

Sea Salt

Seafood & More

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη / Greek salad

Ντομάτα, αγγούρι πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα Κεφαλονιάς, κάπαρη, κρίταμος
Tomato, cucumber, pepper, onion, olives, local feta cheese, caper, crithmum

Γαρίδας / Shrimp salad

Γαρίδες τεμπούρα, μιξ πράσινης σαλάτας, λιαστή ντομάτα, ξηροί καρποί, σως πορτοκαλιού
Tempura shrimps, mix green leaves, dried tomato, nuts, orange dressing

Μεσογειακή / Mediterranean Fig salad

Σπανάκι baby, ρόκα, μιξ πράσινης σαλάτας, σουσάμι, σύκο, γραβιέρα Κεφαλονιάς
Baby spinach, rucola, mix green leaves, sesame, fig, salty Kefalonia cheese flakes

Τόνου / Tuna Caesar

Φρέσκος τόνος tataki, iceberg, μαρούλι, μπέικον, κρουτόν, παρμέζανα, σπιτική σως ceasar
Fresh Tuna tataki, iceberg, lettuce, bacon, crouton, parmigiano Reggiano, homemade dressing caesar

Μανούρι / Manouri

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με κινόα και πλιγούρι, Μανούρι, καρύδια, σταφίδες, αβοκάντο, dressing πορτοκάλι
Mix green salad with quinoa and bulgur, Manouri cheese, walnuts, raisins, avocado, orange dressing

Αλοιφές / Dips

Τζατζίκι / Tzatziki

Τυροκαυτερή / Spiced feta mousse

Μελιτζανοσαλάτα / Aubergine salad

Λευκός ταραμάς / Taramas (Fish roe)



Κρύα ορεκτικά / Cold appetizers

Ψωμί / Portion of bread

Ελιές / Olives

Ceviche

Λαυράκι, εσπεριδοειδη, φινόκιο, κρεμμύδι, κόλιανδρο, τσίλι, καλαμπόκι, πέρλες μάνγκο
Seabass, lemon and lime juice, onion, cilantro, chili pepper, corn, mango pearls, fennel

Tuna tartare

Τόνος, σουσάμι, αβοκάντο, πικάντικο γουακαμόλε, μαγιονέζα siracha
Tuna, sesame, avocado, spicy guacamole, siracha mayonnaise

Ντολμαδάκια / Ntolmas

Ντολμαδάκια γιαλαντζί με κρέμα μάραθο
Stuffed green leaves with Greek yoghurt and fennel cream

Ντάκος Θαλασσινών / Seafood Ntakos

Κριθαροκούλουρο, ντομάτα, κρέμα λευκού ταραμά, χταπόδι, γαύρος, μύδια, κάπαρη
Rusks, tomato, cream of white fish roe, whitebait, octopus, mussels, capers

Vitello tonnato

Μπρεζάολα τετράμηνης ωρίμανσης, σάλτσα τόνου, κάπαρη, χαβιάρι ρέγγας
Greek dry aged bresaola, tuna dressing, capers, herring roe

Γαύρος μαρινάτος / Marinated whitebait (anchovy)

Χταπόδι ξυδάτο / Octopus in vinegar

Τάρτα παντζαριού / Beetroot tarte

Μους παντζαριού, sauté λαχανικά, λευκός ταραμάς, αποξηραμένο παντζάρι
Beetroot mousse with sauté vegetables, cream of white fish roe, beetroot crumble

Φάβα με καπνιστό σκουμπρί / Split peas puree with smoked mackerel

Φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνιστό σκουμπρί
Split peas puree, caramelized onions, smoked mackerel

Ζεστά ορεκτικά / Hot appetizers

Πατάτες τηγανητές / French Fries

Καλαμάρι τηγανητό / Fried calamari

Καλαμάρι ψητό με σάλτσα βασιλικού / Grilled calamari and pesto sauce

Μύδια αχνιστά / Mussels

Γαρίδες σαγανάκι / "Saganaki" with shrimps

Γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, φέτα Κεφαλονιάς, μυρωδικά
A classic Greek dish made with shrimps, tomato sauce, local feta cheese and herbs

Scallops

Χτένια, πουρέ αρακά, κρουτόν απο μπέικον, χαβιάρι μαύρου σκόρδου
Scallops, pea puree, bacon crumble, black garlic caviar

Χταπόδι ψητό / Grilled octopus

Χταπόδι ψητό, ρεβύθια, κρεμμύδι, ντοματίνια και κρέμα φασκόμηλο
Grilled octopus, chickpea, onion, cherry tomato, crème of sage

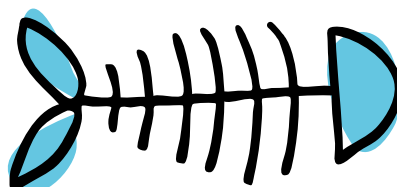
Γαύρος τηγανητός / Fried whitebait (anchovy)

Φέτα ψητή / Feta in the oven

Ψητή φέτα, σάλτσα ντομάτας, πιπεριά, ρίγανη
Feta, tomato sauce, pepper, oregano

Κεφτεδάκια / Meatballs

Κεφτεδάκια από μοσχαρίσιο κιμά με σάλτσα ντομάτας
Homemade beef meatballs with tomato sauce



Κυρίως / Mains

Γαριδομακαρονάδα / Linguini with shrimps

Λινγκουίνι, γαρίδες, σάλτσα καραβίδας

Linguini with shrimps cooked in homemade scampi sauce

Γιουβέτσι θαλασσινών / Seafood "Giouvetsi"

Κριθαράκι, μιξ από μύδια, αχιβάδες, καβούρι

Orzo pasta, mussels, clams, crab, tomato based sauce and herbs

Μπριζόλα ξιφία / Swordfish steak

Φρέσκος ξιφίας (250gr) με πουρέ κολοκύθας, κινόα-πλιγούρι, σταφίδες και αγγινάρα

Fresh swordfish (250gr), with pumpkin puree, quinoa-bulgur, raisins and artichoke

Μπριζόλα τόνου / Tuna steak

Φρέσκος τόνος (250gr) με αρωματισμένο κους κους, σαλάτα, σουσάμι και chimichurri σως

Fresh tuna steak (250gr) with seasame, marinated couscous, salad and chimichurri sause

Φιλέτο λαυράκι / Seabass filet

2 φιλέτα λαυράκι, κρέμα από καπνιστή μελιτζάνα, κους κους και μαριναρισμένα λαχανικά

2 seabass filets, couscous, smoked aubergine cream and marinated vegetables

Τσιπούρα ψητή / Grilled seabream

Φρέσκια τσιπούρα με σαλάτα

Freshly grilled seabream with salad

Black Cod

Μαύρος βακαλάος, miso, καπονάτα, τομάτα κονφί, καπαρόμυλα, γλυκόξυνο κρεμμύδι

Black Cod, miso, caronata, tomato confit, caper berries, onion

Ρολό αρνί / Lamb roll

Σιγομαγειρεμένο ρολό αρνί γεμιστό με γραβιέρα Κεφαλονιάς, λαχανικά και σάλτσα αρνιού

Slow cooked lamb roll, stuffed with salty Kefalonia cheese, vegetables and lamb gravy

Φιλέτο κοτόπουλο / Chicken filet

Φιλετίνια κοτόπουλου, πατάτες τηγανιτές, σάλτσα ρομέσκο, σαλάτα

Chicken filet with French fries, romesco sauce and salad

Kids menu

Κοτόπουλο με πατάτες / Chicken and fries

Κεφτεδάκια με πατάτες/ Meatballs with fries

Μακαρόνια με βούτυρο ή σάλτσα ντομάτας / Pasta with butter or tomato sauce

Μακαρόνια με κεφτεδάκια/ Pasta with meatballs

Γλυκά / Desserts

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό / Orange pie with ice-cream

Τάρτα λεμονιού / Lemon tart

Salted caramel cheeecake

Soufflé με παγωτό / Chocolate Souffle with ice-cream

Cocktails

Aperol Spritz

Limoncello Spritz

Paloma

Margarita

Daquiri

Negroni

Gin Tonic

No guilt tonic 0%

Αναψυκτικά / Soft drinks

Νερό / Water
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water
Αναψυκτικά / Soft drinks
(Coca Cola, Cola Zero, Sprite)
Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα /
Orangeade, Lemonade
Lemon Ice tea
Peach Ice tea
Soda / Tonic water
Χυμοί (πορτοκάλι, ροδάκινο, μήλο) /
Juices (orange, peach, apple)

Wine list

Κρασί χύμα 0.5lt (λευκό, ροζέ, κόκκινο) / Carafe wine 0.5lt (white, rose, red)

White Wines

Gentilini Notes White

Sauvignon Blanc with delightful aromas of citrus and tropical fruits.

Gentilini Rhombus (Robola)

A fruitier, rounder expression of Robola of Kefalonia with aromas of peaches and citrus fruit.

Gentilini Robola White Paths

Made from Robola grown in the oldest vineyard at 850m altitude.

Citrus aromas and hints of white peaches, citron and vanilla.

Sarris Robola of Kefalonia

Robola of Kefalonia with a strong complex aroma, full body and long aftertaste.

Pale lemon colour and elegant aromas of pear, green apple, lime, citron, lemon peel, and lemongrass.

Petrakopoulos Lefko

Vostilidi and Muscat of Kefalonia. Lefko offers a rich, tasty and complex character which can involve even more through time.

Petrakopoulos Muscat Sweet

Its ethereal sweetness, the well-balanced acidity and the lack of oxidation in barrels highlights the elegant taste of the variety and the authentic character of the unique terroir.

Rose Dry Wines

Gentilini Notes Rose

Fresh and perfectly balanced with lively acidity. Muscat aromas of jasmine, rose petals and hints of spice.

Nauutilus

A blend of Mavrodaphne, Muscatel, Muscat, Tsaousi. Bright color Impressively concentrated body, with complexity and acidity; in the nose aromas of herbs and eucalyptus.

Petrakopoulos Rose

Notes of pink grapefruit, blood orange, sour cherry and unripe strawberry.

Hints of white rose and bay leaf are complemented by a slightly mineral character.

Red Wines

Gentilini Iri's

Fruity, dry and unoaked, with aromas of sour cherry and wild mint, expressing the pure varietal qualities of the Mavrodaphne of Kefalonia variety

Μπίρες / Beers

..... Draught Eza 400ml
..... Mythos 500ml
..... Mamos 500ml
..... Eza Pilsener 500ml
..... Eza Lager 500ml
..... Eza Free 500ml

Drinks Aperitifs and Digestives

..... Ouzo glass / bottle 200ml /
..... Tsipouro glass / bottle 200ml /
..... Prosecco glass / bottle 750ml /
..... Champagne 750ml
..... Limoncello
..... Mastiha
..... Metaxa 5*/7* /
..... Ποτό / Spirits

Όλα τα προϊόντα είναι φρέσκα, μόνο σε περίπτωση έλλειψης χρησιμοποιούνται κατεψυγμένα. Ρωτήστε το προσωπικό για περισσότερες πληροφορίες.

Ενδέχεται να επιπεριέχονται οι ακόλουθες ουσίες και προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες: Σουσάμι, Σιτάρι, Σίκαλη, Βρώμη (Δημητριακά με Γλουτένη), Σόγια, Σέλινο, Σινάπι (μουστάρδα), Αυγά, Κριθάρι, Βρώμη, Λούπινο, Οστρακοειδή, Μαλάκια, Ιχθυρά, Γάλα & Γαλακτοκομικά, Ξηροί καρποί / Σης πμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α. / Αγορανομικός Υπεύθυνος: Καρλούκας Γεράσιμος Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) Only the freshest ingredients used. Frozen only as a last resort. Ask our staff for more info.

The following substances and products which cause allergies and intolerances may be included: sesame, wheat, rye, oats (soybean meal), soybeans, celery, mustard, eggs, barley, oats, lup, shellfish, Milk & Dairy Products, Nuts with Shell, Sulfur Dioxide and Sulphides / The prices include Municipal Tax & VAT Person in charge in case of market inspection: Karloukas Gerasimos CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)