

*La Rosticceria*

LA CUCINA ITALIANA A MYKONOS

EST. 2002

GR.



*Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας!*

*Παρακαλούμε αν έχετε κάποια  
τροφική ΑΛΛΕΡΓΙΑ ενημερώστε μας!*

*το προϊόν με το (\*) μπορεί να είναι και κατεψυγμένο  
(ανάλογα την εποχικότητα και  
τη διαθεσιμότητα τους στην αγορά)*



*• Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ και παραδοσιακές ελιές ΚΑΛΑΜΩΝ •*

**ΨΩΜΙ**

**2.50**

## *Ορεκτικά*

---

**ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ε΄ ΒΑΣΙΛΙΚΟ:** **9.00**

*φρυγανισμένο ψωμί με φρέσκα ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και βασιλικό*

**ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ:** **6.50**

*φρέσκες τηγανητές πατάτες με τη φλούδα τους*

**ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ:** *γεμιστές τηγανητές* **10.00**

*κροκέτες με κολοκυθάκια, παρμεζάνα, ρικότα, καπνιστό τυρί σκαμόρτζα και βασιλικό. Παναρισμένες σε μείγμα από αυγά, πάνγκο και νιφάδες καλαμποκιού. Σερβίρονται σε σάλτσα (γιαούρτι Μυκόνου, κρέμα γάλακτος, κρεμμύδι ε΄ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο).*

**ΑΦΡΑΤΗ ΟΜΕΛΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ:** *αυγά, γιαούρτι Μυκόνου,* **10.00**

*λαχανικά, παρμεζάνα και καπνιστό τυρί σκαμόρτζα*

**ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ:** *κολοκυθάκια, μελιτζάνες, φρέσκα* **13.00**

*μανιτάρια, πιπεριές μαριναρισμένα σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι βαλσάμικο, σκόρδο και μαϊντανό*

**ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ:** **14.00**

*Μυκονιάτικα μανιτάρια τοπικής καλλιέργειας, παναρισμένα σε μείγμα από αυγά, αλεύρι, πάνγκο και μαϊντανό. Σερβίρονται με σάλτσα αγιολί στο πλάι (μαγιονέζα, σκόρδο ε΄ σαφράν).*

**Η ΔΙΚΗ ΜΑΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ “ALLA PARMIGIANA”:** **14.00**

*παραδοσιακό Ιταλικό πιάτο φούρνου με τηγανητές μελιτζάνες, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, σάλτσα ντομάτας San Marzano και βασιλικό*

## *Ορεκτικά*

---

<b>ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΥ ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ:</b>	<b>9.00</b>
<i>Ιταλικό λουκάνικο από το κρεοπωλείο Falorni στο τηγάνι με δεντρολίβανο, σκόρδο, λευκό κρασί και μαύρο πιπέρι</i>	
<b>ΠΡΟΣΟΥΤΟ ε΄ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ ΜΕ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ:</b>	<b>19.00</b>
<i>προσούτο San Daniele, βουβαλίσιο τυρί μοτσαρέλα, λιαστές ντομάτες σε ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο</i>	
<b>“VITELLO TONNATO” Κλασικό Ιταλικό ορεκτικό:</b>	<b>18.00</b>
<i>βραστό μοσχάρακι με μυρωδικά σερβίρεται κρύο σε λεπτές φέτες με σάλτσα (μαγιονέζα, τόνος, κάππαρη, πατάτα, αντζούγια ε΄ λευκό κρασί).</i>	
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΒΟΤΑΝΑ:</b>	<b>18.00</b>
<i>λεπτές φέτες μοσχάρακι (μαριναρισμένες σε λεμόνι, μαντζουράνα, θυμάρι, φασκόμηλο, δάφνη, μαύρο ε΄ πράσινο πιπέρι) με λιαστές ντομάτες σε ελαιόλαδο, ρόκα, τυρί πεκορίνο και ρίγανη</i>	
<b>“ALICI IN TORTIERA”:</b> ψητά φιλέτα γαύρου με σκόρδο,	<b>10.00</b>
<i>έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, τρίμμα ψωμιού και μαϊντανό</i>	
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ “ALLA CAPRESE”:</b>	<b>14.00</b>
<i>τηγανητά καλαμαράκια* πάνω σε φέτες φρέσκιας ντομάτας με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη και βασιλικό</i>	
<b>ΜΥΔΙΑ “AL VINO BIANCO”:</b> μύδια μαγειρεμένα	<b>15.00</b>
<i>σε λευκό κρασί, σκόρδο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
<b>ΧΤΑΠΟΔΙ “ALLA LUCIANA”:</b>	<b>16.00</b>
<i>χταπόδι*, σάλτσα ντομάτας San Marzano, μαύρες ελιές, κάππαρη, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μαϊντανό</i>	
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ:</b> γαρίδες*, λεμόνι, λευκό κρασί,	<b>18.00</b>
<i>σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τριμμένο πιπέρι</i>	

## Σαλάτες

---

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ:** ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, μαύρες ελιές Καλαμών, 11.00  
τυρί φέτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας και ρίγανη

**ΚΑΙΠΡΕΖΕ:** ντομάτα, βουβαλίσια μοτσαρέλα, 14.00  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και βασιλικό

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ:** φιλέτο κοτόπουλου, μαρούλι, ρόκα, 16.00  
ραντίτσιο, μαύρες ελιές, σταφίδες, πορτοκαλί, λεμόνι,  
γκρέιπφρουτ και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

**ΤΡΑΓΑΝΗ:** ρόκα, τυρί έμενταλ, μπέικον, καλαμπόκι, ραπανάκια, 14.00  
ξύδι βαλσάμικο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και κρουτόνς

**ΑΒΟΚΑΝΤΟ:** μαρούλι, αβοκάντο, καπνιστός σολομός, 18.00  
γκρέιπφρουτ και βινεγκρέτ μουστάρδας

## Ριζότο

---

**“ALLO ZAFFERANO” ΣΑΦΡΑΝ:** σαφράν, παρμεζάνα, 18.00  
μαργαρίνη, κρεμμύδι, βούτυρο και λευκό κρασί

**“DI MARE” ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ:** γαρίδες\*, καλαμάρι\*, μύδια, 21.00  
κυδώνια και bisque (ζωμός γαρίδας\* με κονιάκ,  
φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι ε<sup>2</sup> σάλτσα ντομάτας San Marzano)

**“CACIO ε<sup>2</sup> PEPE”:** παραλλαγή του διάσημου 17.00  
Ιταλικού πιάτου με την προσθήκη μοσχολέμονου:  
καπνιστό τυρί casioacanallo, λευκό κρασί, βούτυρο, μαργαρίνη,  
κρεμμύδι, μοσχολέμονο και τριμμένο πιπέρι

## Ζυμαρικά

<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ “ALLA NAPOLETANA”:</b>	<b>11.00</b>
<i>παραδοσιακό Ναπολιτάνικο πιάτο: φρέσκα ντοματίνια, λευκό κρασί, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και βασιλικό</i>	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ:</b>	<b>12.00</b>
<i>κολοκυθάκια, τυρί παρμεζάνα, κρόκος αυγού, δυόσμο και βασιλικό</i>	
 <b>ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ “AL PESTO”:</b> σάλτσα πέστο με βασιλικό,	<b>12.00</b>
<i>τυρί παρμεζάνα, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και κουκουνάρι</i>	
 <b>ΡΗΚΑΤΟΝΙ “ALLA PRIMAVERA” με φρέσκα λαχανικά:</b>	<b>12.00</b>
<i>μελιτζάνες, κολοκυθάκια, καρότο, μανιτάρια, ντοματίνια, κρεμμύδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
 <b>ΝΙΟΚΙ “ALLA BOSCAIOLA”:</b>	<b>16.00</b>
<i>νιόκι πατάτας, μανιτάρια σιτάκε, Ιταλικό λουκάνικο από το κρεοπωλείο Falorni, λευκό κρασί και σάλτσα κρέατος</i>	
 <b>ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ “ALLA BOLOGNESE”:</b>	<b>13.00</b>
<i>με σάλτσα από μοσχαρίσιο ε<sup>3</sup> χοιρινό ραγού</i>	
 <b>ΛΑΖΑΝΙΑ “ALLA BOLOGNESE”:</b>	<b>15.00</b>
<i>ραγού μοσχαρίσιου ε<sup>3</sup> χοιρινού κρέατος, μπεσαμέλ και τυρί παρμεζάνα</i>	
 <b>ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ:</b> ραβιόλι γεμιστά με ανάμεικτα	<b>17.00</b>
<i>μανιτάρια, τρίμμα ψωμού και μαϊντανό σε σάλτσα από φρέσκα ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, σκόρδο και νιφάδες παρμεζάνας</i>	
 <b>ΡΗΚΑΤΟΝΙ ΜΕ ΜΥΔΙΑ ε<sup>3</sup> ΤΥΡΙ ΠΕΚΟΡΙΝΟ:</b>	<b>16.00</b>
<i>μύδια, σάλτσα από φρέσκα ντοματίνια, τυρί πεκορίνο, μπούκοβο, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μαϊντανό και βασιλικό</i>	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ “ALLA LUCIANA”:</b> χταπόδι*, σάλτσα	<b>19.00</b>
<i>ντομάτας San Marzano, μαύρες ελιές, κάπταρη, λευκό κρασί, μπούκοβο, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μαϊντανό</i>	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ “ALLA CHITARRA”:</b> τετράγωνα σπαγγέτι αυγού	<b>19.00</b>
<i>με γαρίδες*, κολοκυθάκια, σκόρδο, λευκό κρασί και bisque (ζωμός γαρίδας* με κονιάκ, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι ε<sup>3</sup> σάλτσα ντομάτας San Marzano)</i>	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ “ALLA PESCATORA”:</b> μύδια, κυδώνια, καραβίδες*, γαρίδες*,	<b>24.00</b>
<i>φρέσκα ντοματίνια, λευκό κρασί, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και bisque (ζωμός γαρίδας* με κονιάκ, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι ε<sup>3</sup> σάλτσα ντομάτας San Marzano)</i>	

Φρέσκα Ζυμαρικά  Σπιτικά/Χειροποίητα

• Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ και παραδοσιακές ελιές ΚΑΛΑΜΩΝ •

## Πίτσες

---

<i>PIZZA PANE</i> - Ψωμί πίτσας, ελαιόλαδο, ρίγανη	7.00
<i>MARINARA</i> - Μαρινάρα: σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, ελαιόλαδο, ρίγανη	10.00
<i>MARGHERITA</i> - Μαργαρίτα: σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, βασιλικός	13.00
<i>CAPRESE</i> - Καπρέζε: μοτσαρέλα, ντοματίνια, βασιλικός	14.00
<i>NAPOLI</i> - Νάπολι: σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, αντζούγιες, ρίγανη	15.00
<i>DIAVOLA</i> - Ντιάβολα: σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, σαλάμι πικάντικο	15.00
<i>GRECA</i> - Γκρέκα: σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τυρί φέτα, ελιές Καλαμών	15.00
<i>MAIS</i> - Καλαμποκιού: μοτσαρέλα, ζαμπόν, καλαμπόκι, κρέμα γάλακτος	15.00
<i>CALZONE</i> - Καλτσόνε: σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τυρί ρικότα, σαλάμι Napolì	16.00
<i>SPECIAL</i> - Σπέσιαλ: σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά, φρέσκα μανιτάρια	14.50
<i>VEGETARIANA</i> - Χορτοφαγίας: μοτσαρέλα, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, φρέσκα μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα	15.00
<i>4 FORMAGGI</i> - 4 τυριά: μοτσαρέλα, παρμεζάνα, γκοργκοντζόλα ε' τυρί φέτα	15.00
<i>CAPRICCIOSA</i> - Καπριτσιόζα: σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, σαλάμι, αγκινάρες, ελιές Καλαμών	16.50
<i>SALSICCIA E FRIARIELLI</i> : Ιταλικό λουκάνικο από το κρεοπωλείο Falorni, μοτσαρέλα με ελαφρώς πικάντικο "Napolitan friarielli" (φύλλα μπρόκολου)	18.00
<i>FUME</i> : μοτσαρέλα, καπνιστό τυρί σκαρμόζα, προσούτο San Daniele, δεντρολίβανο	20.00
<i>BRESAOLA</i> : μοτσαρέλα, μπρεζάολα, νωπό μανιτάρι σαλάτα (μανιτάρι, ελαιόλαδο, λεμόνι ε' μαϊντανό) και νιφάδες παρμεζάνας	17.00
<i>FOCACCIA BUFALA</i> : φοκάτσια με φρέσκια ντομάτα, βουβαλίσια μοτσαρέλα, προσούτο San Daniele και ρόκα	22.00

• αυθεντική σάλτσα ντομάτας SAN MARZANO •

- Σε κάθε πίτσα συμπληρώνουμε ότι θέλετε, χρεώνοντας τα επιπλέον υλικά  
Ετοιμάζουμε τη ζύμη της πίτσας με εμφιαλωμένο νερό

## *Ψάρια & Θαλασσινά*

---

<i>ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ε΄ ΓΑΡΙΔΕΣ: τηγανητά καλαμάρια και γαρίδες*</i> <i>Σερβίρονται με ντιπ στο πλάι (μαγιονέζα ε΄ γιαούρτι).</i>	<i>19.00</i>
<i>ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ: μπακαλιάρος*, ντοματάκια</i> <i>κονκασέ, μαύρες ελιές, κάππαρη, κρεμμύδι και λευκό κρασί</i>	<i>20.00</i>
<i>ΤΣΙΠΟΥΡΑ "ALL' ACQUA PAZZA":</i> <i>φρέσκο φιλέτο τσιπούρας, φρέσκα ντοματίνια, νερό, λευκό κρασί,</i> <i>σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μαϊντανό</i>	<i>21.00</i>
<i>ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ:</i> <i>φρέσκο φιλέτο λαβράκι στο φούρνο με κρούστα φυστικιού</i> <i>και κόκκινο λάχανο. Σερβίρεται πάνω σε πουρέ φυστίκι</i>	<i>24.00</i>
<i>"ΤΑΤΑΚΙ " ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ:</i> <i>φιλέτο τόνου στο φούρνο με τραγανή κρούστα από ασπρόμαυρο</i> <i>σουσάμι γαρνιρισμένο με φρέσκα ντοματίνια, σκόρδο, έξτρα παρθένο</i> <i>ελαιόλαδο και σχοινόπρασο. Σερβίρεται με σάλτσα στο πλάι</i> <i>(γιαούρτι Μυκόνου, βασιλικός, δυόσμος, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ε΄ πιπέρι)</i>	<i>24.00</i>
<i>ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ PROSECCO:</i> <i>γαρίδες*, prosecco αφρώδης οίνος, τζίντζερ, βότανα,</i> <i>πορτοκαλί, αλεύρι, σκόρδο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	<i>25.00</i>
<i>"ZUPPA" ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ:</i> <i>Ιταλικό είδος ψαρόσουπας: γαρίδες*, καλαμάρι,</i> <i>ψάρι (ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς),</i> <i>μύδια, κυδώνια, μπούκοβο, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i> <i>και bisque (ζωμός γαρίδας* με κονιάκ, φρέσκια ντομάτα,</i> <i>κρεμμύδι ε΄ σάλτσα ντομάτας San Marzano). Σερβίρεται με κρουτόν</i>	<i>26.00</i>



## Κρεατικά

---

<b>ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ:</b>	<b>18.00</b>
<i>στήθος κοτόπουλου 300γρ. σερβίρεται σε ελαφριά σάλτσα (από γιαούρτι Μυκόνου, σχινόπρασο, μοσχολέμονο ε' λευκό κρασί)</i>	
<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΕΛΙΕΣ:</b>	<b>18.00</b>
<i>στήθος κοτόπουλου 300γρ., ντομάτα, μαύρες ελιές, μαντζουράνα, θυμάρι, φασκόμηλο, λευκό κρασί, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και βασιλικό</i>	
<b>ΜΠΕΡΙΓΚΕΡ "BURGER":</b>	<b>16.00</b>
<i>μοσχάρισιο μπιφτέκι 200γρ., σπιτικό αφράτο ψωμί, τυρί casio canallo, λιαστές ντομάτες σε ελαιόλαδο, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα και φρέσκες τηγανητές πατάτες</i>	
<b>ΣΝΙΤΣΕΛ "ALLA MILANESE":</b>	<b>19.00</b>
<i>λεπτή φέτα μοσχάρισιου κρέατος παναρισμένη σε πάνγκο. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες</i>	
<b>ΣΚΑΛΟΠΙΝΙΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΙΤΑΚΕ:</b>	<b>19.00</b>
<i>Μοσχάρι σε φέτες με φρέσκα Μυκονιάτικα μανιτάρια, τοπικής καλλιέργειας και σάλτσα λευκού κρασιού</i>	
<b>ΨΗΤΗ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ:</b>	<b>21.00</b>
<i>μπριζόλα γάλακτος 300 γρ. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες</i>	
<b>ΤΑΛΙΑΤΑ:</b>	<b>26.00</b>
<i>250 gr. μοσχάρισιο κρέας κομμένο σε φέτες σερβίρεται με ρόκα, παρμεζάνα, φρέσκα ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι</i>	

## Επιδόρπια

---

<b>TIRAMISÙ:</b>	<b>7.00</b>
<i>τυρί μασκαρπόνε, καφές, αυγά, σαβαγιάρ, κακάο, ζάχαρη και κρέμα γάλακτος</i>	
<b>CAPRESE:</b>	<b>7.00</b>
<i>μαύρη σοκολάτα, αμύγδαλα, ζάχαρη, αυγά ε' αλεύρι πατάτας</i>	
<b>ΤΡΙΠΛΗ ΓΕΥΣΗ ΠΑΝΑΚΟΤΑ:</b>	<b>9.00</b>
<i>κλασική πανακότα με γλάσο από ξύδι βαλσάμικο, πανακότα από μίρτιλα με γλάσο καραμέλας, πανακότα από χαμομήλι με αλατισμένη καραμέλα</i>	
<b>CALZONE NERO</b>	<b>13.00</b>
<i>καλτσόνε γλυκό: νουτέλα, τυρί μασκαρπόνε, μπισκότο αμαρέτο ε' κουκουνάρι</i>	
<b>ΠΑΓΩΤΟ (1 μπάλα)</b>	<b>2.00</b>
<b>ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ</b>	<b>5.00 / 10.00 / 15.00</b>

## *Καφές & άαδα:*

---

<i>ΕΣΠΡΕΣΣΟ</i>	<i>2.50</i>
<i>ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΔΙΠΛΟ</i>	<i>4.00</i>
<i>ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΝΤΕΚΑΦΕΪΝΕ</i>	<i>3.00</i>
<i>ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΦΡΕΝΤΟ</i>	<i>4.00</i>
<i>ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ</i>	<i>3.50</i>
<i>ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΔΙΠΛΟ</i>	<i>4.50</i>
<i>ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΝΤΕΚΑΦΕΪΝΕ</i>	<i>4.00</i>
<i>ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΦΡΕΝΤΟ</i>	<i>4.50</i>
<i>ΚΑΦΕΣ ΛΑΤΤΕ</i>	<i>4.00</i>
<i>ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ</i>	<i>2.50</i>
<i>ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΔΙΠΛΟΣ</i>	<i>3.50</i>
<i>ΦΡΑΠΕ</i>	<i>3.50</i>
<i>ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ</i>	<i>3.50</i>
<i>ΣΟΚΟΛΑΤΑ</i>	<i>4.00</i>
<i>ΤΣΑΙ</i>	<i>3.50</i>

## *Αναφοκτικά:*

---

<i>ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 500ml</i>	<i>1.50</i>
<i>ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 1lt</i>	<i>3.50</i>
<i>ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 250ml</i>	<i>2.50</i>
<i>ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750ml</i>	<i>4.00</i>
<i>ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 330ml</i>	<i>3.00</i>
<i>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ πορτοκάλι</i>	<i>6.00</i>
<i>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ λάιμ, μέντα ε' ανθρακούχο νερό</i>	<i>7.00</i>

## Μπόρες:

---

<i>MAMOS βαρελίσια Pils</i>	<i>300ml</i>	<i>4.50</i>
<i>MAMOS βαρελίσια Pils</i>	<i>400ml</i>	<i>6.00</i>
<i>AMSTEL φιάλη Pale lager</i>	<i>330ml</i>	<i>4.00</i>
<i>HEINEKEN φιάλη Lager</i>	<i>330ml</i>	<i>4.50</i>
<i>KAISER φιάλη Pilsner</i>	<i>330ml</i>	<i>6.00</i>
<i>FIX φιάλη Pale lager</i>	<i>330ml</i>	<i>5.00</i>
<i>FIX DARK φιάλη Dark lager</i>	<i>330ml</i>	<i>6.00</i>
<i>BUCKLER φιάλη Χωρίς Αλκοόλ</i>	<i>330ml</i>	<i>4.00</i>
<i>CORONA EXTRA φιάλη American adjunct lager</i>	<i>330ml</i>	<i>6.00</i>
<i>MCFARLAND φιάλη Red ale</i>	<i>330ml</i>	<i>7.00</i>
<i>MORETTI φιάλη Lager</i>	<i>330ml</i>	<i>6.00</i>
<i>PERONI NASTRO AZZURRO φιάλη pilsner</i>	<i>330ml</i>	<i>6.00</i>
<i>NISSOS φιάλη (Microbrewery) pilsner</i>	<i>330ml</i>	<i>6.00</i>
<i>MIKONU φιάλη (Microbrewery) pale ale</i>	<i>330ml</i>	<i>8.00</i>

## Αλκοοδόχα:

---

<i>ΚΑΜΠΑΡΙ ΣΟΔΑ 98ml</i>	<i>6.00</i>
<i>ΟΥΖΟ ΚΑΡΑΦΑΚΙ 250ml</i>	<i>8.00</i>
<i>ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΡΑΦΑΚΙ 250ml</i>	<i>9.00</i>
<i>ΒΟΤΚΑ, ΤΖΙΝ, ΜΠΡΑΝΤΥ</i>	<i>8.00</i>
<i>ΣΠΕΣΙΑΛ</i>	<i>15.00</i>
<i>ΛΙΚΕΡ: (Αμάρο, Λιμοντσέλο, Σαμπούκα)</i>	<i>6.00</i>

## Γραδική Τσράπα:

---

<i>Sarpa Poli Grappa</i>	<i>8.00</i>
<i>Invecchiata Poli Grappa</i>	<i>10.00</i>
<i>Tignanella Antinori Grappa</i>	<i>12.00</i>

## TAKEAWAY - DELIVERY

Tel. +30 22890 28750

Αγορ. Υπεύθυνος: ΜΑΣΙΜΟ ΚΟΝΤΙΝΟ

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται:

σέρβις, 0,5% Δ.Φ. και το ανάλογο Φ.Π.Α. 13% ή 24%

ΙΣΧΥΕΙ ΜΕΧΡΙ: 30/12/24

Γιά τις παρασκευές των εδεσμάτων,  
χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και τα μαγειρευτά παρθένο ελαιόλαδο  
και στα τηγανητά ηλιέλαιο

Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Ελληνική

Σε όλες τις πίτσες ετοιμάζουμε την ζύμη με εμφιαλωμένο νερό  
ο αστερίσκος \* υποδηλώνει τα κατεψυγμένα

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

(GR) Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο  
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

(D) DAS RESTAURANT IST VERFLICHTET BESCHWERDEFORMULARE FÜR IHRE RECLAMATIONEN SICHTBAR  
IN EINER SPECIALBOX NEBEN DEM AUSGANG ZU FUHREN

(GB) The restaurant is obliged to present printed forms in a special box next to exit for the reclamation of any complaints

(F) LE RESTAURANT EST TENU DE PRÉSENTER L' IMPRIMÉ DE RECLAMATIONS DANS UNE BOITE PLACÉE  
A' COTÉ DE LA SORTIE POUR TOUTES RÉCLAMATIONS

*Evdokiaideas*  *by graphiidea mykonos* +30 22890 26125