

Εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος της ομάδας του εστιατορίου κατά την παραγγελία σας /
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

Στις σαλάτες και στο μαγείρεμα χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο.
Για τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο /
We use virgin olive oil in cooking and in salads.
We use sunflower oil for frying.

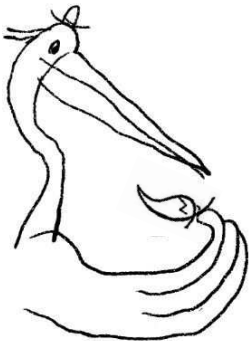
Τα τρόφιμά μας που προέρχονται από κατάψυξη είναι καραβίδες, γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι, fish & chips, αστακός, γύρος κοτόπουλο /
Our food from the freezer is crawfish, shrimp, squid, octopus, fish & chips, lobster, chicken gyros.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο) /
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Οι παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις: Δημ. φόρος 0,5% - ΦΠΑ 24%, 13% /
The above mentioned prices include all taxes: Δημ. φόρος 0,5% - ΦΠΑ 24%, 13%

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα σε ειδική θήκη για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας /
The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out any complaints.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ονοματεπώνυμο /
Person in Charge:



Vegetarian



Vegan



Spicy

Spreads



Τζατζίκι / Tzatziki
EUR 7.00



Χούμους ρεβυθιών / Hummus
EUR 7.00

**Ταραμοσαλάτα /
Fish roe salad**
EUR 7.00



**Φάβα Σαντορίνης /
"Fava" split peas**
EUR 7.00



**Μελιτζανοσαλάτα /
Smoked eggplant salad**
EUR 9.00

Σπιτικές αλοιφές με ατομικό ψωμί
& κριτσίνια
Homemade dips with individual bread
& crisps
2,50€

Bruschetta

Τομάτα, μοτσαρέλα, προσούτο & βασιλικό
Tomato, mozzarella, prosciutto & basil
EUR 10.00

Γάυρος μαρινάτος, μελιτζανοσαλάτα, πιπεριά φλωρίνης & αγγινάρα
Marinated anchovies, eggplant salad sea, Florina peppers & artichoke
EUR 11.00

Λούζα Μυκόνου, ξινότυρο, χούμους & τομάτα
Myconian ham, sour cheese, hummus and tomato
EUR 10.00

Σούπα ημέρας / Soup of the Day
EUR 12.00

Appeti- zers

Hot

PELICAN



**Χόρτα εποχής /
Seasonal greens**
EUR 8.00



**Κολοκυθάκια τηγανιτά /
Fried zucchini**
EUR 9.00
με τριμμένο ξινότυρο & τζατζίκι
από αβοκάντο /
with grated sour cheese
& avocado tzatziki

**Ντολμαδάκια με ρύζι σε
αμπελόφυλλα / Stuffed
vine leaves**
EUR 9.00
με κρέμα αυγολέμονο, γιαούρτι
& πούδρα αυγοτάραχο /
with rice , egg-lemon cream,
yogurt & fish roe powder



**Φέτα σε τεμπούρα /
Feta cheese in tempura**
EUR 9.00
με ταμπουλέ μυρωδικών, ξύσμα λεμονιού
κονφί & σάλτσα κάπαρη με σταφίδες /
with tabulleh, lemon zest confi
& caper – raisin sauce



**Ανοιχτή πίτα /
Open faced pie**
EUR 11.00
με σπανάκι,μανιτάρια,κατσιακίσιο
τυρί & κρέμα πορτσίνι /
with spinach, mushrooms,
goat cheese & porcini cream

Flatbread
EUR 12.00
με αρνί, γραβιέρα, γιαούρτι
& κρεμμύδι τουρσί /
with lamb, gruyere, yogurt & onion pickle

**Μιλφειγ μελιτζάνας /
Eggplant millefeuille**
EUR 12.00
με μους τυριών, μαρμελάδα ντομάτας,
πούδρα μπέικον & σπασμένο
φύλλο κουρού / with cheese mousse,
tomato chutney,
grated bacon & crumble pastry sheet

**Μοσχαρίσια κεφτεδάκια
σχάρας / Beef meat balls
on the grill**
EUR 12.00
με καπνιστή κρέμα τυροκαυτερής
& σάλτσα τομάτας σε crispy πίτα /
with smoked cheese spread
& tomato sauce on crispy pita bread



**Πατάτες τηγανιτές /
French fries**
EUR 4.50

Sea food

**Αχινοσαλάτα /
Fresh sea urchin**
EUR 20.00

**Ταρτάρ Σολομού/
Salmon tartar**
EUR 15.00
με κρέμα αβοκάντο & dressing λεμονιού /
with avocado cream & lemon dressing



**Λαυράκι Καρπάτσιο /
Seabass Carpaccio**
EUR 19.00
με αρμυρίκια , λαϊμ , τσίλι
& αυγοτάραχο /
with tamarisk , lime, chili
& bottarga

**Χταπόδι στη σχάρα /
Grilled octopus**
EUR 17.00
με κρέμα φάβας & κάπαρη γιαχνί /
with fava cream & capers in tomato sauce



**Μύδια αχνιστά /
Steamed mussels**
EUR 13.00
με φρέσκο κρεμμύδι, τσίλι
& λαδολέμονο μουστάρδας /
with spring onion, chilly
& olive oil & mustard sauce

**Καλαμάρι τηγανητό/
Fried calamari**
EUR 14.00
με αφράτη κρέμα ταραμά & μυρωδικά /
with fluffy fish roe cream & herbs

**Γαρίδες σαγανάκι/
Shrimps saganaki**
EUR 16.00
σε σάλτσα τομάτας αρωματισμένες
με ούζο & φέτα /
in tomato sauce flavoured
with ouzo & feta cheese

**Σαρδέλες ψητές /
Grilled Sardins**
EUR 12.00
με φασολάκια σχάρας, σάλτσα από
πιπεριά Φλωρίνης & κρεμμύδι εσαλότ /
with grilled green beens ,
red pepper sauce & shallot

**Ποικιλία Θαλασσινών
(2 άτομα) / Seafood
variety (2 persons)**
EUR 48.00
Όστρακα αχνιστά, χταπόδι σχάρας,
γαρίδες ψητές, καλαμάρι τηγανητό,
σαρδέλα σχάρας & γαύρος μαρινάτος /
Steamed clams, grilled octopus,
grilled shrimps, fried calamari,
grilled sardins & marinated anchovies

ALL DAY MENU

Salads



**Γαρίδες & αρμυρίκια /
Shrimps & tamarisk**

EUR 19.00

με κολοκυθάκι, αβοκάντο, χούμους
ρεβυθιού & τριμμένη φέτα /
with zucchini , avocado, hummus
& grated feta cheese



Χωριάτικη / Greek traditional

EUR 9.00

με παξιμάδι χαρούπι & κρίταμο τουρσί /
with carob rusks & sea fennel pickle



**Πράσινη με φρέσκα
μανιτάρια / Green salad with
fresh mushrooms**

EUR 12.00

αγκινάρες, νιφάδες παρμεζάνας,
μουστάρδα & λαδολέμονο /
artichokes, parmesan flakes,
mustard & lemon dressing



**Vegan με μπρόκολο /
with broccoli**

EUR 12.00

αβοκάντο, φασολάκια, αχλάδι ποσέ
& dressing με vegan μαγιονέζα,
άνηθο & τζίντζερ /
avocado, green beens, poached pear
& vegan mayo dressing with dill & ginger

**Μοσχαρίσια φιλετάκια
με ρόκα /
Beef fillets with arugula**

EUR 18.00

ψητά τοματίνια, σπαράγγια,
τυρί Σαν Μιχάλη & γλυκόξινη βινεγκρέτ /
grilled cherry tomatoes, asparagus,
"San Michalis" cheese
& sweet-sour vinaigrette

**Ψητό κοτόπουλο με Iceberg /
Grilled chicken with Iceberg**

EUR 14.00

λιαστή ντομάτα, κρουτόνς
& βινεγκρέτ παρμεζάνα-λεμόνι /
Sundried tomatoes , croutons
& parmesan-lemon vinaigrette

**Μυκονιάτικη /
Mykonian**

EUR 16.00

ξινοτύρι, λούζα, ρόκα, σταφύλια,
σταφίδες τουρσί, ψητά αμύγδαλα
& βινεγκρέτ πετιμέζι με σόγια /
with myconian ham ,sour cheese,
arugula, raisins pickle, roasted almonds
& vinaigrette of molasses with soya

**Κινόα με καπνιστό Σολομό /
Quinoa with smoked Salmon**

EUR 19.00

φακές , μανιτάρια, φασολάκια,
φρέσκο κρεμμύδι & dressing από lime /
lentils , mushrooms, green beens,
spring onion & lime dressing



**Βραστά λαχανικά/
Steamed vegetables**

EUR 13.00

με λαδολέμονο μουστάρδας & μυρωδικά /
with lemon dressing & herbs

BRING - YOUR BODY
TO HEALTH

Pasta & Risotto



Κριθαρότο αστακού / Orzo with lobster

EUR 45.00

με σαφράν, βασιλικό & lime /
Saffron, basil & lime

Κριθαρότο με κολοκυθάκια / Orzo with zucchini

EUR 15.00

Γκοργκοτζόλα & τραγανό προσούτο /
Gorgonzola & crispy prosuito

Ριζότο με χοιρινό φιλέτο (ψαρονέφρι) /

Risotto with pork fillet

EUR 18.00

Σπαράγγια , μανιτάρια πορτσίνι,
τοματίνια & καπνιστό τυρί μετσοβόνη /
Asparagus, porcini mushrooms,
cherry tomatoes & smoked cheese

Ριζότο ποικιλία μανιταριών / Mushroom Risotto

EUR 15.00

Πάστα τρούφας & σχοινόπρασο /
With truffle paste & chives



Πέννες με κοτόπουλο / Penne with chicken

EUR 15.00

λιαστή τομάτα, μπρόκολο, μετσοβόνη,
σάλτσα κάρυ & ξινή κρέμα /
sundried tomatoes, broccoli, metsovone
cheese, curry sauce & sour cream

Ραβιόλι Παρμεζάνας / Ravioli Parmesan

EUR 15.00

με μοσχαρίσιο κιμά ραγού, μανιτάρια
& ψητό κρεμμύδι /
with minced meat ragout, mushrooms
& grilled onion

Τορτελίνι Πορτσίνι / Tortellini Porcini

EUR 25.00

ουρά μόσχου μπρεζέ, κρέμα γραβιέρας
& λάδι τρούφας /
Oxtail braise , gruyere cream & truffle

Σπαγγέτι με αχινό / Spaghetti with sea urchin

EUR 26.00

αυγοτάραχο Μεσολογγίου & αρμυρίκια /
fish roe from Mesologgi & tamarisk

Σπαγγέτι θαλασσινών / Sea food spaghetti

EUR 23.00

σε κρεμώδη σάλτσα τομάτας /
in a creamy tomato sauce

Λιγκουίνι με γαρίδες / Linguine with shrimps

EUR 20.00

Κολοκύθι, παρμεζάνα σε σάλτσα
καραβίδας /
zucchini , parmesan in crayfish sauce

Ταλιολίνι με σουπιά / Tagliolini with cuttlefish ink

EUR 21.00

στο μελάνι της ,zest μπρόκολου & λάδι
τρούφας /
broccoli zest , grilled cuttlefish & truffle oil

Διαθέτουμε και Ζυμαρικά
χωρίς Γλουτένη

We also have gluten free pasta

Pizza

Ceasar's

EUR 14.00

με κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα,
iceberg, σάλτσα τυριού & Caesar's
sauce / with chicken, bacon, parmesan,
iceberg, cheese cream & Caesar's sauce

Προσούτο με μοτσαρέλα Prosciutto with mozzarella

EUR 15.00

Τοματίνια, κρεμμύδι & ρόκα /
Cherry tomatoes, onion & arugula

Tartufo

EUR 19.00

με μοσχαρίσια φιλετάκια, καπνιστή
μοτσαρέλα ,μανιτάρια Portobello
& λευκή σάλτσα τρούφας /
with beef fillets, smoked mozzarella ,
Portobello mushrooms & white sauce
with truffle

Main Dishes

Meat

Κοτόπουλο σχάρας (στήθος & μπούτι) / Grilled chicken (breast & leg)

EUR 16.50
με ψητά λαχανικά & σάλτσα μυρωδικών /
with grilled vegetables & herbs sauce

Σουβλάκι κοτόπουλο / Chicken souvlaki

EUR 17.00
Μαριναρισμένο σε γιαούρτι & καπνιστή
πάπρικα με τζατζίκι , πατάτες τηγανητές
& ψημένες πίτες /
Marinated with yogurt & smoked paprika ,
with tzatziki , fried potatoes & pita bread

Χοιρινά φιλετάκια / Pork fillets

EUR 17.00
με σωτέμανιτάρια, πανσέτα & εσαλότ,
σάλτσα μουστάρδας με μπύρα
& τηγανητές πατάτες / with sautéed
mushrooms, pancetta & shallot,
mustard sauce with beer & fried potatoes

Rib-eye μοσχαρίσιο σχάρας / Rib-eye on the grill

EUR 36.00
με baby πατάτες, σπαράγγια, πιπεράτη
σάλτσα & κρέμα από ψητά φρέσκα
κρεμμύδια / with baby potatoes, asparagus,
pepper sauce & grilled fresh onion cream

Ταλιάτα / Tagliata

EUR 28.00
από μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα
με κρέμα πορτσίνι & πατάτες,
μπρόκολο με espuma παρμεζάνας/
beef fillet on the grill with porcini cream
& potatoes, broccoli with parmesan espuma

Burger / Beef burger

EUR 19.00
με μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμί μπριός,
κρέμα αβοκάντο, έμενταλ, τομάτα,
μπέικον, τραγανό κρεμμύδι & πικάντικη
μαγιονέζα /
on brioche with avocado spread, emmental,
tomato, bacon, crispy onion & spicy mayo



Greek Traditionals

Αρνάκι στη γάστρα / Lamb in the roaster

EUR 21.00
& χυλοπιτάκι με πέστο ντομάτας
& γραβιέρα / & chylopitaki with tomato
pesto & gruyere

Αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα / Lamb chops on the grill

EUR 21.00
με τηγανητές πατάτες, σάλτσα
λαδορίγανης & μους φέτας με γιαούρτι /
with fried potatoes , olive oil & oregano
sauce & feta – yogurt mousse

Μουσακάς / Mussaka

EUR 13.00
με μοσχαρίσιο κιμά, πατάτες, μελιτζάνες,
τοματίνια κονφί & γιαούρτι με σουμάκ /
with minced meat, potatoes, eggplants,
cherry tomatoes confit & yogurt with sumak

Γύρος κοτόπουλο / Chicken gyros

EUR 15.00
σε ροδίτικη λαδόπιτα με μαρούλι,
τοματίνια, γιαούρτι & λεμονάτη σάλτσα /
in pitta bread from Rodhes island with
lettuce, cherry tomatoes, yogurt
& lemon sauce



Sea Food

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας / Fresh fish fillet
EUR 35.00
με αχνιστά χόρτα, αγγινάρα & αφρό αυγολέμονο / with seasonal greens , artichoke & lemon – egg sauce

Λαυράκι φιλέτο σοτέ / Seabass fillet sauteed
EUR 21.00
με λαχανικά ατμού, πουρέ σελινόριζας & σάλτσα κρασιού / with steamed veggies , celeriac puree & wine sauce

Σολομός φιλέτο / Salmon fillet
EUR 22.00
με ρύζι basmati , σπαράγγι & καλαμπόκι, τζατζίκι από αβοκάντο & σάλτσα λεμονόχορτου / with basmati rice, asparagus & corn, avocado tzatziki & lemograss sauce

Καλαμάρι στη σχάρα / Squid in the grill
EUR 19.50
με χόρτα, λεμονάτο ταμπουλέ & κρέμα ταραμά / with seasonal greens, tabouleh salad & fish roe cream

Γαρίδες στη σχάρα / Shrimps on the grill
EUR 27.00
με κινόα, λαχανικά & πικάντικη μαγιονέζα / with quinoa, vegetables & spicy mayo

Φρέσκο ψάρι (με το κιλό) / Fresh fish (per kilo)
EUR 70.00 / 90.00
Ρωτήστε μας για τα ψάρια ημέρας / Ask for the fish of the day

Αστακός φρέσκος (με το κιλό) / Fresh lobster (per kilo)
EUR 120.00

Vegan

Σαλάτα με μπρόκολο / Salad with broccoli
EUR 12.00
αβοκάντο, φασολάκια, αχλάδι ποσέ & dressing με vegan μαγιονέζα, άνηθο & τζιντζερ avocado, green beens, poached pear & vegan mayo dressing with dill & ginger

Σπαγγέτι με λαχανικά Spaghetti with vegetables
EUR 15.00
σε σάλτσα τομάτας / in tomato sauce



Vege-tarian

Pizza
EUR 14.00
με αγγινάρα, αβοκάντο, μοτσαρέλα, τοματίνια , σάλτσα ντομάτας & zest λεμονιού / With artichoke, avocado, mozzarella, cherry tomatoes , tomato sauce & lemon zest

Λιγκουίνι με πέστο μπρόκολου / Linguine with broccoli pesto
EUR 14.50
&μανιτάρια σωτέ / & sauteed mushrooms

Dessert

Σουφλέ σοκολάτας / Chocolate souffle

EUR 10.00
με γέμιση από παγωμένη κρέμα τσαγιού
matcha & παγωτό βανίλια /
filled with matcha tea ice cream
& vanilla icecream

Πάβλοβα / Pavlova

EUR 10.00
με κρέμα λευκής σοκολάτας με γιαούρτι ,
φράουλες & φρούτα του δάσους /
with white chocolate cream with yogurt,
strawberries & wild berries sauce



Μους με αβοκάντο / Avocado mousse

EUR 10.00
σοκολάτα υγείας & lime /
with bitter chocolate & lime

Creme brulee

EUR 11.00
με τζίντζερ & λεμονόχορτο /
with ginger & lemongrass

Τζισκέικ / Cheesecake

EUR 9.00
με εσπρέσο & σοκολάτα /
with espresso & chocolate

Παραδοσιακό Γαλακτομπούρεκο / Traditional "Galaktoboureko"

EUR 8.00
a dessert with phyllo dough & custard

Παραδοσιακός Μπακλαβάς / Traditional "Baklava"

EUR 8.00
a sweet pastry of phyllo & nuts

Soft drinks

Waters

Coca cola / light / zero

EUR 3.50
250ml

Fanta orange / lemon

EUR 3.50
250ml

Sprite

EUR 3.50
250ml

Ginger beer

EUR 4.50
200ml

Ζαγόρι μεταλλικό νερό / Zagori still water

EUR 3.00
750ml

Ζαγόρι ανθρακούχο νερό / Zagori sparkling water

EUR 5.00
750ml

San pellegrino ανθρακούχο νερό / sparkling water

EUR 7.00
750ml

Perrier ανθρακούχο νερό / sparkling water

EUR 4.50
330ml

Beers

Eza βαρελίσια

Eza draft

EUR 5.00 330ml EUR 7.00 500ml

Mythos

EUR 5.00 330ml

Budweiser

EUR 5.00 330ml

Eza χωρίς αλκοόλ

Eza alcohol free

EUR 5.00 330ml

Corona

EUR 6.00 330ml

Estrella

EUR 19.00 750ml

Ouzo / Tsipouro

Ούζο ποτήρι / Ouzo glass

EUR 4.00

Ούζο Πλωμάρι καραφάκι /

Ouzo Plomari bottle

EUR 9.00 200ml

Ούζο Βαρβαγιάννη

καραφάκι /

Ouzo Varvayianni bottle

EUR 9.00 200ml

Ούζο Mini καραφάκι /

Ouzo Mini bottle

EUR 9.00 200ml

Τσίπουρο Τσιλιλή καραφάκι /

Tsipouro Tsilili bottle

EUR 10.00 200ml

Τσίπουρο Τσιλιλή premium

καραφάκι / Tsipouro Tsilili

premium bottle

EUR 15.00

απόσταγμα Μοσχάτο Αμβούργου /
Moscato Hamburg distillation

200ml

Τσίπουρο Τσιλιλή dark cave

φιάλη / Tsipouro Tsilili dark

cave bottle

EUR 95.00

παλαιωμένο τσίπουρο / aged tsipouro
700ml

