



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...***



## Soups



## Σούπες

  **Velouté Fish Soup**  
with fresh vegetables

 ask for    **Tomato Soup**  
with yoghurt, fresh basil olive oil

7,50

Ψαρόσουπα βελουτέ  
με φρέσκα λαχανικά

5,50

Τοματόσουπα  
με γιαούρτι, ελαιόλαδο φρέσκου βασιλικού

## Cold Appetizers



## Κρύα Ορεκτικά

    **Olives**

  **Homemade Tzatziki (served with bread)**  
yoghurt, olive oil, garlic, cucumber, dill

**Homemade White Tarama**  
(Fish Roe) Salad Dip (served with bread)

   **Homemade Lemon fava**  
(served with bread)  
with dill, onion, olive oil, caper  
flavoured with laurel leaves

2,50

Ελιές

4,50

Χειροποίητο Τζατζίκι (συνοδεύεται με ψωμί)  
γιαούρτι, ελαιόλαδο, σκόρδο, αγγούρι, άνηθο

4,50

Χειροποίητη Λευκή Ταραμοσαλάτα  
(συνοδεύεται με ψωμί)

5,50

Χειροποίητη Λεμονάτη Φάβα  
(συνοδεύεται με ψωμί)  
με άνηθο, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, κάπαρη  
αρωματισμένη με φύλλα δάφνης

## Greek Cheeses



## Ελληνικά Τυριά

  **Feta** with olive oil and oregano

  **Baked Feta (bougourdi)**  
with kasseri cheese, olive oil, tomato,  
pepper and boukovo (chilli flakes)

 **Feta wrapped in pastry** with honey & sesame

 ask for  **Fried Kefalotiri (saganaki)**

  **Haloumi**  
with tomato jam, peppermint oil  
and sundried figs

4,00

Φέτα με ελαιόλαδο και ρίγανη

6,50

Φέτα Ψητή (μπουγιουρντί)  
με κασέρι, ελαιόλαδο, τομάτα,  
πιπέρια και μπούκοβο

6,00

Φέτα σε φύλλο με μέλι & σουσάμι

4,50

Κεφαλοτύρι Τηγανιτό (σαγανάκι)

7,50

Χαλούμι  
με μαρμελάδα ντομάτας, λάδι δυόσμου  
και αποξηραμένα σύκα


## Seafood Appetizers



## Ορεκτικά Θαλασσινών

 ask for  **Fresh Steamed Mussels Marinière**  
with ouzo flavour, dill, onions and mustard

  **Octopus with vinegar**  
with pickled vegetables and olives

 ask for  **Riganada from Lefkada**  
with marinated anchovies, roasted tomato  
and garlic oil

 ask for  **Codfish croquettes**  
with Aioli Sauce

8,00

Φρέσκα Μύδια Αχνιστά στο Ζουμί τους  
με άρωμα ούζο, άνηθο, κρεμμύδι, μουστάρδα

8,00

Χταπόδι Ξυδάτο  
με λαχανικά τουρσί και ελιές ροδέλα

8,50

Λευκαδίτικη ριγανάδα  
με γαύρο μαρινάτο, ψητή ντομάτα  
και λάδι σκόρδου

8,50

Ψαροκροκέτες μπακαλιάρου  
με σως Αγιολί



## Raw Appetizers



## Ωμά Ορεκτικά

-  ask for  **Tuna tartar** 14,00  
with lemon vinaigrette, pickled cucumber,  
radish and a sweet dijon mustard
-  **Veal Carpaccio** 14,00  
beef fillet with pepper and sea salt  
with aromatic herbs, rocket, parmesan,  
lemon juice, radish and olive oil with  
white truffle aroma
-   **Greek White Fish Ceviche** 14,00  
marinated in aged vinegar and olive oil  
with cucumber, tomatoes, chili, fresh onion  
and aromatic herbs

- Ταρτάρ Τόνου**  
με βινεγκρέτ λεμονιού, αγγουράκι τουρσί,  
ραπανάκι και μια γλυκιά μουστάρδα ντιζόν
- Carpaccio Μόσχου**  
μοσχάρισιο φιλέτο με πιπέρια και θαλασσινό αλάτι  
με αρωματικά βότανα, ρόκα, παρμεζάνα,  
χυμό λεμόνι, ραπανάκι και ελαιόλαδο με  
άρωμα λευκής τρούφας
- Ελληνικό Ceviche Λευκού Ψαριού**  
μαριναρισμένο σε παλαιωμένο ξύδι και ελαιόλαδο  
με αγγούρι, τοματίνια, τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι  
και αρωματικά βότανα



Όλα τα πιάτα μας μαγειρεύονται καθημερινά με φρέσκα νωπά προϊόντα  
και χειροποίητες συνταγές με σεβασμό στους πελάτες μας και στην ιστορία του εστιατορίου μας.  
All our dishes are cooked daily with fresh fresh products  
and handcrafted recipes with respect for our customers and the history of our restaurant.

## Warm Appetizers



## Ζεστά Ορεκτικά

-  **Garlic Bread** 4,50
-     **Freshly Chopped Fried Potatoes** 4,00
- ask for   **Stuffed Vine Leaves (Dolmades)** 5,90  
with lemon shaving and yoghurt sauce
- ask for    **Fresh Sauteed Mushrooms** 6,50  
with garlic, wine, cherry tomatoes and parsley
-   **Stuffed Sweet Peppers** 6,50  
with feta cheese, kasseri cheese, fresh parsley
-    ask for  **Fresh Fried Zucchini** 5,50  
with cold yoghurt sauce
-  **Handmade Zucchini Croquettes** 6,50  
with aromatic herbs and cold yoghurt sauce
-    **Vegetable Spring Rolls** 6,50  
with sweet chilli sauce
-  **Grandma's Georgia** 6,50  
**Handmade Spinach Pie with Feta Cheese**  
in crispy pie crust and cold yoghurt sauce

- Σκορδόψωμο**
- Φρεσκοκομμένες Πατάτες Τηγανίτες**
- Ντολμαδάκια**  
με ξύσμα λεμονιού και σος γιαουρτιού
- Φρέσκα Μανιτάρια Σωτέ**  
με σκόρδο, κρασί, τοματίνια και μαϊντανό
- Πιπεριές Φλωρίνης Γεμιστές**  
με φέτα, κασέρι, φρέσκο μαϊντανό
- Φρέσκα Κολοκυθάκια Τηγανητά**  
με δροσερή σως γιαουρτιού
- Χειροποίητοι Κολοκυθοκεφτέδες**  
με μυρωδικά και δροσερή σως γιαουρτιού
- Ανοιξιάτικα Ρολά Λαχανικών**  
με γλυκόξινη σάλτσα
- Σπανακόπιτα**  
με Φέτα της κυρα Γωγώς  
σε τραγανό φύλλο κρούστας και  
δροσερή σος γιαουρτιού



## Salads



## Σαλάτες

**Boiled Seasonal Leafy Greens**

4,50

**Creek Salad**

6,50

**Cucumber - Tomato**  
with pepper, onion and olives

5,50

ask for **Mozzarella Burrata**  
with rocket, cherry tomatoes, basil pesto  
and toasted bread

8,00

ask for **The Barrel Salad**  
with citrus vinaigrette, caramelized nuts,  
pomegranate, radish, cherry tomatoes,  
croutons, sesame and Parmesan flakes

7,50

**Beetroot salad**  
with pine nuts, garlic, aged vinegar,  
olive oil and wild arugula leaves

7,50

ask for **Caesar's salad**  
with juicy chicken, bacon, Parmesan,  
couscous and original Caesar's sauce

8,00

ask for **Arugula Parmesan Salad**  
balsamic vinaigrette, cherry tomatoes,  
lola, pine nuts, parmesan flakes

7,50

**Βραστά Χόρτα Εποχής**

**Χωριάτικη**

**Αγγουροντομάτα**  
με πιπεριά, κρεμμύδι και ελιές

**Mozzarella Burrata**  
με ρόκα, ντοματίνια, πέστο βασιλικού  
και κουκουνάρι

**Το Βαρέλι**  
Πράσινα λαχανικά με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών,  
καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, ρόδι, ραπανάκι,  
τοματίνια, κρουτόν, σουσάμι & φλοίδες Παρμεζάνας

**Παντζάρια σαλάτα**  
με κουκουνάρι, σκόρδο, παλαιωμένο ξύδι,  
ελαιόλαδο και φύλλα αγρίας ροκάς

**Σαλάτα του Καίσαρα**  
με ζουμερό κοτόπουλο, μπέικον, Παρμεζάνα,  
κρουτόν και αυθεντική σως Καίσαρα

**Ρόκα Παρμεζάνα**  
Βινεγκρέτ βαλσάμικο, ντοματίνια, λόλα,  
κουκουνάρι, φλοίδες παρμεζάνας

## Cooked



## Μαγειρευτά

ask for **Traditional Moussaka in the pot**

9,50

**Gemista**  
peppers and tomatoes stuffed with rice & herbs.  
Served with oven baked potatoes.

9,50

**Stifado (stew)**  
Slow cooked beef with baby onions.  
Served in the pot.

11,50

**Hünkâr Beğendi**  
milk veal cooked in red wine and spices  
with smoked eggplant puree,  
yogurt and fresh herbs.

12,50

**Beef in Red Sauce**  
Served with fresh mashed potato  
and Parmesan flakes

10,50

**Lamb Shank Cooked in Beer**  
with honey, mustard and baby potatoes

14,50

**Juveltsi with spicy Octopus in Red Sauce**

14,00

**Παραδοσιακός Μουσακάς στο πήλινο**

**Γεμιστά**  
Πιπεριές και ντομάτες γεμιστές με ρύζι & μυρωδικά.  
Σερβίρεται με πατάτες φούρνου.

**Στιφάδο**  
Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι με κρεμμυδάκια baby.  
Σερβίρεται στο πήλινο.

**Hünkâr Beğendi**  
μοσχάρι γάλακτος μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί  
και μπαχαρικά με καπνιστό πουρέ μελιτζάνα,  
γιαούρτι και φρέσκα μυρωδικά.

**Μοσχαράκι Κοκκινιστό**  
Σερβίρεται με φρέσκο πουρέ πατάτας  
και φλοίδες Παρμεζάνας

**Αρνί Κότσι Μαγειρεμένο σε Μπύρα**  
με μέλι, μουστάρδα και baby πατάτες

**Γιουβέτσι με κοκκινιστό καυτερό Χταπόδι**



## Main Dishes



## Κυρίως Πιάτα

|  |       |  |
|--|-------|--|
| ask for 🌿 <b>Pork Gyros</b><br>with onion, tomato, tzatziki, pita bread<br>and fresh French fries  | 10,50 | <b>Γύρος Χοιρινός</b><br>με κρεμμύδι, τομάτα, τζατζίκι, πίτα και<br>φρέσκες πατάτες τηγανητές  |
| 🌿 <b>Pork Chop</b><br>with fresh French fries  | 10,50 | <b>Χοιρινή Σπαλομπριζόλα</b><br>με φρέσκες πατάτες τηγανητές   |
| ask for 🌿 <b>Chicken Skewer</b> (souvlaki)<br>with fresh French fries,<br>Agioli sauce, tomato and pita bread  | 10,50 | <b>Σουβλάκι Κοτόπουλο</b><br>με φρέσκες πατάτες τηγανητές,<br>σως Αγιολί, τομάτα και πίτα  |
| 🌿 <b>Lamb Chops</b><br>with fresh French fries   | 14,00 | <b>Αρνίσια Παϊδάκια</b><br>με φρέσκες πατάτες τηγανητές  |
| <b>Greek Burger</b><br>made by 100% ground beef<br>with fresh baked bread fried egg,<br>tomato, onion and feta cheese sauce.<br>Served with fresh French fries | 10,50 | <b>Ελληνικό Μπέργκερ</b><br>από 100% μοσχαρίσιο κρέας<br>με φρεσκοψημένο ψωμί, τηγανητό αυγό, τομάτα,<br>κρεμμύδι και σάλτσα φέτας.<br>Σερβίρεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές |
| 🌿 <b>Burger made by 100% ground beef</b><br>on grilled pita bread, marinated tomato<br>with herbs and fresh French fries                                       | 10,50 | <b>Μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κρέας</b><br>πάνω σε ψητές πιτουλές, μαριναρισμένη ντομάτα<br>με μυρωδικά και φρέσκες πατάτες τηγανητές  |
| 🌿 <b>Grilled chicken</b><br>juicy chicken cut into tagliata<br>with arugula parmesan salad   | 10,50 | <b>Κοτόπουλο σχάρας</b><br>Ζουμερό κοτόπουλο κομμένο σε tagliata<br>με σαλάτα ροκά παρμεζάνα   |
| 🌿 <b>Ribeye steak tagliata</b><br>with arugula parmesan salad<br>and aromatic butter   | 23,00 | <b>Ribeye steak tagliata</b><br>με σαλάτα ροκά παρμεζάνα<br>και αρωματικό βούτυρο  |
| <b>Beef Fillet with Pepper Sauce</b><br>served with fresh mashed potatoes  | 19,90 | <b>Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Pepper Sauce</b><br>συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας  |
| 🌿 <b>Beef Fillet with Garlic Sauce</b><br>served with fresh mashed potatoes  | 19,90 | <b>Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Σάλτσα Σκόρδου</b><br>συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας  |
| 🌿 <b>"The Barrel" Chicken</b><br>with tricolor peppers, Parmesan cream<br>and aromatic rice  | 13,50 | <b>Κοτόπουλο "Το Βαρέλι"</b><br>με τρίχρωμες πιπεριές, κρέμα Παρμεζάνας<br>και αρωματικό ρύζι  |
| 🌿 <b>Chicken with Parmesan cream</b><br>and mushrooms with aromatic rice   | 13,50 | <b>Κοτόπουλο με κρεμά παρμεζάνας</b><br>και μανιτάρια με αρωματικό ρύζι  |



Όλα τα πιάτα μας μαγειρεύονται καθημερινά με φρέσκα νωπά προϊόντα  
και χειροποίητες συνταγές με σεβασμό στους πελάτες μας και στην ιστορία του εστιατορίου μας.  
All our dishes are cooked daily with fresh fresh products  
and handcrafted recipes with respect for our customers and the history of our restaurant.



## Risotto



## Ριζότο

**Seafood risotto** (octopus\*, shrimps\*, shellfish)  
with cuttlefish ink

16,50

**Ribeye steak risotto**  
with porcini mushrooms and truffle oil

18,00

**Orzotto with shrimps\* and Lefkada salami**  
with saffron, lemon zest, petimezi and gruyere

14,50

**Ριζότο θαλασσινών** (χταπόδι\*, γαρίδες\*, όστρακα)  
με μελάνι σουπιάς

**Ριζότο Ribeye steak**  
μεμανιτάρια porcini και λαδί τρούφας

**Κριθαρότο με γαρίδες\* και Σαλάμι Λευκάδος**  
με σαφραν, ξύσμα λεμονιού, πετιμέζι και γραβιέρα

ask for

## Pasta



## Ζυμαρικά

**Mediterranean Pasta with Spaghetti**  
and tomato, feta cheese, olives,  
anchovies and fresh aromatic herbs

10,50

**Spaghetti Carbonara**  
with bacon and Parmesan cream

10,50

**Rigatoni with minced meat** (bolognese)  
and cheeses in the oven

12,50

**Rigatoni with chicken**  
mushrooms, cream and basil pesto

14,00

**Shrimp\* Tagliatelle**  
with ouzo flavor, garlic, dill,  
shrimp bisque\* & fresh tomato

14,50

**Seafood Tagliatelle**  
with ouzo flavor, shrimps, octopus\* shells,  
shrimp bisque\* garlic, dill & fresh tomato

16,50

**Μεσογειακή Μακαρονάδα με Σπαγγέτι**  
και ντομάτα, φέτα, ελιές, αντζούγιες  
και φρέσκα μυρωδικά

**Σπαγγέτι Καρμπονάρα**  
με μπέικον και κρέμα Παρμεζάνας

**Ριγκατόνι με κιμά και τυριά στον φούρνο**

**Ριγκατόνι με κοτόπουλο**  
μανιτάρια, κρέμα και πέστο βασιλικού

**Ταλιατέλες Γαρίδες\***  
με άρωμα ούζου, σκόρδο, άνηθο, bisque γαρίδας  
και φρέσκια τομάτα

**Ταλιατέλες Θαλασσινών**  
με άρωμα ούζο, γαρίδες, χταπόδι\* όστρακα,  
bisque γαρίδας\* σκόρδο, άνηθο & φρέσκια ντομάτα

our pasta can be made with gluten free  
spaghetti or penne with an extra charge of 2€.

τά ζυμαρικά μας γίνονται και με σπαγγέτι ή πέννες  
χωρίς γλουτένη με έξτρα χρέωση 2€.

ask for

## Pizza

our dough is homemade



## Πίτσα

το ζυμάρι μας είναι χειροποίητο

**Margherita**  
with tomato sauce and cheese

9,00

**Special**  
with tomato sauce, cheese, ham, bacon,  
salami, peppers and mushrooms

11,00

**Mediterranean**  
with tomato sauce, cheese, onion, peppers,  
mushrooms, olives, feta cheese and oregano

11,00

**Lefkada Salami**  
with tomato sauce, cheese, Lefkada salami  
and fresh ground pepper

10,50

**Pizza Mozzarella Burrata**  
with marinara sauce, wild arugula  
and basil pesto

12,50

**Gluten free pizza**

14,00

**Μαργαρίτα**  
με σάλτσα τομάτας και τυρί

**Σπέσιαλ**  
με σάλτσα τομάτας, τυρί, ζαμπόν, μπέικον,  
σαλάμι, πιπεριά και μανιτάρια

**Μεσογειακή**  
με σάλτσα τομάτας, τυρί, κρεμμύδι, πιπεριές,  
μανιτάρια, ελιές, φέτα και ρίγανη

**Σαλάμι Λευκάδος**  
με σάλτσα τομάτας, τυρί, σαλάμι Λευκάδος  
και φρέσκο πιπέρι

**Πίτσα Mozzarella Burrata**  
με σάλτσα μαρινάρα, αγρία ροκά  
και πεστο βασιλικού

**Πίτσα χωρίς γλουτένη**

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

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

|   |       |   |
|---|-------|---|
|  <b>Fresh Fried White Bait</b>   | 8,90  | <b>Φρέσκος Γαύρος Τηγανητός</b>   |
| <b>Fried Calamari*</b>  | 11,50 | <b>Καλαμαράκια* Τηγανητά</b>  |
| with fresh green salad and Agioli sauce   |       | με δροσερή σαλάτα και σως Αγιολί  |
| ask for  <b>Fried Calamari* gluten free</b>  | 15,00 | <b>Καλαμαράκια* Τηγανητά χωρίς γλουτένη</b>   |
|  <b>Stuffed Calamari*</b>  | 14,50 | <b>Καλαμάρι* Γεμιστό</b>  |
| with feta, tomato, peppers,<br>in tomato sauce with basil   |       | με φέτα, τομάτα, πιπεριές,<br>σε σάλτσα τομάτας με βασιλικό                                       |
|  ask for  <b>Grilled Octopus*</b> | 16,00 | <b>Χταποδάκι* Ψητό</b>  |
| with fava, cherry tomatoes,<br>fresh onion, dill & capers   |       | με φάβα, ντομάτινια, φρέσκο κρεμμύδι<br>άνηθο & κάπαρη  |
| ask for  <b>Grilled Shrimps*</b>   | 14,50 | <b>Γαρίδες* Σχάρας</b>  |
| on arugula salad and aioli sauce  |       | πάνω σε σαλάτα ροκάς και σως Αγιολί   |
| ask for  <b>Shrimps* Saganaki</b>  | 14,50 | <b>Γαρίδες* Σαγανάκι</b>  |
| with fresh tomato, garlic, anise<br>& diced feta cheese.<br>Served with aromatic rice.  |       | με φρέσκια τομάτα, σκόρδο, άνηθο<br>και ζάρια φέτας.<br>Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι              |
| ask for  <b>Shrimps* carbonara</b>   | 14,50 | <b>Γαρίδες* καρμπονάρα</b>  |
| with cream cheese, bacon, mushrooms,<br>garlic, cream cheese, parmesan<br>and crispy garlic bread   |       | με κρέμα τυριού, μπέικον, μανιτάρια,<br>σκόρδο, κρέμα τυριού, παρμεζάνα<br>και τραγανό σκροδόψωμο |

|                              |           |                            |
|------------------------------|-----------|----------------------------|
| <b>Grilled White Snapper</b> | 15,00     | <b>Τσιπούρα Σχάρας</b>     |
| 350 gr.                      | 45,00€/kg | 350 γρ.                    |
| with boiled vegetables       |           | με βραστά λαχανικά         |
| <b>Seabass</b>               | 15,00     | <b>Λαυράκι Σχάρας</b>      |
| 350 gr.                      | 45,00€/kg | 350 γρ.                    |
| with boiled vegetables       |           | με βραστά λαχανικά         |
| <b>Grilled Red Snapper</b>   | 17,00     | <b>Φαγκρί Σχάρας</b>       |
| with boiled vegetables       | 50,00€/kg | με βραστά λαχανικά         |
| <b>Red Mullet</b>            | 15,00     | <b>Μπαρμπούνια</b>         |
| with boiled vegetables       | 50,00€/kg | με βραστά λαχανικά         |
| <b>Codfish</b>               | 15,00     | <b>Μπακαλιαράκια</b>       |
| with boiled vegetables       | 45,00€/kg | με βραστά λαχανικά         |
| <b>Fresh tuna fillet</b>     | 18,00     | <b>Φρέσκο φιλέτο τόνου</b> |
| with boiled vegetables       |           | με βραστά λαχανικά         |
| <b>Lobster</b>               | .....€/kg | <b>Αστακός</b>             |



**Φρέσκο  
ψάρι  
ημέρας  
Catch  
of the  
day**





## Refreshments Αναψυκτικά



|   |      |
|---|------|
| Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero      | 2,70 |
| Fanta orange, Sprite                            | 2,70 |
| Schweppes Soda, Tonik, Pink Grapefruit          | 2,70 |
| Red Bull  | 4,00 |
| <b>fuzetea</b> < Ice Tea<br>lemon, peach, green | 2,70 |
| Aura cardo Sparkling water small                | 2,00 |
| Aura cardo Sparkling water big                  | 3,50 |
| Aura Mineral water 1 lt.                        | 2,00 |
| Filtered tap water 0,80 lt.*                    | -    |

## Beers Μπύρες



|  |      |
|--|------|
| Mythos, Heineken,<br>Amstel radler, Mamos,<br>Vergina / 0,50 lt. | 4,50 |
| Heineken 0% 0,33 lt.   | 3,50 |
| Nissos 0,33lt Gluten FREE  | 4,50 |
| Alfa weiss 0,50 lt.  | 4,50 |
| Corona 0,33 lt.  | 5,00 |
| Draught beer 0,30 lt.  | 3,50 |
| Draught beer 0,50 lt.  | 4,50 |
| Strongbow  | 4,50 |
| Cider   Apple   Red berries                                      |      |

## Wines



## Κρασιά

|  |       |  |
|--|-------|--|
| Glass  | 2,50  | Ποτήρι                                     |
| λευκό, κόκκινο,<br>ροζέ, ημίγλυκο              |       | λευκό, κόκκινο,<br>ροζέ, ημίγλυκο          |
| Retsina  | 4,50  | Ρετσίνα                                    |
| Malamatina<br>Georgiadi                        |       | Μαλαματίνα<br>Γεωργιάδη                    |
| White house wine 0,5 lt.                       | 5,50  | Λευκό χύμα 0,5 lt.                         |
| White house wine 1 lt.                         | 10,00 | Λευκό χύμα 1 lt.                           |
| Red house wine 0,5 lt.                         | 6,00  | Κόκκινο χύμα 0,5 lt.                       |
| Red house wine 1 lt.                           | 11,00 | Κόκκινο χύμα 1 lt.                         |
| Roze house wine 0,5 lt.                        | 5,50  | Ροζέ χύμα 0,5 lt.                          |
| Roze house wine 1 lt.                          | 10,00 | Ροζέ χύμα 1 lt.                            |
| Semisweet house wine<br>(white or red) 0,5 lt. | 6,00  | Ημίγλυκο χύμα<br>(λευκό ή κόκκινο) 0,5 lt. |
| Semisweet house wine<br>(white or red) 1 lt.   | 11,00 | Ημίγλυκο χύμα<br>(λευκό ή κόκκινο) 1 lt.   |

## Juices



## Χυμοί



|   |      |  |
|---|------|--|
| Orange, Peach,<br>Pineapple,<br>Apple,<br>Mix | 2,50 | Πορτοκάλι,<br>Ροδάκινο,<br>Ανανάς, Μήλο,<br>Ανάμεικτος |
| Fresh orange<br>juice                         | 3,50 | Φυσιικός χυμός<br>πορτοκάλι                            |

## Digestive Liqueurs



## Χωνευτικά Λικέρ

|   |      |  |
|---|------|--|
| Limoncello,<br>Averna,<br>Jagermeister,<br>Mastic,<br>Tentura | 2,50 | Limoncello,<br>Averna,<br>Jagermeister,<br>Μαστίχα,<br>Tentura |
|---|------|--|

## Drinks



## Ποτά

|  |      |  |
|--|------|--|
| Ouzo glass   | 2,50 | Ούζο ποτήρι  |
| Local ouzo<br>bottle 250 ml.                         | 9,00 | Λευκαδίτικο ούζο<br>καραφάκι 250 ml.                   |
| Ouzo<br>(Plomari or<br>Barbayanni)<br>bottle 200 ml. | 9,00 | Ουζό<br>(Πλωμάρι ή<br>Βαρβαγιάννη)<br>καραφάκι 200 ml. |
| Tsipouro glass                                       | 2,50 | Τσίπουρο ποτήρι  |
| Tsipouro<br>(Tsilili - Idoniko)<br>bottle 200 ml.    | 9,00 | Τσίπουρο<br>(Τσιλilη - Ηδονικό)<br>καραφάκι 200 ml.    |
| Local tsipouro<br>bottle 200 ml.                     | 9,00 | Λευκαδίτικο τσίπουρο<br>καραφάκι 200 ml.               |
| Metaxa   | 5,00 | Μεταξά   |
| Snapshots  | 5,00 | Snapshots  |
| Simple drink   | 5,00 | Ποτό απλό  |
| Special drink  | 6,00 | Ποτό σπέσιαλ   |
| Cocktail   | 7,00 | Cocktail   |

\* 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.

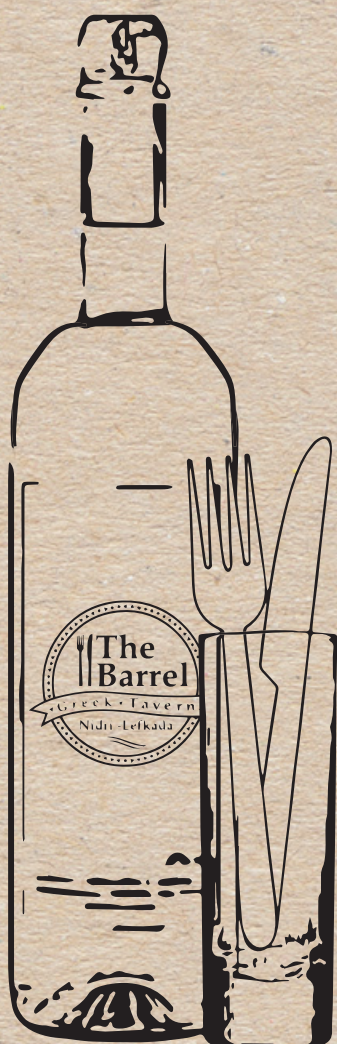
**AquaBlu**  
Water Technology

\* 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.



|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Tselepos Winery • Mantinia • White</b><br>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.                   | <b>24,00</b><br>φιάλη                              | <b>Κτήμα Τσέλεπου • Μαντινεία • Λευκό</b><br>Αρωματικό κρασί από 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.  |
| <b>Malagouzia • Gerouvassiliou • White</b><br>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.   | <b>32,00</b><br>φιάλη                              | <b>Μαλαγουζιά • Γεροβασίλειου • Λευκό</b><br>Πλούσιο και γεμάτο στόμα με αρώματα λεμονιού, που δίνουν ένα ισορροπημένο τελείωμα. Συνοδεύει άριστα Μεσογειακά πιάτα, θαλασσινά, κρεατικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες.   |
| <b>THIAMIS • WHITE • LOCAL WINE</b><br>It is produced from the unique Asproudes of Epirus. The aromas of peggjnach, apricot and pineapple that flood the mouth and continuously evolve give us a particularly interesting taste journey. It has an intense fatty body and a cool aftertaste. It goes perfectly with seafood, pasta and cool salads. | <b>22,00</b><br>φιάλη<br><br><b>5,00</b><br>ποτήρι | <b>THIAMIS • ΛΕΥΚΟ • ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ</b><br>Παράγεται από τις μοναδικές ασπρούδες της Ηπείρου. Τα αρώματα ροδάκινου, βερίκοκου και ανανά που πλημμυρίζουν το στόμα και συνέχεια εξελίσσονται μας δίνουν ένα ιδιαίτερα ενδιαφέρον γευστικό ταξίδι. Έχει έντονο λιπαρό σώμα και δροσερή επίγευση. Συνοδεύει άριστα θαλασσινά, ζυμαρικά και δροσερές σαλάτες. |
| <b>Lefkas Earth • White</b><br>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.   | <b>18,00</b><br>φιάλη                              | <b>Λευκαδίτικη Γή • Λευκό</b><br>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.  |
| <b>Cantina Euganei • Prosecco Extra Dry DOC</b><br>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.  | <b>22,00</b><br>φιάλη<br><br><b>5,00</b><br>ποτήρι | <b>Cantina Euganei • Prosecco Extra Dry DOC</b><br>Κλασικό ξηρό Prosecco από 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.   |
| <b>LIMNIO • GIRLEMI • Rose</b><br>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.   | <b>28,00</b><br>φιάλη<br><br><b>6,50</b><br>ποτήρι | <b>ΛΗΜΝΙΟ • ΓΚΙΡΛΕΜΗ • Ροζέ</b><br>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.  |
| <b>YADES ROSE • LOCAL WINE</b><br>From grapes of the Syrah variety, red varieties of the area (Mavroudia) & white vinification. Its color, the rose aromas and the special and cool aftertaste give a unique effect. It is perfectly combined with light meats, pasta & fish cooked with red sauce.   | <b>21,00</b><br>φιάλη<br><br><b>5,00</b><br>ποτήρι | <b>YADES POZE • ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ</b><br>Από τα σταφύλια ποικιλίας Syrah, ερυθρές ποικιλίες της περιοχής (Μαυρούδια) & λευκή οινοποίηση. Το χρώμα του, τα αρώματα τριαντάφυλλου και η ιδιαίτερη και δροσερή επίγευση, χαρίζουν ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Συνδυάζεται με ελαφριά κρεατικά, ζυμαρικά & ψαρικά μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα.                    |
| <b>Mavroudi • Red</b><br>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.  | <b>25,00</b><br>φιάλη                              | <b>Μαυρούδι • Κόκκινο</b><br>Έκφραστικό & πολύπλοκο με έντονη την παρουσία των φρούτων όπως δαμάσκηνο, βύσσινο & σταφίδα, να συνοδεύονται από νότες καπνού, βανίλιας και πικρής σοκολάτας. Πυκνό & κομψό στο στόμα με μαλακές τανίνες & επίγευση βοτάνων.  |
| <b>Papaioannou Estate • Nemea 2019 • Red</b><br>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.                  | <b>22,00</b><br>φιάλη<br><br><b>5,00</b><br>ποτήρι | <b>Κτήμα Παπαϊωάννου • Νεμέα 2019 • Κόκκινο</b><br>Διεθνές χρυσό vintage κρασί από έναν από τους καλύτερους παραγωγούς στη Νεμέα. Ένα Αγιοργίτικο με πολύπλοκα και πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων. Εάν επιλέξετε ένα εκλεκτό κομμάτι κρέατος από το μενού του "The Barrel" αυτό το κρασί είναι η τέλεια επιλογή.                                       |
| <b>Lefkas Earth • Red</b><br>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.   | <b>19,00</b><br>φιάλη                              | <b>Λευκαδίτικη Γή • Κόκκινο</b><br>Κρασί από την τοπική Λευκαδίτικη ποικιλία Βέρτζαμι. Αρώματα με νότες ευκάλυπτου και κέδρου, οι οποίες τονίζονται από μαύρα φρούτα. Τεύση με υψηλή οξύτητα, ζωηρές ταννίνες και σώμα με καλό όγκο. Συνοδεύει άριστα κρέατα στη σχάρα αλλά και μαγειρευτά με περίπλοκες σάλτσες, ώριμα τυριά κι αλλαντικά.              |
| <b>Cantina Euganei • Moscato D'Asti • Sparkling</b><br>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.  | <b>25,00</b><br>φιάλη<br><br><b>5,00</b><br>ποτήρι | <b>Cantina Euganei • Moscato D'Asti • Αφρώδης</b><br>Προέρχεται από τη ποικιλία σταφυλιών Μοσχάτο, που καλλιεργούνται σε αμπελώνες κοντά στην πόλη του Asti. Χαρακτηρίζεται από τα κομψά αρώματα λουλουδιών & από νότες ροδάκινου, βερίκοκου αλλά & φρέσκου χυμού σταφυλιών.   |





# 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!**



**Review us on  
TripAdvisor**



LACTOSE FREE | ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ



GLUTEN FREE | ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ



VEGAN



VEGETARIAN

\*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





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**

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 διευκρίνιση.  
Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.  
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

**Αγορανομικός υπεύθυνος: Καραγεωργίου Φώτης**  
**Executive Chef: Καλαμπόκας Στέφανος**

plus+ | 26650 27515 | [www.plus.com.gr](http://www.plus.com.gr)

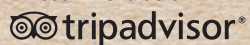
The Barrel Restaurant

@the\_barrel\_restaurant\_nidri

find us on



recommend us on



find us on

