



OUR MENU
ONLINE



Love

IS OUR SECRET INGREDIENT

Every day, we make a great variety of dishes and mezedes, based on three principles, which include our entire philosophy: **the use of excellent quality materials, the right and perfect method of preparation and the passion for what we do.**

Based on years of experience and with a lot of imagination and creative mood, we create authentic dishes, with "pure" flavors and the purest ingredients. That's why our menu is customized from time to time, based on the seasonal materials available, so as to offer you the most fresh and quality.

All our dishes are based on traditional recipes and are prepared in the ideal way from **Grandma Gogo**, to enjoy these unique flavors.



Meet her at the kitchen...



Καθημερινά, φτιάχνουμε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων και μεζέδων, με βάση τρεις αρχές, που περικλείουν και ολόκληρη τη φιλοσοφία μας: **τη χρήση υλικών άριστης ποιότητα, τη σωστή και άρτια μέθοδο παρασκευής και το μεράκι για αυτό που κάνουμε.**

Με βάση την εμπειρία ετών που διαθέτουμε και με πολλή φαντασία και δημιουργική διάθεση, δημιουργούμε πιάτα αυθεντικά, με «καθαρές» γεύσεις και τα πιο αγνά υλικά. Γι' αυτό άλλωστε το μενού μας προσαρμόζεται ανά διαστήματα, με βάση τα διαθέσιμα εποχικά υλικά, ώστε να σας προσφέρουμε ό,τι πιο φρέσκο και ποιοτικό.

Όλα τα πιάτα μας βασίζονται σε παραδοσιακές συνταγές και παρασκευάζονται με τον ιδανικό τρόπο από την **γιαγιά Γωγώ**, για να απολαμβάνετε τις μοναδικές αυτές γεύσεις.

Τνωρίστε τη στην κουζίνα...



καλή όρεξη

(kah-LEE OR-ex-ee)
Greek phrase

Literally translated "kali orexi"
means "good appetite"
or, as the French say, Bon Appétit!
Kali Orexi is a wish for all diners.

Enjoy your meal!

*frozen product

Calamari and shrimps are likely to be fresh
depending on availability

*κατεψυγμένο

Το καλαμάρι και οι γαρίδες ενδέχεται να είναι
φρέσκα ανάλογα με την διαθεσιμότητα

Soups



Σούπες

Velouté Fish Soup with fresh vegetables	7,50	Ψαρόσουπα βελουτέ με φρέσκα λαχανικά
Tomato Soup with yoghurt, fresh basil olive oil and toasted bread	5,50	Τοματόσουπα με γιαούρτι, ελαιόλαδο φρέσκου βασιλικού και φρυγανισμένο ψωμί

Cold Appetizers



Κρύα Ορεκτικά

Homemade Tzatziki yoghurt, olive oil, garlic, cucumber, dill	3,50	Χειροποίητο Τζατζίκι γιαούρτι, ελαιόλαδο, σκόρδο, αγγούρι, άνηθο
Homemade Spicy Cheese Dip feta cheese, yoghurt, red hot chilli pepper	3,90	Χειροποίητη Τυροκαυτερή φέτα, γιαούρτι, κόκκινη καυτερή πιπεριά
Homemade White Tarama (Fish Roe) Salad Dip	3,90	Χειροποίητη Λευκή Ταρामοσαλάτα
Homemade Lemon fava with dill, onion, olive oil, flavoured with laurel leaves	4,50	Χειροποίητη Λεμονάτη Φάβα με άνηθο, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, αρωματισμένη με φύλλα δάφνης
Bruschetta with Salmon Boiled egg, dill, onion and cream cheese atop rocket leaves	7,50	Μπρουσκέτα με Σολομό Βραστό αυγό, άνηθο, κρεμμύδι και κρέμα τυριού πάνω σε φύλλα ρόκας

Greek Cheeses



Ελληνικά Τυριά

Feta with olive oil and oregano	3,50	Φέτα με ελαιόλαδο και ρίγανη
Baked Feta (bougiourdi) with gouda, olive oil, tomato, green pepper and boukovo (chilli flakes)	5,50	Φέτα Ψητή (μπουγιουρντί) με gouda, ελαιόλαδο, τομάτα, πράσινη πιπερία και μπούκοβο
Feta wrapped in pastry with honey and sesame	5,50	Φέτα σε φύλλο με μέλι και σουσάμι
Fried Kefalotiri (saganaki)	4,50	Κεφαλοτύρι Τηγανιτό (σαγανάκι)
Haloumi with tomato jam, basil and dried fig	7,00	Χαλούμι με μαρμελάδα ντομάτας, βασιλικό και αποξηραμένο σύκο

Seafood Appetizers



Marinated White Bait Fillet <i>atop lentil salad</i>	7,50
Fresh Steamed Mussels Marinière <i>with ouzo flavour and dill</i>	8,00
Octopus with vinegar	8,00
Tuna tartare	13,00

Ορεκτικά Θαλασσινών

Φιλέτο Γαύρου Μαρινάτο <i>πάνω σε σαλάτα φακής</i>
Φρέσκα Μύδια Αχνιστά στο Ζουμί τους <i>με άρωμα ούζο και άνηθο</i>
Χταπόδι Ξυδάτο
Ταρτάρ τόνου



Όλα μας τα ορεκτικά είναι χειροποίητα, με φρέσκα υλικά και πολύ αγάπη!
All our appetizers are handmade with fresh ingredients and lot of love!

Warm Appetizers



Ζεστά Ορεκτικά

Garlic Bread	3,50
Freshly Chopped Fried Potatoes	3,50
Stuffed Vine Leaves (Dolmades) <i>with lemon shaving and yoghurt sauce</i>	5,50
Fresh Sauteed Mushrooms <i>with garlic, wine, cherry tomatoes and parsley</i>	6,50
Eggplant Papoutsaki <i>eggplant with cheese, fresh tomato, garlic oil & fresh herbs</i>	7,00
Stuffed Sweet Peppers <i>with feta cheese, gouda cheese, fresh parsley and tomato</i>	5,90
Fresh Fried Zucchini Sticks <i>with cold yoghurt sauce</i>	4,50
Handmade Zucchini Croquettes <i>with aromatic herbs and cold yoghurt sauce</i>	5,50
Homemade Cheese Croquettes <i>with honey and sesame</i>	5,50
Vegetable Spring Rolls <i>with sweet chilli sauce</i>	6,00
Grandma's Georgia Handmade Spinach Pies with Feta Cheese <i>in crispy pie crust and cold yoghurt sauce</i>	5,50

Σκορδόψωμο
Φρεσκοκομμένες Πατάτες Τηγανίτες
Ντολμαδάκια <i>με ξύσμα λεμονιού και σος γιαουρτιού</i>
Φρέσκα Μανιτάρια Σωτέ <i>με σκόρδο, κρασί, τοματίνια και μαϊντανό</i>
Μελιτζάνα παπουτσάκι <i>με τυριά, φρέσκια ντομάτα, λάδι σκόρδου & φρέσκα μυρωδικά</i>
Πιπεριές Φλωρίνης Γεμιστές <i>με φέτα, γκούντα, φρέσκο μαϊντανό και τομάτα</i>
Στικς από Φρέσκα Κολοκυθάκια Τηγανητά <i>με δροσερή σως γιαουρτιού</i>
Χειροποίητοι Κολοκυθοκεφτέδες <i>με μυρωδικά και δροσερή σως γιαουρτιού</i>
Χειροποίητες Τυροκροκέτες <i>με μέλι και σουσάμι</i>
Ανοιξιάτικα Ρολά Λαχανικών <i>με γλυκόξινη σάλτσα</i>
Χειροποίητα Σπανακοπιτάκια με Φέτα της κυρα Γωγώς <i>σε τραγανό φύλλο κρούστας και δροσερή σως γιαουρτιού</i>

Salads



Σαλάτες

Boiled Seasonal Leafy Greens	4,00	Βραστά Χόρτα Εποχής
Beetroots with garlic	4,00	Παντζάρια με σκόρδο
Greek Salad	5,50	Χωριάτικη
Cucumber - Tomato with pepper, onion and olives	4,90	Αγγουροντομάτα με πιπεριά, κρεμμύδι και ελιές
Lettuce with fresh onion, dill and lemon olive oil sauce	4,90	Μαρούλι με φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο και λαδολέμονο
Mozzarella Burrata with rocket, cherry tomatoes, basil pesto and toasted bread	8,00	Mozzarella Burrata με ρόκα, ντοματίνια, πέστο βασιλικού και φρυγανισμένο ψωμί
The Barrel Salad with citrus vinaigrette, caramelized nuts, pomegranate, radish, cherry tomatoes, croutons, sesame and Parmesan flakes	7,00	Το Βαρέλι Πράσινα λαχανικά με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, ρόδι, ραπανάκι, τοματίνια, κρουτόν, σουσάμι και φλοίδες Παρμεζάνας
Salad with baby spinach, halloumi, mushrooms, sun-dried tomatoes and balsamic vinaigrette	7,50	Σαλάτα με σπανάκι baby, χαλούμι,μανιτάρια, λιαστή τομάτα και βινεγκρέτ βαλσάμικου
Caesar's Salad with juicy chicken, bacon, Parmesan, coutons and original Caesar's sauce	7,00	Σαλάτα του Καίσαρα με ζουμερό κοτόπουλο, μπέικον, Παρμεζάνα, κρουτόν και αυθεντική σως Καίσαρα
Smoked Salmon Salad with rocket, onion, capers and avocado sauce	8,00	Σαλάτα με Τριαντάφυλλα Καπνιστού Σολομού, με ρόκα, κρεμμύδι, κάπαρη και σως αβοκάντο



Cooked Μαγειρευτά

Traditional Moussaka <i>in the pot</i>	8,50	Παραδοσιακός Μουσακάς στο πηλίνο
Gemista peppers and tomatoes stuffed with rice and herbs. <i>Served with oven baked potatoes.</i>	8,50	Γεμιστά Πιπεριές και ντομάτες γεμιστές με ρύζι και μυρωδικά. Σερβίζεται με πατάτες φούρνου.
Stifado (stew) <i>Slow cooked beef with baby onions. Served in the pot.</i>	10,50	Στιφάδο Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι με κρεμμυδάκια baby. Σερβίζεται στο πηλίνο.
Hünkâr Beğendi <i>slowly cooked beef with eggplant puree.</i>	12,50	Hünkâr Beğendi Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι με πουρέ μελιτζάνας.
Beef in Red Sauce <i>Served with fresh mashed potato and Parmesan flakes</i>	9,50	Μοσχαράκι Κοκκινιστό Σερβίζεται με φρέσκο πουρέ πατάτας και φλοίδες Παρμεζάνας
Lamb Shank Cooked in Beer <i>with honey, mustard and baby potatoes</i>	12,50	Αρνί Κότσι Μαγειρεμένο σε Μπύρα με μέλι, μουστάρδα και baby πατάτες
Kleftiko Style Beef <i>Beef with vegetables, peppers, carrots and potatoes, in red sauce with grated feta cheese and boukovo (chilli flakes) on greaseproof paper</i>	11,50	Μοσχαράκι Κλέφτικο Μοσχαράκι με λαχανικά, πιπεριές, καρότα και πατάτες, σε κόκκινη σάλτσα με τριμμένη φέτα και μπούκοβο στην λαδόκολλα
Soutzoukakia Smyrneika <i>(Smyrna Meatballs) with puree</i>	9,50	Σουτζουκάκια Σμυρνείικα με πουρέ



Grilled



Της Ώρας

Pork Gyros with onion, tomato, tzatziki, pita bread and fresh French fries	9,50	Γύρος Χοιρινός με κρεμμύδι, τομάτα, τζατζίκι, πίτα και φρέσκιες πατάτες τηγανητές
Pork Chop 450 gr. with fresh French fries	10,50	Χοιρινή Σπαλομπριζόλα 450 γρ. με φρέσκιες πατάτες τηγανητές
Lamb Skewer (souvlaki) with fresh French fries, tzatziki, tomato and pita bread	12,50	Αρνί Σουβλάκι με φρέσκιες πατάτες τηγανητές, τζατζίκι, τομάτα και πίτα
Chicken Skewer (souvlaki) with fresh French fries, tzatziki, tomato and pita bread	8,90	Σουβλάκι Κοτόπουλο με φρέσκιες πατάτες τηγανητές, τζατζίκι, τομάτα και πίτα
Lamb Chops with fresh French fries and tzatziki dip	11,50	Αρνίσια Παϊδάκια με φρέσκιες πατάτες τηγανητές και ντιπ τζατζίκι
Creek Burger made by 100% ground beef with fried egg, tomato, onion and feta cheese sauce. Served with fresh French fries	8,50	Ελληνικό Μπέργκερ από 100% μοσχαρίσιο κρέας με τηγανιτό αυγό, τομάτα, κρεμμύδι και σάλτσα φέτας. Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανητές
Burger made by 100% ground beef with fresh French fries	9,50	Μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κρέας με φρέσκιες πατάτες τηγανητές
Chicken burger with grilled vegetables and mustard sauce	9,50	Μπιφτέκι κοτόπουλο με λαχανικά σχάρας και σως μουστάρδας
Yogurt kebab on a pie with mild spicy tomato sauce. Served with french fries.	10,50	Κεμπάπ γιαουρτλού πάνω σε πίτα με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα τομάτας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

Special Dishes



Σπέσιαλ Πιάτα

Beef Fillet with Pepper Sauce served with fresh mashed potatoes	17,50	Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Pepper Sauce συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας
Beef Fillet with Mushroom Sauce served with fresh mashed potatoes	17,50	Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Mushroom Sauce συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας
Beef Fillet with Garlic Sauce served with fresh mashed potatoes	17,50	Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Σάλτσα Σκόρδου συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας
Beef steak (500-550gr) Served with fresh french fries and garlic-butter dip	16,00	Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα (500-550γρ) συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές και dip σκορδοβούτυρο
"The Barrel" Chicken with tricolor peppers, Parmesan cream and aromatic rice	12,50	Κοτόπουλο "Το Βαρέλι" με τρίχρωμες πιπεριές, κρέμα Παρμεζάνας και αρωματικό ρύζι
A la Crème or Mushroom Sauce Chicken Served with aromatic rice	12,50	Κοτόπουλο a la Crème ή Σάλτσα Μανιταριών Συνοδεύεται με αρωματικό ρύζι

Risotto



Seafood risotto with cuttlefish ink	16,00
Shrimp Risotto*	14,00
Vegetable Risotto	12,00

Ριζότο

Ριζότο θαλασσινών με μελάνι σουπιάς
Ριζότο με γαρίδες*
Ριζότο λαχανικών

Pasta



Mediterranean Pasta with Spaghetti and tomato, feta cheese, olives, anchovies and fresh aromatic herbs	10,50
Spaghetti Carbonara with bacon and Parmesan cream	8,50
Spaghetti with 100% ground beef (bolognese) with Parmesan	9,00
Tagliatelle Alfredo with slices of chicken schnitzel, spinach, fresh onion, parsley, garlic and Parmesan	12,50
Smoked Salmon Penne with vodka, capers, fresh onion, sun-dried tomato, dill and cream cheese	12,50
Shrimp* Tagliatelle with ouzo flavour, garlic, dill and fresh tomato	13,50
Seafood Tagliatelle with ouzo flavour, shrimps*, calamari*, octopus*, mussels, red sauce, garlic, dill and fresh tomato	14,50

our pasta can be made with gluten free spaghetti or penne with an extra charge of 1€.

Ζυμαρικά

Μεσογειακή Μακαρονάδα με Σπαγγέτι και ντομάτα, φέτα, ελιές, αντζούγιες και φρέσκα μυρωδικά
Σπαγγέτι Καρμπονάρα με μπέικον και κρέμα Παρμεζάνας
Σπαγγέτι με 100% μοσχαρίσιο κιμά (μπολονέζ) με Παρμεζάνα
Ταλιατέλες Alfredo με φέτες σνίτσελ κοτόπουλου, σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, μαιντανό, σκόρδο και Παρμεζάνα
Πέννες με Καπνιστό Σολομό με vodka, κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι, τομάτα λιαστή, άνηθο και κρέμα τυριού
Ταλιατέλες Γαρίδες* με άρωμα ούζου, σκόρδο, μάραθο και φρέσκια τομάτα
Ταλιατέλες Θαλασσινών με άρωμα ούζο, γαρίδες*, καλαμάρι*, χταπόδι*, μύδια, κόκκινη σάλτσα, σκόρδο, μάραθο και φρέσκια τομάτα

τα ζυμαρικά μας γίνονται και με σπαγγέτι ή πέννες χωρίς γλουτένη με έξτρα χρέωση 1€.

Pizza

our dough is homemade



Margherita with tomato sauce and cheese	8,00
Special with tomato sauce, cheese, ham, bacon, peppers and mushrooms	9,50
Mediterranean with tomato sauce, cheese, onion, peppers, mushrooms, olives, feta cheese and oregano	9,50
Vegetarian with tomato sauce, cheese, peppers, mushrooms, zucchini, tomato, onion and eggplant	9,00
Lefkada Salami with tomato sauce, cheese, Lefkada salami and fresh ground pepper	9,50

Create your own pizza adding any of the ingredients above.
All pizzas can be gluten free if your order is placed 1 day before.

Πίτσα

το ζυμάρι μας είναι χειροποίητο

Μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας και τυρί
Σπέσιαλ με σάλτσα τομάτας, τυρί, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά και μανιτάρια
Μεσογειακή με σάλτσα τομάτας, τυρί, κρεμμύδι, πιπεριές, μανιτάρια, ελιές, φέτα και ρίγανη
Λαχανικών με σάλτσα τομάτας, τυρί, πιπεριές, μανιτάρια, κολοκύθι, τομάτα, κρεμμύδι και μελιτζάνα
Σαλάμι Λευκάδος με σάλτσα τομάτας, τυρί, σαλάμι Λευκάδος και φρέσκο πιπέρι

Φτιάξτε την δική σας πίτσα με επιλογή από τα παραπάνω υλικά.
Όλες οι πίτσες γίνονται και χωρίς γλουτένη με παραγγελία 1 ημέρα πριν.

Seafood Θαλασσινά

Fresh Fried White Bait	7,90	Φρέσκος Γαύρος Τηγανητός
Fried Calamari* with fresh green salad and tartar sauce	10,90	Καλαμαράκια* Τηγανητά με δροσερή σαλάτα και σως ταρτάρ
Stuffed Calamari* with feta, tomato, peppers, in tomato sauce with basil	13,50	Καλαμάρι* Γεμιστό με φέτα, τομάτα, πιπεριές, σε σάλτσα τομάτας με βασιλικό
Grilled Octopus* with fava and roasted cherry tomatoes	13,50	Χταποδάκι* Ψητό με φάβα και ψητά τοματίνια
Grilled Shrimps* with fresh green salad and tartar sauce	12,50	Γαρίδες* Σχάρας με δροσερή σαλάτα και σως ταρτάρ
Shrimps* Saganaki with fresh tomato, garlic, dill and diced feta cheese. Served with aromatic rice.	13,50	Γαρίδες* Σαγανάκι με φρέσκια τομάτα, σκόρδο, μάραθο και ζάρια φέτας. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι
Shrimps* Carbonara with bacon, mushrooms, garlic and cream cheese. Served with crispy garlic bread.	14,00	Γαρίδες* Καρμπονάρα με μπέικον,μανιτάρια, σκόρδο και κρέμα τυριού. Σερβίρεται με τραγανό σκородόψωμο
Sauteed bass fillet with champagne sauce, cherry tomatoes, capers and olives. Served with wild greens	16,00	Φιλέτο Λαυράκι σωτέ με σάλτσα σαμπάνιας, ντοματίνια, κάπαρη και ελιές. Συνοδεύεται με άγρια χорта
Fresh tuna fillet with grilled vegetables and aromatic mayonnaise.	16,00	Φρέσκο φιλέτο τόνου με ψητά λαχανικά και αρωματική μαγιονέζα.

Grilled White Snapper ≈350gr.	15,00	Τσιπούρα Σχάρας ≈350gr.
Grilled Red Snapper ≈350gr.	15,00	Φαγκρί Σχάρας ≈350gr.
Red Mullet (koutsomoura) ≈350gr.	15,00	Κουτσομούρα ≈350gr.
Red Mullet (barbounia) ≈350gr.	15,00	Μπαρμπούνια ≈350gr.

price per kilo 45,00 τιμή κιλού

All fishes are served
with salad

Όλα τα ψάρια σερβίρονται
με σαλάτα

• **Φρέσκο
ψάρι
ημέρας**
Catch
of the
day



Desserts



Γλυκά

Chocolate pie with vanilla ice cream	4,50
Banoffee	4,50
Apple pie with vanilla ice cream	4,50
Yogurt with honey	4,00
Baklava with vanilla ice cream	4,50
Crème Brûlée	4,50
Cheesecake	4,50
Milkshake	4,50
(strawberry, vanilla, chocolate, caramel)	

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια
Banoffee
Μηλόπιτα με παγωτό βανίλια
Γιαούρτι με μέλι
Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια
Κρεμ μπρουλέ
Τσιζκέικ
Μιλκσέικ
(φράουλα, βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα)

Refreshments



Αναψυκτικά

Coca-Cola	2,50
Coca-Cola light	2,50
Coca-Cola zero	2,50
Fanta orange	2,50
Sprite	2,50
Soda Schweppes	2,50
Tonik Schweppes	2,50
Pink Grapefruit Schweppes	2,50
fuzetea < Ice Tea	2,50
lemon, peach, green	
Aura cardo Sparkling water small	2,00
Aura cardo Sparkling water big	3,50
Aura Mineral water 0,50 lt.	0,60
Aura Mineral water 1 lt.	1,20
Filtered tap water 0,80 lt.*	-

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola zero
Fanta πορτοκάλι
Sprite
Soda Schweppes
Tonik Schweppes
Pink Grapefruit Schweppes
Ice Tea > fuzetea
λεμόνι, ροδάκινο, πράσινο
Aura cardo Ανθρακούχο νερό μικρό
Aura cardo Ανθρακούχο νερό μεγάλο
Aura Νερό 0,50 lt.
Aura Νερό 1 lt.
Φιλτραρισμένο νερό βρύσης 0,80 lt.*

Juices



Χυμοί



Orange	2,50
Peach	2,50
Pineapple	2,50
Apple	2,50
Mix	2,50
Fresh orange juice	3,50

Πορτοκάλι
Ροδάκινο
Ανανάς
Μήλο
Ανάμεικτος
Φυσιικός χυμός πορτοκάλι

Digestive Liqueurs



Χωνευτικά Λικέρ

Limoncello	2,50
Averna	2,50
Jagermeister	2,50
Mastic	2,50
Tentura	2,50

Limoncello
Averna
Jagermeister
Μαστίχα
Tentura

* With highly respect to the environment, we are pleased to inform you that the tap water we serve is processed with the top technological electronic system specialized for processing water. It is a closed circuit system with all the necessary worldwide certifications for hygiene, quality and protection.



* Η διεύθυνση του καταστήματος με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον σας ενημερώνει ότι το νερό που πίνετε είναι επεξεργασμένο από υψηλής τεχνολογίας ηλεκτρονικό σύστημα επεξεργασίας νερού, κλειστού κυκλώματος, εφαρμόζοντας όλες τις απαραίτητες παγκόσμιες πιστοποιήσεις υγιεινής, ποιότητας και προστασίας.

Beers



Μπύρες

Mythos	3,50	Mythos
Heineken	3,50	Heineken
Amstel	3,50	Amstel
Amstel free	3,50	Amstel free
Amstel radler	3,50	Amstel radler
Mamos	3,50	Mamos
Vergina	3,50	Vergina
Alfa weiss	4,00	Alfa weiss
Corona	5,00	Corona
Drought beer 0,30 lt.	2,70	Βαρέλι 0,30 λτ.
Drought beer 0,50 lt.	3,50	Βαρέλι 0,50 λτ.
Red Bull	4,00	Red Bull
Strongbow Cider	4,50	Strongbow Cider

Drinks



Ποτά

Ouzo glass	2,50	Ούζο ποτήρι
Local traditional ouzo bottle 250 ml.	9,00	Λευκαδίτικο ούζο καραφάκι 250 ml.
Ouzo (Plomari - Barbayanni) bottle 200 ml.	9,00	Ουζό (Πλωμάρι - Βαρβαγιάννη) καραφάκι 200 ml.
Tsipouro glass	2,50	Τσίπουρο ποτήρι
Tsipouro (Tsilili - Idoniko) bottle 200 ml.	9,00	Τσίπουρο (Τσιλιλή - Ηδονικό) καραφάκι 200 ml.
Local traditional tsipouro bottle 200 ml.	9,00	Λευκαδίτικο τσίπουρο καραφάκι 200 ml.
Retsina Malamatina, Georgiadi	4,50	Ρετσίνα Μαλαματίνα, Γεωργιάδη
Metaxa	5,00	Μεταξά
Vodka Gin Campari Martini	5,00	Vodka Gin Campari Martini
Snaps	4,00	Snaps
Simple drink	5,00	Ποτό απλό
Special drink	6,00	Ποτό σπέσιαλ
Cocktail	7,00	Cocktail
Whiskey	5,00	Ουίσκι
Whiskey special	6,00	Ουίσκι σπέσιαλ

Wines



Κρασιά

Class λευκό, κόκκινο, ροζέ, ημίγλυκο	2,00	Ποτήρι λευκό, κόκκινο, ροζέ, ημίγλυκο
Retsina draft	2,00	Ρετσίνα ποτήρι
White draft 0,5 lt.	4,50	Λευκό χύμα 0,5 λτ.
White draft 1 lt.	9,00	Λευκό χύμα 1 λτ.
Red draft 0,5 lt.	5,00	Κόκκινο χύμα 0,5 λτ.
Red draft 1 lt.	9,50	Κόκκινο χύμα 1 λτ.
Prosecco	25,00	Prosecco

Tselepos Winery • Mantinia • White The famous Moschofilero is a must do, when you're in Greece. Aromatic wine with exceptional freshness and lively acidity. Fresh floral aromas with hints of citrus and green fruits. The palate is aromatic and crisp. Pairs well with seafood, salads, vegetables and spicy dishes.	18,00 φιάλη 4,50 ποτήρι	Κτήμα Τσέλεπου • Μαντινεία • Λευκό Αρωματικό κρασί απο την διάσημη ποικιλία Μοσχοφίλερο. Φρέσκα αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και πράσινα φρούτα. Στο στόμα είναι αρωματικό και τραγανό. Συνοδεύει θαλασσινά, σαλάτες, λαχανικά αλλά και πικάντικα πιάτα.
Malagouzia • Cerouvassiliou • White The rich flavours of lemon peel enhance the appealing mouthfeel, adding a well-balanced finish. It is a perfect match for Mediterranean dishes, seafood, poultry, light-sauced pasta dishes and fresh vegetable salads.	28,00 φιάλη	Μαλαγουζιά • Γεροβασιλείου • Λευκό Πλούσιο και γεμάτο στόμα με αρώματα λεμονιού, που δίνουν ένα ισορροπημένο τελείωμα. Συνοδεύει άριστα Μεσογειακά πιάτα, θαλασσινά, κρεατικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες.
Lefkas Hills • White Wine from the local Lefkadian grape variety Vardea. A wine with citrus aromas and taste with a cool acidity.	15,00 φιάλη	Πλαγιές Λευκάδος • Λευκό Οίνος από την τοπική Λευκαδίτικη ποικιλία Βαρδέα. Ένα κρασί που συνοδεύεται από αρώματα λεμονοανθών και γεύση με μια δροσερή οξύτητα.
Lefkas Earth • White The careful vinification of the local Lefkadian grape variety Vardea and the passion for the final result makes an exuberant wine and ripe, that is able to travel you to the endless Ionian blue.	16,00 φιάλη	Λευκαδίτικη Γή • Λευκό Η προσεγμένη οινοποίηση της τοπικής ποικιλίας Βαρδέας και το πάθος για το αποτέλεσμα δίνουν ένα κρασί πληθωρικό και μεστό, ικανό να σας ταξιδέψει στο απέραντο γαλάζιο του Ιονίου.
Cantina Euganei • Prosecco Extra Dry DOC Classic dry Prosecco from the Italian Glera variety. The nose is pleasantly soft with hints of apple. The palate is dry and refreshing making this a perfect match with starters or spicy food.	22,00 φιάλη 5,00 ποτήρι	Cantina Euganei • Prosecco Extra Dry DOC Κλασικό ξηρό Prosecco απο την ιταλική ποικιλία Glera. Η μύτη είναι ευχάριστα απαλή με νότες μήλου. Το ξηρό και αναζωογονητικό στόμα καθιστά αυτό το κρασί, άριστο ταίρι για ορεκτικά ή πικάντικα πιάτα.
LIMNIO • CIRLEMI • Rose Intense aromatic nose with notes of cherry and rose. Pleasant, balanced mouth with refreshing acidity and long aftertaste. Ideally accompanies pasta with red or white sauces, vegetable risotto.	28,00 φιάλη 6,50 ποτήρι	ΛΗΜΝΙΟ • ΓΚΙΡΛΕΜΗ • Ροζέ Έντονη αρωματική μύτη με νότες κερασιού και τριαντάφυλλου. Ευχάριστο, ισορροπημένο στόμα με δροσιστική οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά, ζυμαρικά με κόκκινες ή λευκές σάλτσες, ριζότο λαχανικών.
Lefkas Hills • Rose Wine with very nice light color and fruity taste, from the local Lefkadian grape variety, Verzami. The alcohol balances beautifully with the acidity in the mouth.	15,00 φιάλη	Πλαγιές Λευκάδος • Ροζέ Κρασί με πολύ ωραίο ανοιχτό χρώμα και γεύση φρουτώδη, από την τοπική ποικιλία σταφυλιού, Βέρτζαμι. Το αλκοόλ ισορροπεί όμορφα με την οξύτητα στο στόμα.
Mavroudi • Red Expressive and complex aromas of prunes, sour cherries and dried raisin, along with notes of smoke, vanilla and dark chocolate. Dense and elegant with soft tannins and long herbaceous aftertaste.	25,00 φιάλη	Μαυρούδι • Κόκκινο Έκφραστικό και πολύπλοκο με έντονη την παρουσία των φρούτων όπως δαμάσκηνο, βύσσινο και σταφίδα, να συνοδεύονται από νότες καπνού, βανίλιας και πικρής σοκολάτας. Πυκνό και κομψό στο στόμα με μαλακές τανίνες και επίγευση βοτάνων.
Papaioannou Estate • Nemea 2014 • Red Delivered from one of the best producers in Nemea. This internationally gold-winning vintage from the Agiorgitiko variety is an organic red with complex and rich aromas of red fruits. If you treat yourself at "The Barrel" with a nice piece of meat, this is a perfect choice.	20,00 φιάλη 5,00 ποτήρι	Κτήμα Παπαϊωάννου • Νεμέα 2014 • Κόκκινο Διεθνές χρυσό vintage κρασί από έναν από τους καλύτερους παραγωγούς στη Νεμέα. Ένα Αγιωργίτικο με πολύπλοκα και πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων. Εάν επιλέξετε ένα εκλεκτό κομμάτι κρέατος απο το μενού του "The Barrel" αυτό το κρασί είναι η τέλεια επιλογή.
Lefkas Hills • Red A clear wine, with delicate taste of fresh spices and fruits, from the local Lefkadian grape variety, Verzami.	15,00 φιάλη	Πλαγιές Λευκάδος • Κόκκινο Διαυγές κρασί, με λεπτή γεύση φρέσκων μπαχαρικών και φρούτων, από την τοπική ποικιλία Βέρτζαμι.
Lefkas Earth • Red Wine from the local Lefkadian grape variety Vertzami. Eucalyptus and cedar notes aromas with highlights by black fruits. Flavor with high acidity, lively tannins and body with good volume. An excellent pair with meats on the grill but also with cooked dishes with complex sauces, mature cheeses and sausages.	16,00 φιάλη	Λευκαδίτικη Γή • Κόκκινο Κρασί απο την τοπική Λευκαδίτικη ποικιλία Βέρτζαμι. Αρώματα με νότες ευκαλύπτου και κέδρου, οι οποίες τονίζονται από μαύρα φρούτα. Τεύση με υψηλή οξύτητα, ζωηρές τανίνες και σώμα με καλό όγκο. Συνοδεύει άριστα κρέατα στη σχάρα αλλά και μαγειρευτά με περίπλοκες σάλτσες, ώριμα τυριά κι αλλαντικά.
Cantina Euganei • Moscato D'Asti • Sparkling As its name suggests, it comes from the variety of Moschato grapes, which are grown in vineyards near the city of Asti. It is characterized by the elegant aromas of flowers and notes of peach, apricot and fresh grape juice	25,00 φιάλη 5,00 ποτήρι	Cantina Euganei • Moscato D'Asti • Αφρώδης Όπως υποδηλώνει και το όνομά του, προέρχεται από τη ποικιλία σταφυλιών Μοσχάτο, που καλλιεργούνται σε αμπελώνες κοντά στην πόλη του Asti. Χαρακτηρίζεται από τα κομψά αρώματα λουλουδιών και από νότες ροδάκινου, βερίκοκου αλλά και φρέσκου χυμού σταφυλιών



The consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt or invoice).
Prices includes all local taxes.
Our dishes may contain allergens.
Please ask the stuff for any clarification.
The oil that we use in our salads is extra virgin olive oil.
For frying we use sunflower oil.

Legally responsible: Karageorgiou Fotis
Executive Chef: Kalambokas Stefanos
Sous Chef: Boundouvis Andreas

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νομιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.
Στα πιάτα μας ενδέχεται η παρουσία αλλεργιογόνων.
Παρακαλώ απευθυνθείτε στη διεύθυνση για οποιαδήποτε διευκρίνηση.
Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Καραγεωργίου Φώτης
Executive Chef: Καλαμπόκας Στέφανος
Sous Chef: Μπουντουβής Ανδρέας

plus+ | 26650 27515 | www.plus.com.gr

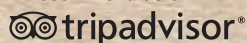
The Barrel Restaurant

@the_barrel_restaurant_nidri

find us on



recommend us on



find us on

