

Drinks

Draft Beer

	€
Voreia Sommer Ale 330ml	4,2
Voreia Sommer Ale 500ml	5,0
Zythos VAP 330ml	3,8
Zythos VAP 500ml	4,5

Beers

Zeos Pils - Weiss	4,5 / 4,5
Eza Pils - Lager 500ml	4,5
Mythos 500ml	4,2
Fix 500ml	4,2
Kaiser 500ml	4,5
Ionian Pils 500ml	5,0
Ionian Pils 330ml	4,0
Buckler Non Alcohol 330ml	3,5

Retsina

Kehribari 500ml	5,0
Malamatina 500ml	4,0
Margaritari 500ml	4,5

Ouzo

Plomari	8,0
Katsarou	8,0
Babajim	9,0
Varvagianni Blue	9,0
Varvagianni Green	9,0

Tsipouro

Tsipouro (local production) with/without anise 200ml	7,0
Apostolaki 200ml	9,0
Katsarou Limited Edition with/without anise 200ml	9,0

Refreshments

Coca Cola 250ml	2,5
Coca Cola Zero 250ml	2,5
Fanta Orange 250ml	2,5
Fanta Lemon 250ml	2,5
Sprite 250ml	2,5
Ice-Tea peach/lemon 330ml	2,5
Zagori Soda 250ml	2,5
Mineral Water 1Lt	2,0
Mineral Water 500ml	1,0
Aqua Panna	5,0
Evian	5,0
San Pelegrino Sparkling	6,0
Spa Water	6,0



Password: 237502017

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΜΙΧΑΛΗΣ ΔΕΛΗΘΑΝΑΣΗΣ

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Φ.Π.Α.
Δημοτικός Φόρος και Ποσοστά Σερβιτόρων.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Cet établissement de commerce est tenu de disposer des formulaires placés dans un présentoir se trouvant à côté de la sortie afin que toute réclamation y entre inscrite.

The establishment must be equipped with printed forms, placed in a specified location near the exit, for the reporting of any complaints.

Das Geschäft ist verpflichtet, in einem speziellen Fach neben dem Ausgang Formulare zur Verfügung zu stellen, auf denen he gliche beschwerten festgehalten werden.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).



Αροανιάς



Creative Fish Restaurant

Παραλία Νικήτης, Χαλκιδική

Τηλ: 23750 23787

We always.. start soft!

Gavros, sardine savoro a way that they cook in peloponissos with vinegar tomato and garlic

Гаврос сардина поднесена по начина, както я приготвят в Пелопонес с оцет, домати и чесън

Gazpacho cold soup: fresh tomatoes, cucumbers, peppers and Geremezi cheese

Гаспачо: свежи домати, чушки и сирене Геремези

Tzatziki made in Greece - Тадзики

Fava from Santorini

Фава (зелен боб) от Санторини

Aubergine salad - Салата от печен патладжан

Smashed cheese salad

Салата от натрошено сирене

White taramas - Бяла тарاما

Fava, tzatziki, taramas, spicy peppers, anchovies

Плато салати, като за мезе – зелен боб, тарاما, люти чушлета, аншоа и препечен хляб

Crunch slices of bread stuffed with marinated gavros, tomato, garlic and parsley

Хрупкави парченца хляб поднесени с Маринован гаврос, домати, чесън и магданоз

Marinated row fish with orange vinigraite

Маринована сурова риба с винегрет от портокал

Fish salad, the Athenian way, with mayo, pickles, onions & turmeric

Рибна салата, такак, като я правят в Атина с майонеза, куркума, кисели краставички и пресел лук

Spicy pepper with cheese salad

люта чушка със салата от сирене

Salty fish – СОЛЕНА РИБА

Smoked makerel - пушена скумрия

Smoked eel - Пушена змиорка

Anchovies - Аншоа

Spanish anchovies - Испанска аншоа

Lakerda - Паламуд

Warm Starters – ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ

Grilled aubergine stuffed with caramelized onions and feta cheese separated in half

грилован патладжан пълнен с карамелизиран крумид лук и сирене фета

Fried zuchini

пържени тиквички

Aubergine rolls stuffed with mozzarella

рольца от патладжан с моцарела

Fresh mushrooms in red wine sauce, thyme, rosemary and garlic

Свежи гъби в червен винен сос, мащерка, розмарин и чесън

Kiunefe with honey

кюнефе с мед

Fried sesame crusted sardines, served with hummus

Пържени сардини със сусам, гарнирани с хумус

Parmigiana: Aubergine, mozzarella, tomato, basil and parmesan, married all together in an excellent dish

Пармиджана: патладжан, моцарела, домати, босилек и пармезан, събрани заедно в едно изключително вкусно предястие

Grilled mastelo with lemon marmelade

сирене “Мастело” на грил с мармалад от лимон

€

9,0

8,0

4,5

5,0

6,0

4,5

5,0

9,0

8,0

16,0

8,0

2,5

€

7,0

11,0

6,0

9,0

6,0

€

6,0

5,0

6,5

7,0

7,0

7,5

7,5

6,0

Grilled talagani with tomato marmelade

сирене “Талагани” на грил с доматен мармалад

Fried potatoes

пържени картофи

Griled potatoes with grilled aubergines and yougurt

картофи и патладжан на грил поднесени с кисело мляко

Salads – САЛАТИ

Tomato and cucumber

домати и краставици

Greek Salad

Гръзка салата

Salmon green salad, orange, onion and orange vinegrait

От Венеция с любов – зелена салата със сьомга, портокал, лук и портокалов винегрет

Nutri salad: Fresh grapes, green salad, nuts, watermelon and mojito yogurt dressing

Нутри салата: Прясно грозде, зелена салата, ядки, диня и свеж мохито-млечен дресинг

Josephine salad: fresh combination of tomato, avocado, Geremezi cheese and tomato dressing

Джосефин салата – свежа комбинация от домати, авокадо, сирене Геремези и доматен дресинг

Kritama salad: Fine wild green herb, growing on the rocks next to the sea, cherry tomatoes, cabbage, fine cut onion, radish and anchovies

Критама салата – местно диво растящо зелено растение, което расте на скалите до морския бряг, чери домати, зеле, фино нарязан лук, репички и аншоа

Cabbage salad with turmeric, garlic & carrots

Зеле с куркома, чесън и моркови

Meditarannean salad

Green salad with tomatoes, artichokes, grilled aubergine and roasted peppers

Средиземноморска салата с марули, домати, артишок, печен патладжан, тиквички и северноафриканска чушка

Chicken salad with mango

Green salad, mango, smoked chicken and graviera san Mihalis from Naxos Island

Салата пиле с манго (зелена салата, пушено пилешко и сирене “Гравьера Св. Михаил” от остров Наксос)

Boiled season vegetables

задушени зеленчуци за сезона

Pasta – ПАСТА

Linguine with shrpimps

Лингуини със скариди

Mediterranean pasta with aubergine, capers, garlic, tomato, olives, smashed feta and basil

Средиземноморска паста с патладжан, каперси, чесън, домати, маслини, натрошено сирене фета и босилек

Linguine with seafood (mussels, shrimps, sea urchin)

Лингуини с морски дарове (миди, скариди и морски таралеж)

Risotto with Kingfish, curry and peach

Ризото с риба Маятико, кърри, кайсия и кокос

Orzo with fregola from Sardinia, mussels and sea urchin

Орзо и Фрегола паста от Сардиния с миди и морски таралеж

Orzo with variety of fresh mushrooms

Орзо паста с различни видове пресни гъби

6,0

4,5

7,0

€

5,0

7,0

8,5

8,5

8,0

8,5

6,5

8,0

8,5

6,0

€

16,0

9,5

16,0

14,0

12,0

11,0

Main Dishes – ОСНОВНИ ЯСТИА

€

BURGER - Бургер

10,0

Lamb chops marinated with oyster sauce, garlic and honey

Агнешки котлети, мариновани със сос от стриди, чесън и мед

12,0

Beef fillet with cacao, pepper, grilled asparagus and artichokes

Телешко филе с какао, чушка и аспержи, артишок и пилешко филе на грил

18,0

Chicken with curry and coconut

Пиле с кърри и кокос

12,0

Pork souvlaki with pita bread, salad and tzatziki

Свински шиш с пита хляб и салата Тадзики

8,5

Mixed grilled 700GR minimum

Грил микс (700 гр. Минимум)

20,0

Uruguay Rib-Eye with roasted veggies

Uruguay Rib-Eye с печени зеленчуци

25,0

Fish – РИБА

€

Fried gavros

Пържен Гаврос

8,8

Grilled sardines

Сардела на скара

8,8

Fried calamari

Пържени калмари

9,8

Grilled calamari

Калмари на грил

12,0

Grilled calamari with oyster sauce and garlic

Калмари на грил със сос от стриди и чесън

12,5

Grilled shrimps

Скариди на грил

16,0

Fried shrimps

Пържени скариди

16,0

Shrimps with tomato, mustard, garlic and feta

Скариди с домати, горчица, чесън и сирене фета

16,0

Red mullets 300gr

Червен кефал 300 гр.

15,0

Cod fish 100gr

Риба трска 100 гр.

4,5

Grilled octopus 200gr.

Октопод на грил 200 гр.

14,0

Grilled octopus with sausage

Октопод на грил с наденички

14,0

Variety of fish 800gr.

Видове риба 800 гр.

25,0

Wild mussels steamed

Диви миди на пара

11,0

Mussels with tomato, pepper, garlic, mustard and feta

Миди с домати, чушка, чесън, горчица и сирене фета

9,0

Information from the waiter for the fish of the day*

Попитайте нашите сервитьори за прясната риба от деня*

Desserts – Десерти

€

Tiramisu - Тирамису

3,8

Lemon Sorbet - Лимонов сорбет

2,0

Chocolate Cheesecake with fresh strawberry sauce

Шоколадова сирене с пресен сос от ягоди

4,0

Milk Pie Cake, milk cream in pastry foil

Кюспе за мляко, млечен крем в сладко фолио

3,5