

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

Κουκούλες χταποδιού στιφάδο
Cooked hoods of octopus

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* 5 €

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€

Τσίπουρο Μαύρο Ρόδο 200ml 8€
Tsipouro Mavro Rodo 200ml

Τσίπουρο Το Δεκαράκι 200ml 8€
Tsipouro Dekaraki 200ml

Τσίπουρο Μπαμπατζήμ χωρίς γλυκάνισο 200ml 9€
Tsipouro Babatzim without anise 200ml

Τσίπουρο Απαλαρίνα 200ml 8€
Tsipouro Apararina 200ml

Ρακί καραφάκι · 100ml 3€ 200ml 6€

Σαβουιδάκης Χανιά Κρήτης
Raki · 100ml 200ml

Ποτήρι ούζο – τσίπουρο 2€
Tsipouro - ouzo by the glass 2€

ΜΠΥΡΕΣ

Amstel 500ml 3,50€

Amstel Premium Pilsener 500ml 3,80€

Amstel Radler 500ml 3,50€

Amstel free 500ml 3,50€

ΑΛΦΑ 500ml 3,50€

Heineken 500ml 3,50€

Fix 500ml 3,50€

Fischer 500ml 3,80€

Ουίσκι απλό 6€ διπλό 10€

Whisky simple / double

Αναψυκτικά 250ml 2€

Soft drinks 250ml

Νερό εμφιαλωμένο 1lt / Mineral water 1lt 2€

Ανθρακούχο νερό Ζαγόρι 750ml 3,50€

Sparkling water Zagori 750ml

Η φέτα είναι Ελληνική Π.Ο.Π.
Για τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Σητείας & τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ
Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κυτίο παραπόνων με έντυπα φύλλα διαμαρτυρίας θεωρημένα από την Αρμόδια Περιφέρεια (Τμήμα Τουρισμού)
σε εμφανές σημείο στην είσοδο του καταστήματος

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε
ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

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

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αντώνης Σταύρου
Feta cheese is Greek product P.O.P.

For the salads we use extra olive oil from Sitia Crete.

All prices include municipal taxes, service & VAT.

Products with the indication * is deep freezing

The restaurant is obliged to provide complaint forms in a special location near the entrance

Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position
spéciale à côté de la sortie.

Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang.

If you are allergic to any ingredient, please, inform our waiter.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Market regulations responsible: Antonis Stavrou

ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

Το μενού της παρέας είναι απεριόριστο !

Φρυγανιστό ψωμάκι με Σητειακές ελιές & θυμάρι

Toaster bread with olives from Sitia & thyme

Σαλάτα Καστελόριζο / Kastelorizo salad

Ντολμαδάκια θαλασσινών

Seafood dolmades wrapped in vine-leaves

Μελιτζάνα καρότσα Πολίτικη καπνιστή
Smoked aubergine traditional salad Politiki

Γόπα ψητή / Grilled bogue

Μύδια αχνιστά Πολίτικα

Steamed mussels

Λιγκουίни με καβούρι

Linguine with crab

Πορτοκαλόπιτα

Orange pie

Ρακί ή κρασί / Raki or wine

Τιμή 16,50€ το άτομο

ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΙΜΗ ΜΕΡΙΔΑΣ:

Φιλέτο τσιπούρας σωτέ με τσιγαριαστά χόρτα 5€

Sautéed bream fillet with greens 5€

Βραγχοκάλυμμα σφυρίδας στη σχάρα με λαχανικά 5€

Grilled sea bream cheek with vegetables 5€

Γαριδάκι με τη σέσουλα / Small shrimps in scoop 4€

Τηγανιτό καλαμάρι / Fried squid 5€

Σαρδέλα σχάρας / Grilled sardines 3€

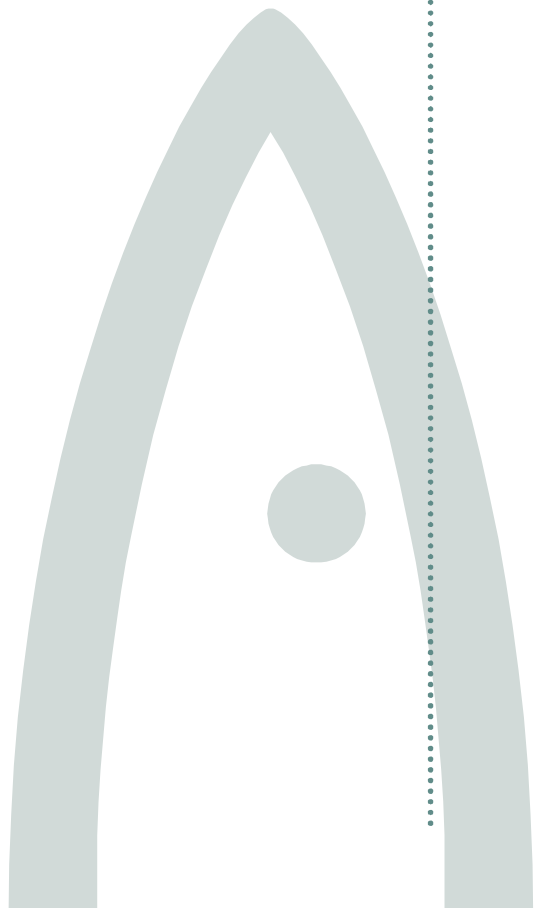
ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΠΟΤΑ:

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

Εμφιαλωμένο κρασί Καστελόριζο 750ml 8€ / φιάλη

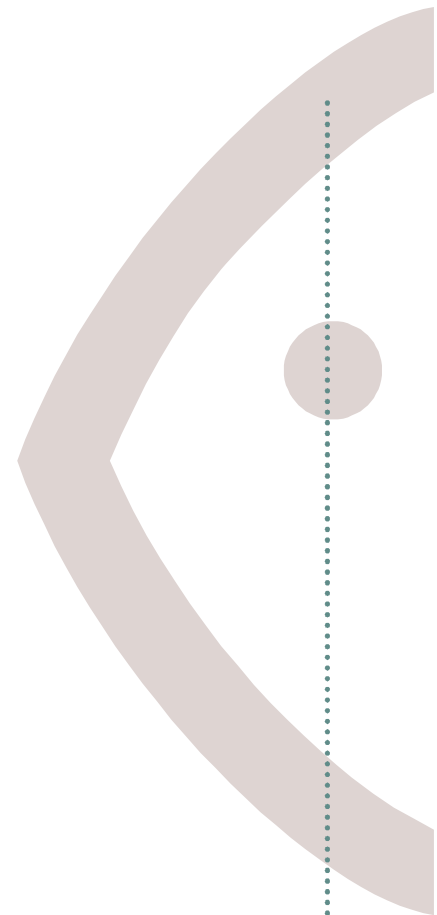
Kastelorizo bottled wine 750ml 8€ / bottle

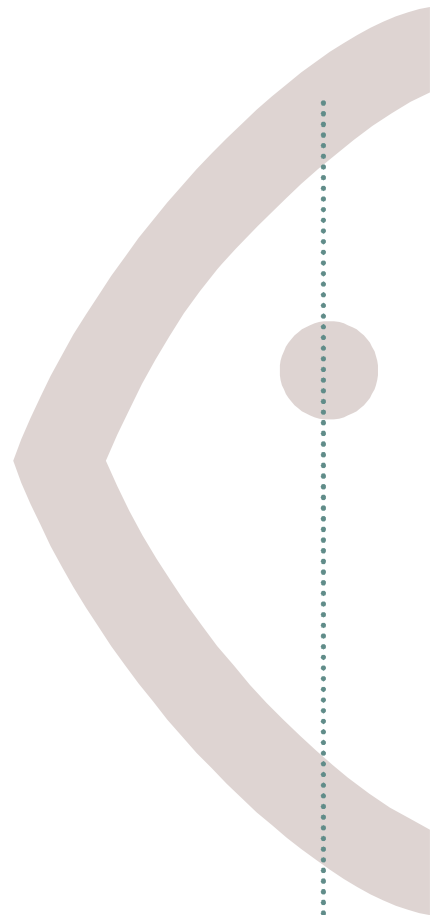
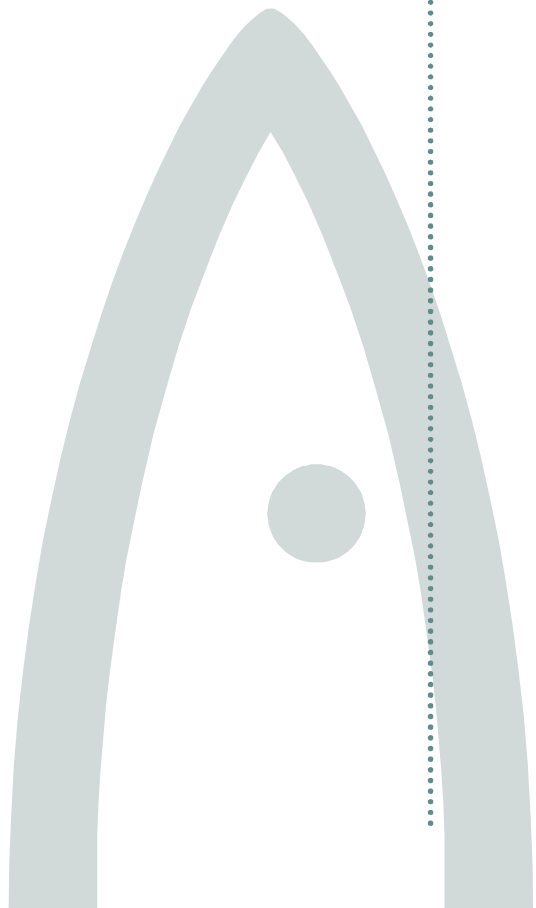
Ημίγλυκο κρασί 750ml / Semi-sweet wine 750ml 1,5€



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€**
Tsipouro Apostolaki 200ml

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

Τσίπουρο Μακεδονίας Μπαμπατζήμ 200ml **9€**
Tsipouro 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 θαλασσινών
Risotto of Seafood

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 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 καλαμάρι/*Risotto with squid* 8,50€
Ριζότο με καβούρι/*Risotto with crab* 10€

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- Γαρίδες Αμβρακικού/*Shrimps from Amvrakikos* 55€ 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) 9,50€
Catch of the day (bogue)
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
Ξύδι 20ml • *Vinegar* 20ml 0,7€
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 μπαστούνακια 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 12€
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 15€
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 10€

Καλαμαράκια* τηγανιτά / Fried squids* 9,50€

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 10€
Grilled crab

Φουρνιστό σαγανάκι θαλασσινών 9€
Oven baked seafood saganaki

Μύδια αχνιστά Πολίτικα / Steamed mussels 9,5€

Κυδώνια με παρμεζάνα και μουστάρδα 13€
Cockles with parmesan and mustard

Σαγανάκια λεμονάτα ή κοκκινιστά με γαρίδα*
ή μύδια 11€
*Saganaki with tomato or lemon sauce with
shrimps,* or mussels*

Καραβιδάκι Χαλκίδας λεμονάτο 14,50€
Crayfish from Halkida with lemon