

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

•Ψαρόσουπα

φιλέτο ψαριού, πατάτα, καρότο, σέλινο

•Βελουτέ σούπα θαλασσινών

γαρνίρεται με ψητό φιλέτο ψαριού & κρέμα γάλακτος

•Terra e mare

φιλέτο τσιπούρας με σάλτσα demi glace & μανιτάρια Champignon.

•*Μπακαλιάρος Σκορδαλιά

κουρκούτι μπύρας & συνοδευτικό σκορδαλιά

•Μπιφτέκι ψαριού

χειροποίητο στα κάρβουνα με ρύζι ή πατάτες τηγανητές

•Burger ψαριού

χειροποίητο μπιφτέκι ψαριού ψημένο στα κάρβουνα, μαρούλι, ντομάτα, sauce tartar. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές

•Fish club sandwich

φιλέτο τσιπούρας, μαρούλι, μαγιονέζα, ντομάτα

Συνοδεύεται με ρύζι και πατάτα βραστή

•*Καλαμαράκια μερίδα

τηγανητά

•*Γαρίδες μερίδα

ψητές στα κάρβουνα ή τηγανητές

•Γαύρος μερίδα

τηγανητός

•Σαρδέλα μερίδα

ψητή στα κάρβουνα ή τηγανητή



ΖΥΜΑΡΙΚΑ

•Μακαρονάδα του Ψαρά

linguine με *χταπόδι, *καλαμάρι, *μύδια, *γαρίδες, ντομάτα, πιπεριές & κρέμα γάλακτος

•Πέννες με τόνο

renne rigate με τόνο, ντομάτα & πιπεριές

•Γαριδομακαρονάδα

linguine με *γαρίδες, ντομάτα, πιπεριές & κρέμα γάλακτος.

•Μυδομακαρονάδα

linguine με *μύδια, ντομάτα, πιπεριές

PIZOTO

•LeverDuSoleil

ιταλικό ριζότο, *χταπόδι, *καλαμάρι, *μύδια με κάρυ & κουρκουμά.

•FishBar

ιταλικό ριζότο με *γάμπαρες, safran, ντομάτα & φρέτα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

•Ποικιλία Θαλασσινών μικρή/μεγάλη

*καλαμάρι, *γαρίδα, *μύδια, *χταπόδι, πατάτες, πίτα, sauce

•Ποικιλία ψαρικών με ψητά

σαρδέλα, φιλέτο τσιπούρα, μπιφτέκι ψαριού, *μπακαλιάρο, πατάτες, πίτα, sauce

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Ρωτήστε μας για τα ψάρια ημέρας

Ψάρια (τηγανητά ή στα κάρβουνα)
με εστία χρέωση 4,00 € επί της τιμής του κολού
και σε συμπλήρωσε τεχνική επεξεργασία τους
(πιατάκι ή φιλέτο) ή έτερα χρέωση είναι 1,00 €
*Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ, συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ και ο δημοτικός φόρος.
*Συμμετοχή με τον κατανάλω (ΕΕ) 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για την περιεκτικότητα των τροφίμων αλληλεπιδρώνου δράσης
είμαστε στην διάθεσή σας να σας πληροφορήσουμε για τα προϊόντα μας γι' αυτό ζητήστε να ενημερωθείτε από τον υπεύθυνο του εστιατορίου μας.
Αγορανομικός Υπεύθυνος ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
*Για την διατήρηση της φρεσκάδας και της ποιότητας τα προϊόντα με αστερίσκο στον κατάλογο μας είναι κατεψυγμένα

ΣΑΛΑΤΕΣ

•Μαρούλι

με φρέσκο κρεμμυδάκι

•Λάχανο

με τριμμένο καρότο

•Αγγουροντομάτα

ντομάτα, αγγούρι

•Χωριάτικη

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα

•Κινόα

βιολογική κινόα, *γαρίδα, ντομάτα, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, vinaigrette

•FISH BAR

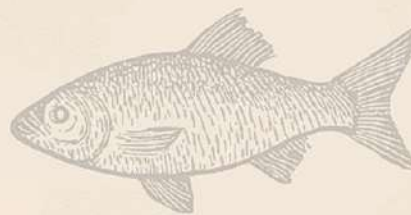
μαρούλι, φιλέτο ψαριού, γαρίδα, mix ξηρών καρπών, παρμεζάνα, dressing

•Κρητική Πανδαισία

ντάκο, ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, κάππαρη, vinaigrette

•Beluga

βιολογική μαύρη φακή, φιλέτο τσιπούρα, παξιμάδι Χαρουπιού, φρέσκο κρεμμύδι, παντζάρι, vinaigrette.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

•*Χταπόδι Ξυδάτο

μαγειρεμένο με ελαιόλαδο, ξύδι & κρασί

•*Χταπόδι Ψητό

στα κάρβουνα

•*Γαρίδες Σαγανάκι

ντομάτα, πιπεριά & φέτα

•*Μύδια Σαγανάκι

ντομάτα, πιπεριά & φέτα

•Πατατοσαλάτα

με φρέσκο κρεμμυδάκι

•Πατάτες τηγανητές

φρέσκες χειροποίητες

•Χόρτα

βραστά εποχής

•Παντζάρια

•Μιξ Λαχανικών

χόρτα εποχής, παντζάρια, πατατοσαλάτα

•Σκορδαλιά

χειροποίητη με πατάτα

•Φάβα

χειροποίητη με ψιλοκομμένο κρεμμύδι

•Φέτα

ελαιόλαδο & ρίγανη

•Ρύζι Basmati

με κουρκουμά

Ψωμί 1,00 - Ελαιόλαδο ατομικό 1,00 - Ξύδι ατομικό 0,50

Λαχανικά (Για όλες τις βραστές ή ωμές σαλάτες επιλέγουμε λαχανικά παραγωγής του τόπου μας και χρησιμοποιούμε μόνο νότιο πρώτης ποιότητας ελαιόλαδο καθώς και σε όλα τα ψητά ή μαγειρευτά φαγητά μας)

Τηγανητά (Για τα τηγανητά χρησιμοποιούμε μόνο ηλιέλαιο)



MAIN DISHES

Seafood Velouté Soup
(garnished with grilled fish fillet & heavy cream)

Fish Soup (with fish fillet, potato, carrot, celery)

Terra e Mare
(sea bream fillet with demi-glace sauce & Champignon mushrooms. Served with rice and boiled potato)

Fish Patty
(handmade on charcoal with rice or french fries)

Fish Burger
(with handmade fish patty grilled on charcoal, lettuce, tomato & tartar sauce. Served with french fries)

Cod with Skordalia
(with beer batter & garlic dip side)

Fish Club Sandwich
(with sea bream fillet, lettuce, mayo, tomato)

Fried Calamari portion

Shrimp portion
(grilled on charcoal or fried)

Anchovies portion (fried)

Sardines portion
(grilled on charcoal or fried)

Fisherman's Pasta
(linguine with *octopus, *calamari, *mussels, *shrimp, tomato, peppers & heavy cream)

Penne with Tuna
(penne rigate with tuna, tomato & peppers)

Shrimp Pasta (linguine with *shrimp, tomato, peppers & heavy cream)

Mussel Pasta
(linguine with *mussels, tomato, peppers)

Lever Du Soleil
(Italian risotto, *octopus, *calamari, *mussels with curry & turmeric)

FishBar Risotto
(Italian risotto with *king prawns, saffron, tomato, peppers & feta cheese)

Seafood Platter Small/Large
(with *calamari, *shrimp, *mussels, *octopus, potatoes, pita bread, sauce)

Mixed Grilled Fish Platter
(sardines, sea bream fillet, fish patty, *cod, potatoes, pita bread, sauce)

FISH & SEAFOOD Choose from the fresh fish available on our counter (fried or grilled)
with extra cleaning/cooking charge 4.00 € per kilo Special processing (filleting) extra charge 1.00 €

Bread

Individual Olive Oil

Individual Vinegar

Vegetables: For all our boiled or raw salads we choose local products and use only top quality olive oil (also in all our grilled or cooked dishes).

Fried: For frying we use only sunflower oil.

SALADS

Lettuce
(with fresh onion & dill)

Cabbage
(with shredded carrot)

Cucumber & Tomato
(with tomato, cucumber)

Greek Salad
(with tomato, cucumber, pepper, onion, olives, feta cheese)

Quinoa
(with organic quinoa, *shrimp vinaigrette, tomato, cucumber, fresh onion)

FISH BAR
(with lettuce, fish fillet, *shrimp, mixed nuts, parmesan, dressing)

Cretan Feast
(with barley rusk, tomato, onion, feta, cucumber, pepper, olives, caper, vinaigrette)

Beluga
(with organic black lentils, sea bream fillet, carob rusk, vinaigrette, fresh onion, beetroot)

APPETIZERS

Octopus in Vinegar
(cooked with olive oil & vinegar)

Grilled Octopus
(on charcoal)

Marinated Anchovies
(handmade with garlic and oregano)

Shrimp Saganaki
(with tomato, pepper)

Mussels Saganaki
(with tomato, pepper)

Potato Salad
(with fresh onion)

French Fries
(fresh handmade)

Boiled Greens (seasonal)

Beetroots

Mixed Vegetables
(with seasonal greens, beetroots, potato salad)

Skordalia (Garlic Dip)
(handmade with potato)

Fava
(with finely chopped onion)

Feta Cheese
(with olive oil & oregano)

Basmati Rice (with turmeric)

COCKTAIL LIST

ZOMBIE

Blend από ρούμι,λικέρ falernum,σιρόπι κανέλας,χυμός από λάιμ,χυμός από κόκκινο γκρέιπφρουτ,φρέσκο πάσιον φρούτ,πουρέ ανανά,angostura bitters.

Blend from rum,Falernum liqueur,cinnamon syrup,lime juice,red grapefruit Juice, fresh passion fruit,Pineapple puree,Angostura bitters.

MAI TAI

παλαιωμένο ρούμι,λικέρ πορτοκάλι,σιρόπι πικραμύγδαλο,χυμό από λάιμ,σιρόπι ζάχαρης,Angostura bitters.

Aged rum,orange liqueur,orgeat syrup,lime juice, simple syrup,Angostura bitters.

PORNSTAR

Βότκα,λικέρ από φρούτα του πάθους (Passoa),σιρόπι βανίλιας
Vodka,Passion fruit Liqueur (Passoa),vanilla syrup.

MANHATTAN

Μπερμπόν ουίσκι,κόκκινο Βερμούτ,Angostura bitters.

Bourbon whiskey,red Vermouth,Angostura bitters.

MARGARITA

Λευκή τεκίλα,χυμό από λάιμ,λικέρ πορτοκάλι.

Blanco tequila,lime juice,orange liqueur.

DAIQUIRI ΦΡΑΟΥΛΑ / STRAWBERRY DAIQUIRI

Λευκό ρούμι,χυμό από λάιμ,πουρέ φράουλας.

White rum,lime juice,strawberry purée.

SAKETINI

Βότκα,Σάκε,ντράι Βερμούτ,ντράι Τζιν,dash αλατόνερο.

Vodka,sake,dry vermouth,dry gin,dash of salt-water.

BELLINI

Πουρέ ροδάκινο,λικέρ ροδάκινο,χυμό λεμόνι,ντράϊ Prosecco

Peach purée,Peach liqueur,lemon juice,dry Prosecco

APPLE MARTINI

Βότκα,ντράϊ Τζιν,χυμός μήλου,σιρόπι ζάχαρης.

Vodka, dry gin, apple juice, simple syrup

SUSHI MENU

INSIDE OUT Καπνιστού σολομού/Smoked Salmon

Φιλαδέλφεια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι, tonkatsu sauce.
Philadelphia cheese, cucumber, fresh spring onion, sesame seeds,
tonkatsu sauce

INSIDE OUT Γαρίδα Tempura / Shrimp Tempura

Αγγούρι, πίκλα καρότου, sweet chili, teriyaki sauce, tobiko, κρεμμύδι φριζέ.
Cucumber, pickled carrot, sweet chili, teriyaki sauce, tobiko, fried onion

INSIDE OUT Λαβράκι / Sea Bass

Αγγούρι, αβοκάντο, γαρίδα, kosho mayo, unagi sauce, κρεμμύδι φριζέ, tobiko.
Cucumber, avocado, shrimp, kosho mayo, unagi sauce, fried onion, tobiko

MAKI ROLLS Τόνος / Tuna

Αβοκάντο, αγγούρι, κινόα, spicy mayo, teriyaki sauce.
Avocado, cucumber, quinoa, spicy mayo, teriyaki sauce

MAKI ROLLS Surimi καβουριού / Crab Surimi

Λαχανικά, aioli mayo / Vegetables, aioli mayo

MAKI ROLLS Ocean Mix

Καβούρι, λαχανικά, γαρίδα, μαγιονέζα, καπνιστό χέλι, φρέσκο κρεμμύδι, μίξ σουσάμι, unagi cause.
Crab, vegetables, shrimp, mayonnaise, smoked eel, fresh spring onion, sesame mix, unagi sauce

MAKI ROLLS Αυγοτάραχο / Bottarga

Αυγοτάραχο, αγγούρι, αβοκάντο, πέρλες λεμονιού.
Bottarga, cucumber, avocado, lemon pearls.

KAPPA MAKI

Αγγούρι, αβοκάτο / Cucumber, avocado

Γαρίδες Crispy Tempura / Crispy Tempura Shrimp

6 τραγανές γαρίδες tempura, σουσάμι, sweet chili sauce.
6 crispy tempura shrimp, sesame seeds, sweet chili sauce

SEAFOOD Noodles

Noodles ρυζιού με φύκια wakame, surimi, γαρίδα tempura, sweet chili, unagi sauce, σουσάμι κρεμμύδι φριζέ.
rice noodles with wakame seaweed, surimi, tempura shrimp, sweet chili, unagi sauce, sesame seeds, fried onion