



## ΣΑΛΑΤΕΣ



- |  |       |
|--|-------|
| 1. Χωριάτικη (Ντομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Ελιές, Ρίγανη, Φέτα ή Ξινομυζήθρα)                  | 7,00€ |
| 2. Ντάκος (Με Ξινομυζήθρα και φρεσκοτριμμένη Ντομάτα, Κάπαρη και Ελιές)                                | 7,00€ |
| 3. Χόρτα του Καλοκαιριού   | 5,00€ |
| 4. Σαλάτα πράσινη Αρμύρα (Με πετιμέζι, Ντοματίνια και φλούδες Γραβιέρας)                               | 8,00€ |
| 5. Ντοματίνι Ανάμεικτη (Ανάμεικτα Ντοματίνια, Κρουτόν, Γραβιέρα Τριμμένη, Βασιλικό και σάλτσα Κάπαρης) | 9,00€ |

## ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΕΞΗ

- |  |        |
|--|--------|
| 6. Πιταράκια Μήλου (Παραδοσιακή εκτέλεση με ντόπιο τυρί)                           | 6,50€  |
| 7. Μελιτζανοσαλάτα από τα Πολλώνια   | 6,50€  |
| 8. Τζατζίκι (Επιλέξαμε Γιαούρτι σακούλας)  | 5,00€  |
| 9. Σκορδαλιά   | 4,50€  |
| 10. Σπιτικό Σιουφικτό με Σιτάκα Κάσου (Παραδοσιακή Συνταγή με Κρεμμύδι Τσιγαριστό) | 10,00€ |
| 11. Φάβα Παντρεμένη (Καραμελωμένο Κρεμμύδι και Κάπαρη)                             | 5,00€  |
| 12. Σαγανάκι Γραβιέρα Μήλου (Παναρισμένη με νιφάδες Καλαμποκιού στο τηγάνι)        | 7,50€  |
| 13. Μεριαρένο Τυρί Κάσου (Από Αιγοπρόβειο Γάλα Ημέρας)                             | 5,00€  |
| 14. Φέτα Μέλι (Τυλιγμένη σε Φύλλο Κρούστας στο Φούρνο με Μέλι και Ροζ Πιπέρι)      | 7,00€  |
| 15. Πατάτες Φρέσκιες Τηγανητές   | 4,00€  |
| 16. Κολοκυθάκια Τηγανητά (Τραγανά Κολοκυθάκια)                                     | 4,50€  |

## ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ





- |   |        |
|---|--------|
| 17. Παστουρμά Θαλάσσης (Καπνιστό Φιλέτο Ψαριού) | 8,00€  |
| 18. Μένουλα Παστή (Ψάρι Παστό από το δίχτυ)     | 5,50€  |
| 19. Γαύρο Μαρινάτο (Πιπεράκι και Σκόδρο)        | 7,50€  |
| 20. Γαριδάκι Συμιακό (Το Γνήσιο)                | 11,00€ |

21. Χταπόδακι Ψητό (Ολόκληρο Πλοκάμι στην σχάρα)	14,00€
22. Μύδια Αχνιστά (Με Μάραθο και Ούζο)	9,00€
 23. Γαρίδα Σαγανάκι (Με Γλυκάνυσο και Φέτα)	14,00€
 24. Τραχανότο Γαρίδα (Χωρίς Γλουτένη)	17,00€

## ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

25. Απάκι Χοιρινό Πορτοκάλι (Καπνιστό από την Κρήτη)	8,50€
26. Μπριζολάκια Χοιρινά (Μουστάρδα - Μέλι)	10,50€
 27. Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια (100% Μοσχαρίσιος Κιμάς - Χωρίς Γλουτένη)	8,00€

## ΤΙ ΘΑ ΦΑΜΕ ΣΕ ΨΑΡΙ-ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ;

 28. Καλαμάρακι Τηγανητό (250γρ.)	9,50€
 29. Καλαμάρι Ψητό (250γρ.)	11,00€
 30. Γαριδομακαρονάδα (Η Απόλαυση στο Μπρίκι)	17,00€
31. Μεσογειακή Μακαρονάδα (Η Λαχτάρα του Ψαρά)	16,00€
 32. Μπακαλιάρος Μπουκιές (Μπακαλιάρος στο Κουρκούτι με Σκορδαλιά)	12,00€
33. Φρέσκο Ψάρι από το Δίχτυ, με το κιλό, Σχάρα ή Τηγάνι (κατηγορία Α-Β)	65€ / 25€

## ΤΙ ΘΑ ΦΑΜΕ ΣΕ ΚΡΕΑΣ;

34. Σπαλομπριζόλα (600γρ.) (Συνοδεύονται με baby Πατάτες Μήλου και Δεντρολίβανο)	17,00€
35. Χοιρινά Μπριζολάκια (Συνοδεύονται με Πατάτες τηγανητές)	10,50€
36. Ζουμερά Φιλετάκια Κοτόπουλο (Συνοδεύονται με ανάμεικτη Σαλάτα)	10,00€

Άρτος: 1,20€ / Ελαιόλαδο: 1,50€ / Ξύδι: 0,50€

Μενού Επιμέλεια: Φιλιπή Γεωργία

\_Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό, παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο.

\_Τα ψάρια είναι ολόφρεσκα κατευθείαν από τα καΐκια των συνεργατών μας.

\_Στις παρασκευές χρησιμοποιούνται ελληνικό ελαιόλαδο και ηλιέλαιο.

\_Ρωτήστε μας για τις Vegan επιλογές σας.

 \_Καλαμάρι, χταπόδι και γαρίδα είναι κατεψυγμένα.

\_Αγορονομιακός Υπεύθυνος: Καμακάρης Αντώνιος

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΦΠΑ, ΔΗΜΟΤΙΚΑ ΤΕΛΗ, ΠΟΣΟΣΤΑ ΣΕΡΒΙΤΟΡΩΝ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.  
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ  
ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ  
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)