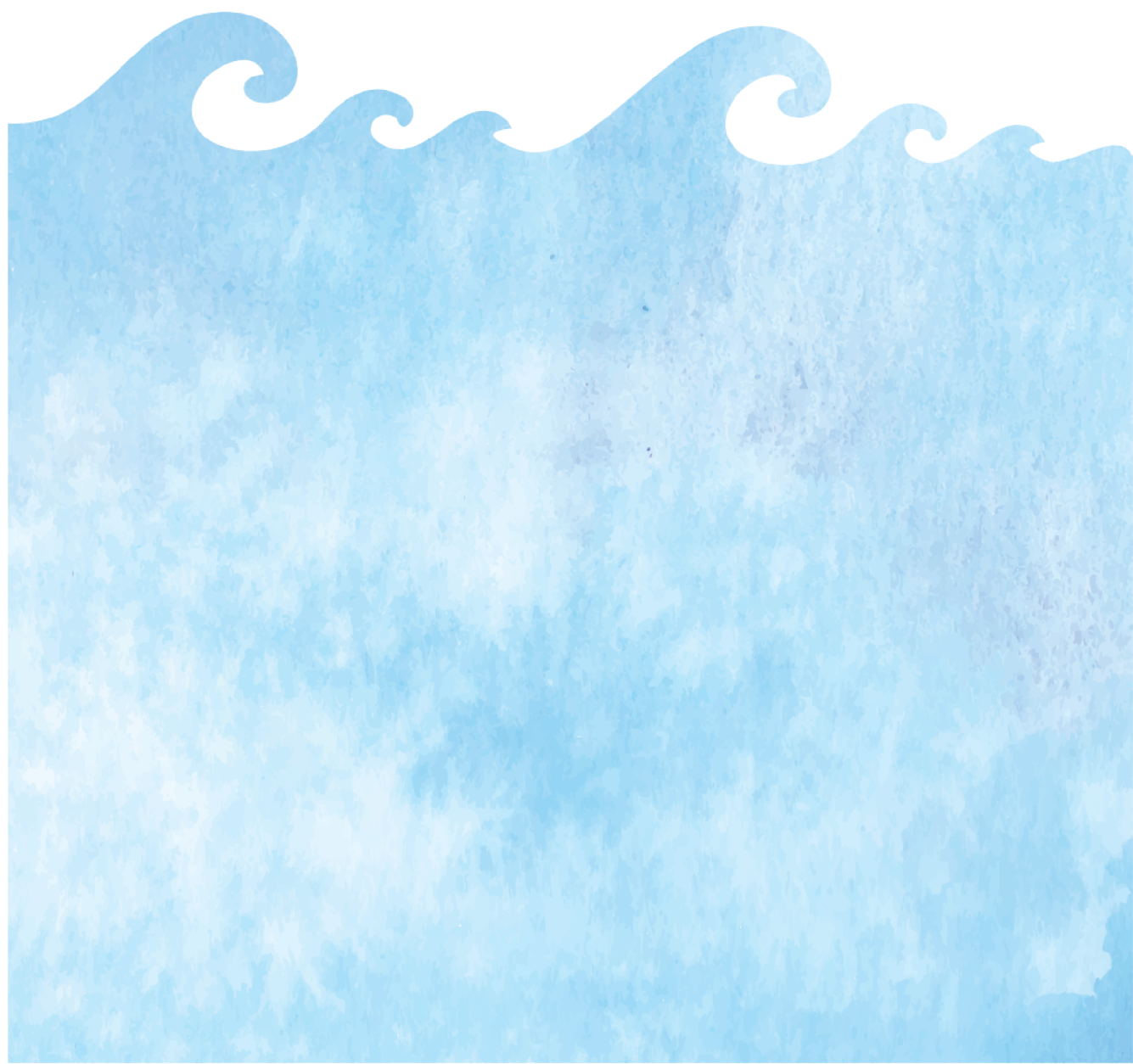


Το βτέκι...
στον Αφρό



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETITES – STARTERS

- ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ / FRIED COURGETTE BALLS** 5,30€
χειροποίητοι κολοκυθοκεφτέδες με ελληνικό παραδοσιακό τζατζίκι /
Handmade courgette balls with Greek traditional tzatziki
- ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ / FRIED FRESH ZUCCHINI** 3,80€
φρεσκοκομμένα κολοκυθάκια συνοδευμένα με τζατζίκι ή σκορδαλιά
- ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ / GRANNY'S DOLMADAKIA** 4,80€
γεμιστά τρυφερά αμπελόφυλλα με ρύζι και μυρωδικά /
Stuffed vine leaves with rice and flavourings
- ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΕΜΙΣΤΗ / STUFFED AUBERGINE** 5.30€
μελιτζάνα περασμένη από την φωτιά, με τομάτα καρέ, μαιντανό και σκόρδο /
Stuffed aubergine with tomato and garlic
- ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ (2τεμ.) / HOT GREEN PEPPER (2 pieces)** 2,00€
- ΚΑΣΕΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ / HANDMADE CROQUETTES WITH CHEESE** 5,80€
χειροποίητες παναρισμένες μπουκιές από κύτρινο τυρί γκούντα και κεφαλοτύρι
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΧΑΡΑΣ (Πλευρώτους) / CRILLED MUSHROOMS (Pleurotus)** ... 4,30€
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ / MUSHROOMS SAUTEED WITH BALSAMICO SAUCE** 4,70€
Μανιτάρια AGARICOUS με κρέμα βαλσάμικο σύκο
- ΠΥΡΓΑΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ / VEGETABLES TOWER WITH SOFT MIZITHRA CHEESE** 5,50€
φρέσκα ,τραγανά λαχανικά, αργοψημένα στη σχάρα με ξυνομυτζήθρα
- ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ (Φρέσκες) / FRENCH FRIES (fresh)**..... 3,80€
- ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΤΟΦΙΝΟΥΑΖ (ΠΥΛΙΝΟ) / POTATOES DAUPHINOIS GREEK STYLE** 5,90€
Πατάτες σε πύλινο με τυριά και κρέμα γάλακτος / *in oven with cheese and cream*
- ΠΑΤΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ “ΑΦΡΟΣ” / SEAFOOD POTATO “AFROS”** 6,50€
πατάτα γεμιστή με καλαμαράκι, χταπόδι, κρέμα γάλακτος και γκούντα /
potato stuffed with squid, octopus, cream and gouda cheese
- ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ / FAVA FROM SANTORINI** 3,80€
φαβα με φρέσκα κρεμμύδια / *fava with fresh onions*
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ AGARICUS ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ / RISOTTO WITH AGARICUS MUSHROOMS, TRUFFLE OIL AND PARMESAN** 6.90€

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Στα λαχανικά και τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Όλα τα ψητά μας είναι στα κάρβουνα. In our fried dishes we use sunflower oil. In all vegetable and salads we use Greek extra virgin olive oil. All grilled are charcoal grille.

ΑΛΙΠΑΣΤΑ / SALTED & SMOKED & MARINATED FISH

ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ ΙΣΠΑΝΙΑΣ / SPANISH ANCHOVES	6,60€
ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ / SMOKED MACKEREL	5,80€
ΛΑΚΕΡΔΑ ΚΩΝ/ΠΟΛΗΣ (Παλαμίδα) / ISTABUL LAKERDA (Bonito)	6,10€
ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ / MARINATED ANCHOVY	4,90€
ΤΣΙΡΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ / SUN DRIED MACKEREL.....	5,70€
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ / SEAFOOD PASTRAMI.....	6,00€

ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙΑ / CHEESE RECIPES

ΦΕΤΑ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ / FETA CHEESE WITH OREGANO & OLIVE OIL	3,30€
ΦΕΤΑ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ & ΜΕΛΙ / FRIED FETA CHEESE WITH SESAME & HONEY..	5,20€
ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ «ΑΦΡΟΣ» / BOUGIOURDI « AFROS»	5,50€
Φέτα, γκούντα, φέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο & καυτερή πιπεριά σε πήλινο Feta cheese, gouda, fresh tomato, olive oil & hot pepper in clay bowl	
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ / ΚΕΦΑΛΟΤΙΡΙ (hard yellow salted cheese).....	4,20€
Σαγανάκι ή Σχάρας / Fried or Grilled	
ΜΠΑΤΖΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΓΡΕΒΕΝΩΝ / SMOKED BATZOS.....	4,90€
(white goat-sheep cheese) Τηγανιτός με μαρμελάδα πορτοκάλι / Pan fried, served with orange jam	
ΤΑΛΑΓΑΝΙ / TALAGANI (Peloponnesian origine cheese).....	5,20€
Σχάρας με chutney ντομάτας & μαύρο σουσάμι / grilled with tomato chutney and black sesame	
ΧΑΛΟΥΜΙ / HALOUMI (Cypriot white hard cheese).....	4,90€
Σχάρας με μικρές πίτες / Grilled with mini pita breads	
ΜΑΣΤΕΛΟ ΧΙΟΥ / MASTELO from CHIOS (hard cheese from Chios island)	5,60€
Σχάρας με μαρμελάδα βατόμουρο / Grilled with raspberry jam	

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ / HANDMADE CREAM SALADS

ΤΖΑΤΖΙΚΙ / TZATZIKI (yoghurt ,cucumber and garlic)	3,70€
ΧΤΥΠΗΤΗ / CHTIPITI (feta cheese with hot pepper)	4,10€
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΑΓΕΙΟΡΕΙΤΙΚΗ / EGGPLANT SALAD	3,80€
ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ / WHITE TARAMAS (fish roe)	4,60€
ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ / CRAB SALAD	4,70€
Σουρίμι καβουριού, μαγιονέζα, αγγουράκι τουρσί, κάπαρι, πιπεριά πράσινη/ Crab surimi, mayonese, pickled cucumber, capers, green pepper	
ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ με καρύδι / GARLIC SALAD WITH WALNUT.....	3,30€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADAS

“ΑΦΡΟΣ” / “AFROS” 7,80€

Ρόκα, σπανάκι, ντοματίνια, κρουτόν, μανιτάρια πλευρώτους, τριμμένο καρύδι, καπνιστή γραβιέρα Κρήτης και dressing μελιού / Rocket, Spinach, Cherry tomatoes, Croutons, Pleurotus mushrooms, Walnuts, Smoked Cretan Graviera Cheese and dressing with Honey

ΣΤΑΦΥΛΙ / GRAPE 7,50€

Ρόκα, σπανάκι, μαρούλι, λευκό σουσάμι, καρύδι, χαλούμι και vinaigrette μελιού / Rocket, Spinach, lettuce, sesame, walnuts, halloumi and vinaigrette honey

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ / GREEK SALAD 6,80€

Ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, ελιές, θυμαρίσια φέτα, πράσινες πιπεριές / Tomato, cucumber, onions, olives, feta cheese thyme flavoured, green peppers

ΝΤΑΚΟΣ / CRETAN DACOS 5,80€

Ντάκος, φρέσκια ντομάτα τριμμένη, γαλομυτζήθρα, ελιές ροδέλες & φύλλα κάπαρης / Cretan Dakos (dried hard bread made from barley), fresh grated tomato, galomitzithra white soft cheese, black olives slices and capers leaves.

ΕΞΩΤΙΚΗ / EXOTIC 7,50€

Μαρούλι, lollo rosso, πέστο λιαστής ντομάτας, παρμεζάνα, ρόδι, μαύρο σουσάμι, καραμελωμένο καρύδι και dressing πορτοκαλιού / Lettuce, lollo rosso, dried tomato pesto, parmesan, pomegranate, black sesame, caramelized walnuts and honey dressing

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΒΡΑΣΤΩΝ / VARIETY OF BOILED VEGETABLES 6,40€

Διάφορα λαχανικά εποχής / Various fresh seasonal vegetables

ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ / SEASON SALAD 4,40€

- Αγγουροντομάτα / Tomato & cucumber
- Μαρούλι / Lettuce
- Ρόκα / Rocket
- Πικάντικη / Cabbage- carrot-celery
- Χόρτα / Greens boiled
- Κουνουπίδι / Cauliflower
- Μπρόκολο / Broccoli
- Παντζάρι / Beetroot
- Λαχανίδα / Kale

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
In our salads we use Greek extra virgin olive oil

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ (κατ.) / FRIED SQUID (frozen)	7,80€
ΜΥΔΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ / FRIED MUSSELS	7,70€
ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΣΑΛΤΣΑ / MUSSELS WITH WHITE CHEESE(saganaki)	8,20€
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ / STEAMED MUSSELS IN SHELL	7,00€
ΦΡΕΣΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ / FRESH GRILLED OCTOPUS	12,90€
ΦΡΕΣΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / FRESH OCTOPUS IN OIL SAUCE(SAGANAKI)... Ελιές, φέτα, πιπεριές & φρέσκο κρεμμυδάκι / <i>Olives, feta cheese, peppers & fresh onions</i>	14,90€
ΦΡΕΣΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΡΑΣΑΤΟ / FRESH OCTOPUS IN WINE	14,50 €
Φρέσκο χταπόδι, πράσινες & κοκκινες πιπεριές, φρέσκο κρεμμύδι και λευκό κρασί / <i>Fresh octopus, green & red peppers, fresh onion end white wine</i>	
Γαρίδες Σαγανάκι / SHRIMPS IN TOMATO (SAGANAKI)	11,50€
Φρέσκα ντομάτα, πιπεριές, φέτα / <i>Fresh tomato, peppers, feta cheese</i>	
ΜΥΔΟΠΙΛΑΦΟ / MUSSELS IN RICE (MIDOPILAFO)	7,60€
Μύδια με κέλυφος σε λευκό ρύζι με άνιθο / <i>Mussels in shell, white rice, dill</i>	
ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD RISOTTO	11,20€
Με γαρίδες και διάφορα όστρακα / <i>with shrimps and various shells</i>	
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD GIOUVETSI	10,80€
Κριθαράκι, μύδια κέλυφος, χταπόδι, καλαμαράκι και σάλτσα / <i>Orzo pasta, mussels in shell, octopus, squid rings, tomato sause</i>	
ΣΟΥΠΙΑ ΣΤΙΦΑΔΟ ΣΒΗΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΡΑΣΙ / CUTTLFISH IN WINE SAUCE	7,40€
Κρεμμυδάκια μικρά, ντομάτα, κρασί, μυρωδικά, μπαχαρικά / <i>small round onions, tomato, wine, flavourings, spices</i>	
ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / SHRIMPS PASTA IN TOMATO TO SAUCE	10,00€
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD PASTA	14,20€
Linguini με μελάνι σουπιάς, γαρίδες, διάφορα όστρακα, μύδια κέλυφος, ντομάτα / <i>Linguini with cuttlefish ink, shrimp, various shells, shell mussels, tomatoes, parmesan</i>	
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΦΡΕΣΚΟ (κιλό) / FRESH SQUID(kilo)	45,00€
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΦΡΕΣΚΟ (κιλό) / STUFFED FRESH SQUID (kilo)	49,00 €
Γεμιστό με τυρί, πιπεριές, μαιντανό / <i>Stuffed with cheese, peppers, parsley</i>	
ΓΑΡΙΔΕΣ ΦΡΕΣΚΕΣ (κιλό) / FRESH SHRIMPS (kilo)	60,00€
Τηγανιτές ή Ψητές στα κάρβουνα / <i>Fried or Charcoal grilled</i>	
ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΦΡΕΣΚΕΣ (κιλό) / FRESH CRAYFISH (kilo)	80,00€
Αχνιστές ή Ψητές στα κάρβουνα / <i>Steamed or Charcoal grilled</i>	

ΨΑΡΙΑ / FISH

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ / TRADITIONAL GREEK FISHSOUP	8,20€
<i>Φρέσκα ψάρια με φρέσκα λαχανικά, ελαιόλαδο, μυρωδικά / Fresh fish with fresh vegetables, olive oil, herbs</i>	
ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΙΤΟΣ (γούνα) / FRIED ANCHOVY (filet)	7,80€
ΓΑΥΡΟΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / ANCHOVY IN WHITE SAUCE (SAGANAKI)	7,90€
ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED SARDINES	7,50€
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ / DRIED COD WITH GARLIC CREAM	8,50€
ΟΥΡΙΤΣΕΣ (κιλό) / MONKFISHES (OURITSES) (kilo)	40,00€
ΓΑΛΕΟΣ ΔΡΟΣΙΤΗΣ ΦΡΕΣΚΟΣ (κιλό) / FRESH TOPE (kilo)	40,00€
<i>Τηγανιτός ή ψητός στα κάρβουνα ή Σαγανάκι / Fried or charcoal grilled or in white sauce</i>	

ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ (Κιλό) / FRESH FISH (kilo)

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για ψάρια ημέρας / ask the waiter for day fish

- **Συναγρίδες - Φαγκριά - Σαργοί - Σκαθάρια - Σφυρίδες - Στείρες /** 65,00€
*Dentex- Seabream – White Seabream - Black Seabream -
White Grouper- Golden Grouper*
- **Μπαρμπούνια - Γλώσσες - Τσιπούρες - Μουρμούρες**..... 55,00€
- **Λιθρίνια- Ροφοί- Σκορπίνες – Μουσμούλια / Red Mullet – Plaice Gilthead-
Striped Seabream - Pandora - Dusky Grouper - Scorpion Fish - Axillary Seabream**
- **Μπακαλιάρια - Κουτσουμούρες - Ξιφίας - Μαγιάτικο
Λαυράκια - Μυλοκόπια/** 48,00€
Cod – Red Mullet – Swordfish – Greater Amberjack – Seabass – Shi Drum

Στην παρασκευή των πιάτων μας χρησιμοποιούμε υλικά που πιθανόν να αποτελούν αλλεργιογόνους παράγοντες για άτομα με υπαιρευθαισθησία όπως δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, καρκινοειδή, οστρακοειδή, μαλάκια, αυγά, ψάρια, φιστίκια, γάλα, γαλακτοκομικά υλικά που περιέχουν λακτόζη, καρπούς με κέλυφος, καρύδια, μουστάρδα, σινάπι, σπόρους σησαμιού, σέλινο, σόγια, διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις.

In the preparation of our dishes we use the following materials may be allergens for people with hypersensitivity like cereals containing gluten, crustaceans, shellfish, molluscs, eggs, fish, peanuts, milk, dairy materials containing lactose, lupine nuts, nuts, mustard, sesame seeds, celery, soya, sulfur dioxide and sulphites.

ΚΡΕΤΑΤΙΚΑ / MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ / PORK SOUVLAKI	6,80€
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN SOUVLAKI	7,10€
ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ / PORK CHOPS.....	7,30€
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED BURGER.....	7,80€
ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ (4 τεμ.)/ SMALL KEBAPS (SOYTZOYKAKIA)(4pieces)	7,10€
ΤΗΓΑΝΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ / FRIED PORK	7,20€
ΚΟΤΟΜΠΥΡΑ / CHICKENBEER	7,60€
Στήθος κοτόπουλο με μανιτάρια & κρέμα γάλακτος , σβησμένο με μπύρα / <i>Chicken breast with mushrooms & sour cream, cooked with beer</i>	

Νωπά ελληνικά κρέατα. Όλα τα κρεατικά μας σερβίρονται με ρύζι ή πατάτες και ψήνονται στα κάρβουνα.

We use fresh Greek origine meat. All our meat are served with rice or potatoes and are charcoal grilled.

ΝΕΡΟ- ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ – ΧΥΜΟΙ/ WATER – REFRESHMENTS- JUICES

ΥΔΩΡ ΖΑΓΟΡΙ / YDOR ZAGORI MINERAL WATER 1000 ml	1,00€
ΣΟΥΡΩΤΗ 250 ml / SOUROTI NATURAL SODA WATER 250 ml.....	1,40€
SAN PELEGRINO 750 ml Μεταλικό νερό / Mineral water 750 ml	6,00€
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250 ml / REFRESHMENTS 250 ml	
• Coca Cola - Coca Cola Light - Sprite.....	1,40€
• Coca Cola Zero	2,00€
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΛΟΥΞ 250 ml / REFRESHMENTS LUX 250 ml	
• Πορτοκαλάδα (orange) - Λεμονάδα (lemonade) - Βυσσινάδα (Sour cherry) - Γκαζόζα (lemon soda) - Σόδα (soda).....	1,40€
ΧΥΜΟΣ 9 ΦΡΟΥΤΩΝ 330 ml / 9 FRUITS JUICE 330 ml	1,80€

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

AMSTEL (bottle) 500 ml	3,00€
HEINEKEN (bottle) 500 ml.....	3,00€
KAISER (bottle) 500 ml.....	3,50€
ΒΕΡΓΙΝΑ (bottle) 500 ml / VERGINA (bottle) 500 ml.....	3,00€
FISHER (bottle) 500 ml.....	3,50€
ΜΥΘΟΣ 500 ml / MITHOS (bottle) 500 ml.....	3,50€
ΑΛΦΑ (bottle) 500ml / ALFA (bottle) 500 ml	3,50€
ΑΛΦΑ WEISS (bottle) 500 ml / ALFA WEISS (bottle) 500 ml.....	3,80€
FIX (bottle) 500 ml	3,50€
FIX ANEY Χωρίς αλκοόλ 500 ml / Alcohol free bottle 500 ml	3,00€

ΟΥΖΟ / OUZO

ΠΛΩΜΑΡΙ 200 ml / PLOMARI 200 ml.....	7,50€
MINI 200 ml	7,50€
ΤΖΑΝΤΑΛΙ 200ml/ TSANTALI 200 ml.....	7,50€
ΟΥΖΟ 12 200 ml / ΟΥΖΟ 12 200 ml	7,00€
ΜΑΓΕΙΑ 200 ml / MAGEIA 200 ml	7,50€
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ 200 ml / VARVAGIANNI BLUE 200 ml	8,50€
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΣΙΝΟ 200 ml / VARVAGIANNI GREEN 200 ml.....	8,00€
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ 200ml / ΜΡΑΜΠΑΤΖΙΜ 200 ml	7,50€
ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ 200 ml / PITSILADI 200 ml	9,80€
ΜΑΤΑΡΕΛΗ 200 ml / MATARELI 200 ml.....	8,50€
ΗΔΩΝΙΚΟ 200 ml / IDONIKO 200 ml	8,00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ 200 ml / APOSTOLAKI 200 ml.....	7,50€
ΔΕΚΑΡΑΚΙ 200 ml / DEKARAKI 200 ml.....	7,50€
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ 200 ml / ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ 200 ml.....	8,00€
ΗΔΩΝΙΚΟ 200 ml / IDONIKO 200 ml	8,50€
ΤΣΙΛΙΛΗ 200ml / TSILILI 200 ml.....	7,20€
ΠΡΟΙΟΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΜΙΚΡΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ 100 ml..... <i>Product distillation of small producers 100 ml</i>	3,00€
ΠΡΟΙΟΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΜΙΚΡΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ 250 ml	6,00€
<i>Product distillation of small producers 250 ml</i>	
ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΑΣΤΕΛΑΚΗ ΧΥΜΑ 100ml / <i>CRETAN BULK KASTELAKI TSIKOUDIA 100ml</i>	3,00€

ΡΕΤΣΙΝΑ / RETSINA

ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ 500 ml / GEORGIADIS bottle 500 ml.....	3,20€
ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ 500 ml / MALAMATINA bottle 500 ml	3,20€
ΚΕΧΡΙΜΠΑΡΙ 500 ml / KECHRIMPARI bottle 500 ml.....	5,50€
ΒΑΣΙΛΙΚΗ 500 ml / VASILIKI bottle 500 ml	4,00€

ΟΙΝΟΙ ΛΕΥΚΟΙ / WHITE WINES

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ (Μαλαγουζιά - Ασύρτικο)..... <i>KTIMA GEROVASILIOU (Malagouzia - Asyrtiko)</i>	28,00€
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ / MALAGOUZIA GEROVASILIOU	29,00€
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ (Sauvignon Blanc - Ασύρτικο)	28,00€
<i>KTIMA VIVLIA CHORA (Sauvignon Blanc - Asyrtiko)</i>	
ΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ (Sauvignon Blanc - Ασύρτικο)	28,00€
<i>THEMA PAVLIDIS (Sauvignon Blanc - Asyrtiko)</i>	
ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ Ν. ΛΑΖΑΡΙΔΗ (Sauvignon Blanc-)	32,00€
<i>MAGIC MOUNTAIN NICO LAZARIDI (Sauvignon Blanc)</i>	
ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ (Sauvignon Blanc - Ροδίτης)	25,00€
<i>SAMAROPETRA KIR – YIANNI (Sauvignon Blanc - Roditis)</i>	
ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ (Ροδίτης - Μαλαγουζιά)	21,00€
<i>PARANGA KIR – YIANNI (Roditis - Malagouzia)</i>	

ΟΙΝΟΙ ΡΟΖΕ / ROSE WINE

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ (Syrah) / ΚΤΙΜΑ VIVLIA CHORA (Syrah) 28,00€

ΑΚΡΕΣ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ (Αγιωρίτικο, Μοσχοφίλερο) 17,00€
AKRES KTIMA SKOURA (Agioritiko, Mochhofilero)

ΟΙΝΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ / RED WINE

ΑΒΑΤΟΝ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ (Λημνιό-Μαυρούδι-Μαυροτράγανο) 48,00€
AVATON GEROVASILIOY (Limnio-Mavroudi- Mavrotragano)

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ (Carbenet Sauvignon - Merlot) 32,00€
ΚΤΙΜΑ VIVLIA CHORA(Carbenet Sauvignon - Merlot)

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ (Syrah-Merlot-Λημνιό) 32,00€
ΚΤΙΜΑ GEROVASILIOU (Syrah-Merlot-Limnio)

ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ (Merlot-Syrah-Ξινόμαυρο) 27,00€
PARANGA KIR-YIANNI (Merlot-Syrah-Xinomavro)

ΟΙΝΟΙ ΧΥΜΑ / BULK WINES

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΤΡΑΚΑΣ Ν. Μεσήμβρια (Μαλαγουζιά) 500 ml 6,00€
WHITE DRY TRAKAS N. Mesimbria WINE (Malagouzia) 500 ml

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΤΡΑΚΑΣ Ν. Μεσήμβρια (Merlot) 500 ml / 6,00€
RED DRY TRAKAS N. Mesimbria WINE (Merlot) 500 ml

ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΤΡΑΚΑΣ Ν. Μεσήμβρια
(Μοσχάτου Αμβούργου) 500 ml 6,00€
RED SEMI - SWEET TRAKAS N. Mesimbria WINE (Muscat Hamburg) 500 ml

ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ 180 ml / GLASS OF WINE 180 ml 2,50€
ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ή ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ή ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
WHITE DRY or RED DRY or RED SEMI-SWEET



Το στέκι... στον Αφρό

Στην παρασκευή των πιάτων μας χρησιμοποιούμε υλικά που πιθανόν να αποτελούν αλλεργιογόνους παράγοντες για άτομα με υπερευαισθησία: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, καρκινοειδή, οστρακοειδή, μαλάκια, αυγά, ψάρια, φυστίκια, γάλα, γαλακτοκομικά υλικά που περιέχουν λακτόζη, καρπούς με κέλυφος, καρύδια, μουστάρδα, σινάπι, σπόρους σισαμιού, σέλινο, σόγια, διοξείδιο του θείου, θειώδης ενώσεις.

In the preparation of our dishes we use the following materials may be allergens for people with hypersensitivity: cereals containing gluten, crustaceans, shellfish, molluscs, eggs, fish, peanuts, milk, dairy materials containing lactose, lupine nuts, nuts, mustard, sesame seeds, celery, soya, sulfur dioxide, sulphites.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ, ποσοστά σερβιτόρων και δημοτικά τέλη.
Prices include VAT, service charge and community taxes.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μεγαλομάτης Παναγιώτης
Accountable by law: Megalomatis Panagiotis

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

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