

**Το μενού της παρέας !**

Φρυγανιστό ψωμάκι με Σητειακές ελιές & θυμάρι

*Toaster bread with olives from Sitia & thyme*

Σαλάτα Καστελόριζο / *Kastelorizo salad*

Μελιτζάνα καρότσα Πολίτικη καπνιστή

*Smoked aubergine traditional salad Politiki*

Σαγανάκι γαρίδας

«*Saganaki*» of shrimp

Γόπα μαρινάτη ή Καλαμάρι μαρινάτο

*Marinated bogue or marinated squid*

Γαριδάκι με τη σέσουλα / *Small shrimps*

Μύδια αχνιστά Πολίτικα

*Steamed mussels*

Λιγκουίνι με καβούρι

*Linguine with crab*

Γλυκό ημέρας / *Dessert of the Day*

Ρακί ή κρασί / *Raki or wine*

**Τιμή 14,50€ το άτομο**

**ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΙΜΗ ΜΕΡΙΔΑΣ:**

Φιλέτο τσιπούρας σωτέ με τσιγαριαστά χόρτα / *Sautéed bream fillet with greens* 5€

Βραγχιοκάλυμμα σφυρίδας στη σχάρα με λαχανικά 5€

*Grilled sea bream cheek with vegetables* 5€

Τηγανιτό καλαμάρι / *Fried squid* 4 €

Σαρδέλα σχάρας / *Grilled sardines* 3€

**ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΠΟΤΑ:**

Μπύρα (μπουκάλι) 1€ / *Beer (bottle)* 1€

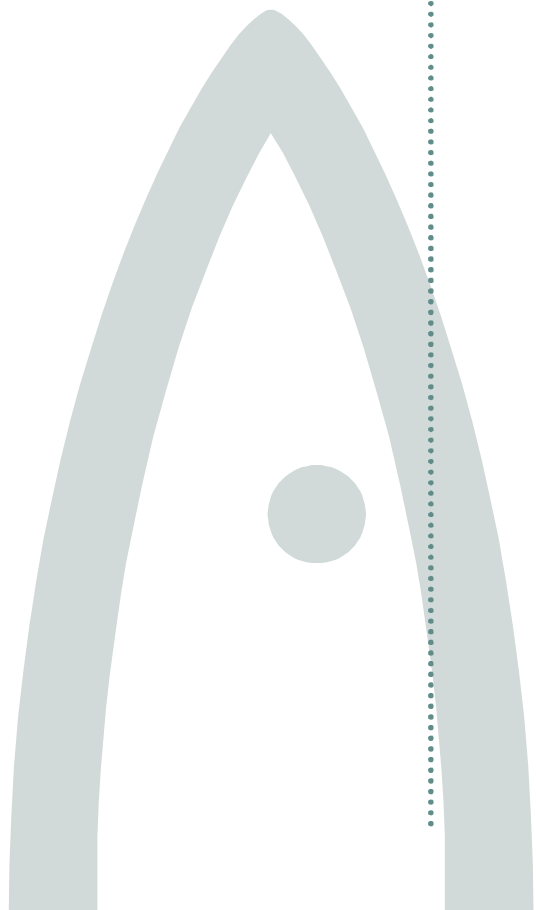
Εμφιαλωμένο κρασί Καστελόριζο 750ml 8€ / φιάλη

*Kastelorizo bottled wine 750ml* 8€ / bottle

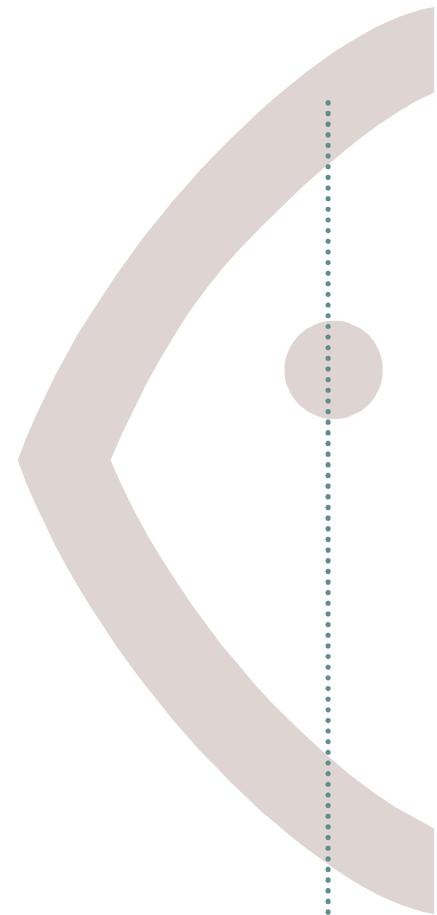
Ημίγλυκο κρασί 750ml / *Semi-sweet wine 750ml* 1,5€

ΡΑΚΙ  
ΜΕΖΕ

ΟΜΙΛΟΣ ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΟ



Μίνι Ούζο 200ml 7,50€  
*Mini ouzo 200ml*



Ούζο Πλωμάρι 200ml **7,50€**  
*Plomari ouzo 200ml*

Ούζο Βαρβαγιάννη μπλε/πράσινο 200ml **7€**  
*Varva Gianni ouzo blue/green 200ml*

Ούζο ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ Στουπάκη 200ml **9€**  
*KAZANISTO Stouraki ouzo 200ml*

Ούζο Πιτσιλαδή 200ml **9€**  
*Pitsiladi ouzo 200ml*

Ούζο Μερακλίδικο 200ml **7,50€**  
*Ouzo meraklidiko 200ml*

Ούζο Μπαμπατζήμ 200ml **7,50€**  
*Ouzo Babatzim 200ml*

Ούζο Απαλαρίνα 200ml **9€**  
*Ouzo Apalarina 200ml*

Ούζο Ματαρέλλη 200ml **9€**  
*Ouzo Matarelli 200ml*

Τσίπουρο Αποστολάκη 200ml **8€**  
*Tsirouro Apostolaki 200ml*

Τσίπουρο Ηδωνικό 200ml **8€**  
*Tsirouro Idoniko 200ml*

Τσίπουρο Μακεδονίας Μπαμπατζήμ 200ml **9€**  
*Tsirouro Babatzim 200ml*

## 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 pies*

\*\*\*\*

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*

Τιμή 24 € το άτομο

## 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

Τιμή 26 € το άτομο

#### ΚΡΑΣΙΑ ΦΙΑΛΗΣ · WINES IN BOTTLE

Καστελόριζο λευκό Sauvignon Blanc Ασύρτικο 750ml 13€

Kastelorizo Sauvignon Blanc Asyrtiko white 750ml

Μοσχοφίλερο Τσάνταλη λευκό 750ml 12€

Moschofilero Tsantalisi 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 (μπαρμπούνι, κουτσομούρα) 14,50€  
*Catch of the day (red mullet, koutsomoura)*  
Μπαρμπούνι / *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*

### ΜΕΝΟΥ

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 μπαστουνάκια τηγανιτά με τη σέσουλα 5€

Fried marrows sticks in scoop

Πατάτες τηγανητές φρέσκοιες / 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