

## Set Menu A'

Φρυγανιστό ψωμάκι με κρητικές ελιές & θυμάρι  
Toaster bread with olives from Sitia & thyme

\*\*\*\*

Σούπα ημέρας Καστελόριζο (κακαβιά ή μυδόσουπα)  
Soup of the day Kastelorizo (bouillabaisse or mussel soup)

ή / or

Ταραμάς με αμύγδαλα & αραβικές πιτούλες  
Red caviar with almonds & Arabic pie

\*\*\*\*

Σαλάτα Καστελόριζο με φρεσκοκομμένα λαχανικά,  
καπαρόμηλα & καυτερή πιπερίτσα τουρσί με  
παλαιωμένο ξύδι  
Kastelorizo salad with freshly vegetables, caper & pickled  
pepper and aged vinegar

\*\*\*\*

Ριζότο θαλασσινών  
Risotto with seafood

\*\*\*\*

Τσιπούρα γιαχνί με λαχανικά εποχής  
Bream baked with vegetables

ή/or

Τσιπούρα ψημένη σε τραγανή κρούστα αλατιού  
Entire bream grilled in a crispy salted crust

\*\*\*\*

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό  
Orange pie with ice cream

ή / or

Κιουνιφέ / Kunefe

\*\*\*\*

Λευκό ή κόκκινο κρασί ή ρακί ή μπύρα  
White or red house wine or raki or beer

Price 24 € per person

## Set Menu B'

Φρυγανιστό ψωμάκι με κρητικές ελιές & θυμάρι  
Toaster bread with olives from Sitia & thyme

\*\*\*\*

Σαλάτα Ρακί Μεζέ με ποικιλία λαχανικών,  
μαριναρισμένα θαλασσινά & φινόκιο  
Raki Meze salad with variety of vegetables, marinated  
Seafood & fennel

\*\*\*\*

Μύδια αχνιστά Πολίτικα  
Steamed mussels

ή/or

Σαγανάκι λεμονάτο ή κοκκινιστό με γαρίδα  
Saganaki with tomato or lemon sauce with shrimps

\*\*\*\*

Ριζότο με καβούρι  
Risotto with crab

\*\*\*\*

Ψάρι ημέρας μερίδα (μπαρμπούνη ή σφυρίδα)  
Catch of the day (red mullet or grouper)

\*\*\*\*

Λουκουμάδες με μέλι & κανέλα  
Honey dumplings with cinnamon

ή/or

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό  
Orange pie with ice cream

\*\*\*\*

Λευκό ή κόκκινο κρασί ή ρακί ή μπύρα  
White or red house wine or raki or beer

Price 26 € per person

## ΚΡΑΣΙΑ ΦΙΑΛΗΣ · WINES IN BOTTLE

Καστελόριζο λευκό Sauvignon Blanc Ασύρτικο 750ml 13€

*Kastelorizo Sauvignon Blanc Asyrtiko white 750ml*

Μοσχοφίλερο Τσάνταλη λευκό 750ml 12€

*Moschofilero Tsantalis white 750ml*

Άπειρος Χώρα λευκό 750ml 19€

*Apeiros Chora white 750ml*

Αμέθυστος Κ. Λαζαρίδη λευκό 750ml 20€

*Amethystos K. Lazaridi white 750ml*

Βίβλια Χώρα λευκό 750ml 25€

*Biblia Chora white 750ml*

Κτήμα Γεροβασιλείου λευκό 750ml 25€

*Gerovasiliou Estate white 750ml*

Καστελόριζο κόκκινο Cabernet Sauvignon Merlot

*Syrah 750ml 14€*

*Kastelorizo Cabernet Sauvignon Merlot Syrah red 750ml*

Αβέρωφ Κατώγι κόκκινο 750ml 19€

*Katogi Averof red 750ml*

## ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ · WINES IN CARAFE

Ρετσίνα 500ml / *Retsina 500ml 3,50€*

Λευκό · Κόκκινο 375ml / *White · Red 375ml 3,50€*

Λευκό · Κόκκινο 750ml / *White · Red 750ml 6€*

Οινοχόος Λαφαζάνης, Πελοπόννησος / *Lafazanis Winery, Peloponnese*

Ημίγλυκο κόκκινο 375ml / *Semi sweet red 375ml 4€*

Ημίγλυκο κόκκινο 750ml / *Semi sweet red 750ml 7€*

*Κανακάρης Αίγιο*

## PIZOTO & ZYMAPIKA

Καβουρομακαρονάδα/*Spaghetti with crabs 10€*

Μακαρονάδα θαλασσινών/*Seafood spaghetti 11€*

Γαριδομακαρονάδα/*Spaghetti with shrimps 11€*

Γιουβέτσι θαλασσινών/*Seafood gioubetsi 11€*

Φρικασέ θαλασσινών/*Fricassee with seafood 12€*

Μυδοπίλαφο ριζότο/*Mussels rice risotto 8,50€*

Ριζότο με σουπιές / *Risotto with cuttlefish 9€*

Ριζότο με καλαμάρι/*Risotto with squid 8,50€*

Ριζότο με καβούρι/*Risotto with crab 8,50€*

## ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γαρίδες Αμβρακικού/*Shrimps from Amvrakikos 45€ το κιλό*

Γαρίδες\* (8-12) / *Shrimps\* 45€ το κιλό*

Τσιπούρα σωτέ με τσιγαριστά χόρτα εποχής 11€

*Bream sauté with greens in season*

Τσιπούρα ολόκληρη ψημένη σε τραγανή κρούστα αλατιού 11€

*Entire bream grilled in a crispy salted crust*

Ψάρι ημέρας μερίδα (γόπα, κολιός, σκουμπρί) 9,50€

*Catch of the day (bogue, mackerel)*

Γόπα / *Bogue 13€ το κιλό*

Ψάρι ημέρας μερίδα (μπαρμπούνη, κουτσομούρα) 14,50€

*Catch of the day (red mullet, koutsomoura)*

Μπαρμπούνη / *Red mullet 43€ το κιλό*

Μπακαλιάρος / *Cod 32€ το κιλό*

Ψάρι ημέρας πελάγους/ *Catch of the day 68€ το κιλό*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γλυκό κουταλιού/ *Preserve 2,50€*

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό 4,50€

*Orange pie with ice cream*

Κιουνιφέ με κασέρι Ξάνθης, αστεροειδή γλυκάνισο

& ψητά κυδώνια 5,50€

*Kunefe with cheese from Xanthi, star anise & grilled quince*

## MENΟΥ

Ψωμάκι · Bread 1€

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 100ml 2€

Extra virgin olive oil 100ml

Σούπα ημέρας (κακαβιά) / Bouillabaisse 7,5€

Γαριδόσουπα / Soup with shrimps 10€

Ρακί Μεζέ (καραφάκι 200ml & μεζεδάκια, 4 πιατάκια) 9€

Raki Meze variety

### ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα Ρακί Μεζέ / Raki Meze salad 7,50€

Σαλάτα Καστελόριζο / Kastelorizo salad 6€

Σαλάτα με μαριναρισμένο παντζάρι & γιαούρτι  
στραγγιστό 5,50€

Salad with marinated beetroot & strained yogurt

Χωριάτικη σαλάτα με κριθαροκούλουρα 6,50€

Traditional Greek salad with barley bread rolls

Κρητικός ντάκος με φρέσκια ντομάτα, φέτα & θυμάρι 5,50€

Dakos from Crete with fresh tomato, feta & thyme

Φασόλια μαυρομάτικα με τρίχρωμες πιπεριές  
& φρέσκο κρεμμυδάκι 5,50€

Black beans salad with 3 color peppers & fresh onion

Πικάντικη σαλάτα με μαριναρισμένο λάχανο και σκόρδο 4,50€

Spicy salad with marinated cabbage and garlic

Χόρτα εποχής / Herbs in season 5€

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τσίρος με πικάντικο μείγμα πράσινης ελιάς 6,50€

Tsiros with spicy mixture of green olive

Γαύρος μαριναρισμένος με βότανα 6€

Marinated anchovy with herbs

Μπακαλιάρaki καπνιστό με πιπερίτσες τουρσί  
& ξύσμα λάιμ 7,50€

Smoked cod with pickled peppers & lime

Ταραμάς με αμύγδαλα & αραβικές πιτούλες 5,50€

Red caviar with almonds & Arabic pies

Τυροκαυτερή / Spicy spread cheese 4€

Μελιτζάνα καρότσα Πολίτικη καπνιστή 5,50€

Smoked aubergine traditional salad Politiki

Τζατζίκι / Tzatziki 2,80€

Φάβα Σαντορίνης με φρέσκια ντομάτα & κάπαρη 4€

Fava from Santorini with fresh tomato & caper

Μυζηθοπιτάκια σπιτικά με σουσάμι & μέλι 5,50€

Small pies with cheese wish sesame & honey

Κολοκυθάκια μαστουνάκια τηγανιτά με τη σέσουλα 5€

Fried marrows sticks in scoop

Πατάτες τηγανητές φρέσκιες / Fresh french fries 3,50€

Σαγανάκι με Σφέλα Μεσσηνίας 5€

Fried cheese & eggs with Sfela from Messenia

Σαγανάκι γραβιέρας / Fried gruyere cheese 5€

Κυδώνια ωμά με λεμονάκι 10€

Raw cockles with lemon

Κεφτεδάκια χταποδιού\* / Octopus\* patties 7,50€

Ντολμάδες θαλασσινών με σέσκουλα 5,50€

Seafood balls with white beet

Χορτοκεφτέδες / Greenballs 5€

Σουπιές κρασάτες με φρέσκια ντομάτα & μάραθο 9€

Cuttlefish with wine, fresh tomato & fennel

Γαριδάκι με τη σέσουλα 8€

Small shrimps in scoop

Γαριδάκι Σύμης 9,5€

Small shrimp from Simi Island

Καραβιδόψιχα\* πανέ / *Crayfish\* pane* 12€  
Γαύρος τηγανιτός / *Fried anchovy* 7€  
Ψιλό ψαράκι εποχής (αθερίνα ή μαριδάκι) 7€  
*Small fishes fried*  
Καλαμαράκια\* σκορδάτα / *Squids\* in garlic* 9€  
Καλαμαράκια\* τηγανιτά / *Fried squids\** 8,50€  
Μπακαλιάρος\* με σκορδαλιά 8,50€  
*Codfish\* with garlic sauce*  
Σουβλάκια με τηγανητό χταπόδι\*, καραμελωμένα  
κρεμμύδια & σάλτσα ξιδιού 11,50€  
*Souvlaki with fried octopus\*, caramelized onions  
& vinegar sauce*  
Καλαμάρι \* στη θράκα / 9,50€  
*Grilled squid\**  
Σαρδέλες στη σχάρα με βινεγκρέτ δυόσμου 7€  
*Grilled sardine with mint vinaigrette*  
Χταπόδι\* στη θράκα με ξύδι και ρίγανη 11€  
*Grilled octopus\* with vinegar and origan*  
Καβουράκια στη θράκα 8€  
*Grilled crab*  
Σαρδέλες ή γαύρος φούρνου 8€  
*Sardine or anchovy cooked in oven*  
Μύδια αχνιστά Πολίτικα / *Steamed mussels* 9,5€  
Κυδώνια με παρμεζάνα και μουστάρδα 11€  
*Cockles with parmesan and mustard*  
Σαγανάκια λεμονάτα ή κοκκινιστά με γαρίδα\*  
ή μύδια ή γαύρος 9,50€  
*Saganaki with tomato or lemon sauce with  
shrimps,\* or mussels or anchovy*  
Καραβιδάκι Χαλκίδας λεμονάτο 12,50€  
*Crayfish from Halkida with lemon*