΟΝΟ!

Ντολμαδάκια της Μαρμάς

(φρέσκα γεμιστά κληματόφυλλα με ρύζι, φρέσκο κρεμμυδάκι και μυρωδικά μαγειρεμένα με λάδι ελιάς)

Μαυρομάτικα φασολάκια

(με σκορδαλιά)

Φασολάκια

Μαγειρεμένα παραδοσιακά με κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό, φρέσκια ντομάτα και πράσινη πιπεριά με ελαιόλαδο.

Μελιτζάνες

Μπάμιες

Γεμιστές ντομάτες και πιπεριές

(φρέσκα λαχανικά γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά μαγειρεμένα με ελαιόλαδο.)

Γίγαντες

(Μαγειρεμένοι με ελαιόλαδο σε πλούσια σάλτσα ντομάτας.)

Φασολάδα

(Μαγειρεμένη με καρότα, κρεμμύδια, σέλινο, φρέσκια ντομάτα και ελαιόλαδο.)

Φακές

(Σούπα με κρεμμυδάκι, σκόρδο, δάφνη, καρότα και ελαιόλαδο.)

Φάβα

(σερβιρισμένη με ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι και ελαιόλαδο)

Μπριάμ το καλοκαιρινό

(ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά μαγειρεμένα με φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο και μυρωδικά από την Αμοργό)

VEGETARIAN DISHES

Mama's dolmadakia

(Stuffed wine leaves with rice, fresh onion and herbs cooked with olive oil)

Black eyed beans

(served with garlic cream)

Fresh beans

Cooked in the traditional way with onion, garlic, parsley, fresh tomatoes, green peppers and olive oil.

Eggplant

Okra

Stuffed tomatoes and green peppers

(A tasty summer light dish with rice, onions and garden spices cooked with olive oil.)

Gigantes

(Giant beans, cooked with olive oil, fresh tomatoes, parsley and onions.)

Bean soup

(Traditional Greek soup cooked with carrots, onions, celery, fresh tomatoes and olive oil.)

Lentil soup

(With onions, garlic, laurel, carrots and olive oil.)

Amorgian Fava

(served with onions and olive oil)

Summer Dream

(mixed vegetables cooked with fresh olive oil and amorgian herbs)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Πατατάτο

(Αμοργιανό παραδοσιακό πιάτο με κατσικάκι και πατάτες σε νόστιμη σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά.)

Κατσίκι γεμιστό

(Πασχαλινή Αμοργιανή συνταγή με ντόπιο κατσίκι γεμισμένο με ρύζι, ψιλοκομμένα συκωτάκια, κρεμμυδάκια φρέσκα, άνηθο, ψημένα στο φούρνο.)

Παστίτσιο

(μακαρόνια με φρέσκο κιμά σε σάλτσα ντομάτας και μπεσαμέλ)

Μουσακάς

(Εξαιρετικό πιάτο με πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια κομμένα σε φέτες, τηγανισμένα σε ελαιόλαδο, σάλτσα από μοσχαρίσιο κιμά και σάλτσα μπεσαμέλ με βούτυρο και τυρί φρέσκο.)

Το Κλέφτικο

(Αρνί ψημένο σε λαδόκολλα, γεμισμένο με τυρί, κρεμμυδάκια, σκόρδο, μαϊντανός και μοστάρδα.)

Γιουβέτσι

(Μοσχαράκι κοκκινιστό με κριθαράκι σε ατομικό πήλινο πασπαλισμένο με τυρί.)

Αρνάκι Αμοργιανό

(Ψητό στο φούρνο με πατάτες και σάλτσα λεμονιού.)

Το κοτόπουλο της Γιαγιάς

(Φρέσκα λαχταριστά μπουτάκια, ψημένα στο φούρνο με πατάτες, λεμονάκι και ρίγανη.)

Αμοργιανό Κατσικάκι γάστρας

(κατσικάκι με πατάτες, ντομάτα, πιπεριά και τυρί στο πήλινο)

Κεφτεδάκια με πατάτες τηγανητές

Σουτζουκάκια

(με ρύζι ή πατάτες τηγανιτές)

TRADITIONAL DISHES OF EXCELLENT TASTE

Patatato

(Traditional Amorgian dish with goat and potatoes with a tasty tomato sauce and seasonings.)

Stuffed goat

(Easter Amorgian recipe with local goat stuffed with rice, fine cut liver, fresh onions and dill baked in the oven.)

Pastitsio

(juicy dish with pasta Bolognese and béchamel sauce)

Mousaka

(Excellent dish with potatoes, eggplant, zucchini, fried in olive oil with mince beef meat and sauce béchamel with butter and fresh cheese.)

Kleftiko

(Baked lamb stuffed with cheese, fresh onions, garlic, parsley and mustard.)

Giouvetsi

(Veal in tomato sauce with pasta and grated cheese.)

Amorgian lamb

(Lamb baked in the oven with potatoes and lemon sauce.)

Grandma's chicken

(Fresh delicious chicken legs baked in the oven with potatoes, lemon and oregano.)

Amorgian goat gastra's

(goat with potatoes, cheese, peppers and fresh tomatoes baked in pot in the oven)

Meatballs with fried potatoes

(fresh meat with amorgian herbs fried in olive oil)

Soutsoukakia

(fresh meat with amorgian herbs fried in olive oil and cooked in fresh tomato sauce, served with rice or fried potatoes)

Όλα τα προϊόντα είναι αγνά και προέρχονται τα μεν λαχανικά από τον κήπο μας τα δε κρεατικά είναι ντόπια. Τα ψάρια είναι φρέσκα και το ελαιόλαδο Αμοργιανό δικής μας παραγωγής.

All products are local Amorgian, organic vegetables from our garden, olive oil from our own trees, meat from local farms and the fish is fresh.

ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Κοτόπουλο σούβλας

(Σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές ή ρύζι.)

Κοτόπουλο σχάρας

(Σερβιρισμένα με πατάτες φούρνου.)

Κοτόπουλο σουβλάκι

(Σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές, ρύζι και λαχανικά.)

Φιλέτο κοτόπουλου/a la crème

(Σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές, ρύζι και πλούσια κρέμα με μανιτάρια.)

Μπριζόλα χοιρινή

(Ψημένη στη σχάρα με πατάτες τηγανητές και ρύζι με σάλτσα του μάγειρα.)

Μπριζόλα μοσχαρίσια

(Ψημένη στη σχάρα με πατάτες τηγανητές και ρύζι με σάλτσα του μάγειρα.)

Σουβλάκι χοιρινό

(Ψημένο στη σχάρα με πατάτες τηγανητές και ρύζι με σάλτσα λεμόνι και μουστάρδα.)

Αρνί σούβλας

(Σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές.)

Μπιφτέκι

(Από μοσχαρίσιο κιμά, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές, ρύζι ή λαχανικά.)

Μπιφτέκι γεμιστό

(με ντομάτα και φέτα)

Κοντοσούβλι

(Χοιρινό κρέας ψημένο στη σούβλα με κρεμμύδια, πιπεριές, ντομάτες και μυρωδικά. Σερβίρεται με φιλοκομμένο κρεμμύδι και πατάτες τηγανητές.)

Χωριάτικο λουκάνικο

ON THE SPOT

Barbeque chicken

(Served with fried potatoes or rice.)

Grilled chicken

(Served with baked potatoes.)

Chicken souvlaki

(Served with fried potatoes, rice and vegetables.)

Chicken filet/a la crème

(Served with fried potatoes, rice and fresh cream with mushrooms.)

Pork steak

(Grilled and served with fried potatoes, rice and the chef's sauce.)

Veal steak

(Grilled and served with fried potatoes, rice and the chef's sauce.)

Pork souvlaki

(Grilled and served with fried potatoes, rice and lemon mustard sauce.)

Barbeque lamb

(Grilled and served with fried potatoes.)

Beef burger

(Mad from mince meat and served with fried potatoes, rice or vegetables.)

Stuffed beef burger

(with fresh tomato and feta cheese)

Kondosouvli

(Pork meat barbequed with onions, peppers, tomatoes and herbs. Served with fine cut onions and fried potatoes.)

Rustic sausage

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Ανεμότρατα

(Καλαμαράκια σε ροδέλες, τηγανισμένα σε φρέσκο λάδι σερβιρισμένα με λεμονάκι.)

Ο μεζές της Μπραγκαρόλας

(Χταποδάκι τηγανισμένο με ελαιόλαδο σβησμένο με ξύδι και ρίγανη.)

Κοπάδι του Αφρού

(Μαριδάκι ή αθερίνα ή γαύρος τηγανισμένα σε φρέσκο λάδι και σερβιρισμένα με λεμονάκι.)

Πελαγίσια Αλμύρα

(Μπακαλιάρος τηγανισμένος με κουρκούτι σε φρέσκο λάδι σερβίρεται με μυρωδάτη σκορδαλιά.)

Νοστιμιά του Μερακλή

(Γαρίδες στο φούρνο με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, μαϊντανό και τυρί φέτα.)

Χειμερινός Κολυμβητής

(Φιλέτο φρέσκου ξιφία, ψητό στα κάρβουνα σερβιρισμένο με ρύζι, χορταρικά και λαδολέμονο.)

Θαλασσινό Τσούρμο

(Φαγκρί ψητό στα κάρβουνα.)

Ταξιδιάρικο παραγάδι

(Σκαθάρι, σαργός, ψητά - βραστά ή τηγανητά, κατά επιλογή, με το κιλό.)

Γοργόνα του βυθού

(Τσιπούρα ψητή σερβιρισμένη με λαδολέμονο και μαϊντανό.)

Αστακός

(Με το κιλό, κατόπιν παραγγελίας.)

SEA FOOD

Anemotrata

(Fried calamaris served with lemon.)

Meze of Bragarola

(Fried octopus in olive oil with vinegar and oregano.)

Kopadi tou Afrou

(Whitebait, smelt or anchovy fried in olive oil and served with lemon.)

Pelagisia Almira

(Salt cod fried in olive oil served with garlic cream.)

Nostimia tou Merakli

(Shrimps baked in the oven with sauce of fresh tomatoes, parsley and feta cheese.)

Himerinos kolimvitis

(Swordfish filet grilled and served with rice, vegetables and lemon sauce.)

Thalassino tsourmo

(grilled sea bream)

Taxidiariko paragadi

(Skathari or sargos grilled – boiled or fried, by kilo.)

Gorgona tou vithou

(Gilthead grilled and served with lemon sauce and parsley.)

Lobster

(Boiled or grilled, prepared on request.)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ – ΡΥΖΙ

Αγρότισσα

(Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας.)

Του Χασάπη

(Μακαρόνια με μοσχαρίσιο κιμά και σάλτσα ντομάτα.)

Της Θάλασσας

(Μακαρόνια με γαρίδες, μύδια και σάλτσα ντομάτα.)

Του Περιβολάρη

(Μακαρόνια με πράσινες πιπεριές, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα και μανιτάρια.)

Κρίκελος

(Μακαρόνια με κοτόπουλο φιλέτο, σκόρδο, μανιτάρια και λιωμένο τυρί ψημένα στο φούρνο στο πήλινο.)

Του Χωριάτη

(Μακαρόνια με χωριάτικο λουκάνικο σοταρισμένο με σκόρδο και μπέικον και σάλτσα ντομάτα.)

Του Μάγκα

(Μακαρόνια με μπέικον, μανιτάρια, σκόρδο, κρέμα γάλακτος και τυρί.)

Θερινή Ηλιαχτίδα

(Ρύζι με φρέσκα λαχανικά από τον κήπο μας και μυρωδικά.)

Μονόπετρα

(Ρύζι με γαρίδες, λουκάνικο, φρέσκο κρεμμυδάκι, αβγό και κάρυ)

Θαλασσινή Βόλτα

(Ρύζι με φρέσκα λαχανικά και θαλασσινά, σερβίρεται και με ζυμαρικά)

PASTA – RICE

Agrotissa

(Spaghetti with tomato sauce.)

The butcher's

(Spaghetti with mince meat, fine cut onions and tomato sauce.)

From the sea

(Spaghetti with shrimps and mussels in tomato sauce.)

Gardeners

(Spaghetti with green peppers, onions, fresh tomatoes and mushrooms.)

Krikelos

(Spaghetti with chicken filet, garlic and mushrooms with melted cheese baked in the oven.)

Villager's

(Spaghetti with sausage cooked with garlic, bacon and tomato sauce.)

Manga's

(Spaghetti with bacon, mushrooms, garlic, fresh cream and cheese.)

Therini iliaxtida

(Rice with fresh vegetables from our garden and seasoning.)

Monopetra

(Rice with shrimps, sausage, egg, fresh onion and curry.)

Thalassini volta

(Rice with sea food and delicious tomato sauce, available also with spaghetti)

ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Γαλακτομπούρεκο

Μπακλαβάς

Καταΐφι

Μηλόπιτα

Κέικ σοκολάτας με παγωτό

Λουκουμάδες

Γιαούρτι με γλυκό σταφύλι

Ζελέ φρούτων

Πανακότα

Μπανόφι
(δροσερό γλυκό με μπισκότο, μπανάνα και κρέμα)

SWEET DREAMS

Glaktompoureko

Baklava

Kataifi

Apple pie

Chocolate cake with ice cream

Honey puffs

Yogurt with Greek traditional sweet of grapes

Fruit jelly

Panakota

Banofi
(light sweet made of biscuit, banana and fresh cream)

Όλα είναι σπιτικά – All are homemade

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Βερίκοκα

Καρπούζι

Πεπόνι

Ροδάκινα

Σταφύλια

Σύκα

Φρουτοσαλάτα

FRUIT OF THE SEASON

Apricots

Water melon

Melon

Peaches

Grapes

Figs

Fruit salad

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρο

Πορτοκαλάδα

Λεμονίτα

Κόκα κόλα

Σπραϊτ

Σόδα

ΧΥΜΟΙ

Φυσικός χυμός πορτοκάλι

Ανάμικτος φυσικός χυμός

ΜΠΥΡΕΣ

Μύθος 500 ml

Φιξ 500 ml

Αλφα 500 ml

Αμστελ 500 ml

Χαινεκεν 500 ml

ΠΟΤΑ

Κονιάκ Μεταξά 5*

Ούζο

Ρακί

Ψημένη ρακί

(Παραδοσιακό Αμοργιανό ποτό φτιαγμένο με ρακί, κανέλλα και ζάχαρη.)

Ρακόμελο

(Βρασμένη ρακί με μέλι και γαρύφαλλο.)

Τσίπουρο

Ουίσκι

Βότκα

SOFT DRINKS

Bottled water 1,5 lt

Orange drink

Lemon drink

Coca cola

Sprite

Soda

FRESH JUICES

Fresh orange juice

Mixed fresh juice

BEERS

Mythos 500 ml

FIX 500 ml

Alpha 500 ml

Amstel 500 ml

Heineken 500 ml

DRINKS

Metaxa 5*

Ouzo

Raki

Psimeni raki

(Traditional Amorgian drink made with raki, cinnamon and sugar.)

Rakomelo

(Traditional hot raki with honey.)

Tsipouro

Whisky

Vodka

ΚΡΑΣΙΑ

ΛΕΥΚΑ

Μακεδονικός	750 ml
Τσάνταλη	750 ml
Καλλιγά	750 ml
Αγιορείτικο	750 ml
Μοσχοφίλερο Μπουτάρη	750 ml
Κρητικός τοπικός	750 ml
Κρητικός τοπικός	375 ml
Λακ ντε ρος	375 ml
Κρητικό κονάκι	500 ml
Βαρελίσιο (χύμα)	500 ml/1 λίτρο
Ρετσίνα	500 ml/1 λίτρο

ΚΟΚΚΙΝΑ

Νεμέα	750 ml
Αγιοργεϊτικο	750 ml
Ερυθρός Χατζημιχάλη	750 ml
Ερωτας	750 ml
Απέλια	750 ml
Κρητικό κονάκι	500 ml
Νεμέα	375 ml
Βαρελίσιο (χύμα)	500 ml/1 λίτρο

ΡΟΖΕ

Μπουτάρη	750 ml
----------	--------

WINES

WHITE

Makedonikos	750 ml
Tsantali	750 ml
Calliga	750 ml
Agioritiko	750 ml
Mosxofilero Boutari	750 ml
Kritikos topikos	750 ml
Kritikos topikos	375 ml
Lac de rose	375 ml
Kritiko konaki	500 ml
Open wine	500 ml/1lt
Retsina	500 ml/1lt

RED

Nemea	750 ml
Agiorgitiko	750 ml
Rouge Chatzimichali	750 ml
Eros	750 ml
Apelia	750 ml
Kritiko konaki	500 ml
Nemea	375 ml
Open wine	500 ml/1lt

ROSE

Boutari	750 ml
---------	--------

Όλα τα προϊόντα είναι αγνά και προέρχονται τα μεν λαχανικά από τον κήπο μας τα δε κρεατικά είναι ντόπια.
Τα ψάρια είναι φρέσκα και το ελαιόλαδο Αμοργιανό δικής μας παραγωγής.

All products are local Amorgian, organic vegetables from our garden, olive oil from our own trees,
meat from local farms and the fish is fresh.

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!

WE THANK YOU!