



ADRINA BEACH TAVERN
OUR SPECIALITIES (PRE-ORDER)

LIVE LOBSTER

From our tank. Grilled or boiled €/kg

LOBSTER SPAGHETTI

A summer gourmet experience. With spaghetti and fresh tomato sauce.
. €/LOBSTER/kg +.8.00€/SPAGHETTI/PERSON

SCORPION FISH SPAGHETTI

A traditional Skopelos recipe with fresh tomato sauce.
. €/SCORPION FISH/kg +.8.00€/SPAGHETTI/PERSON

MONKFISH FRICASSEE

Monkfish with greens and egg lemon sauce 22,00€/PERSON

DUSKY GROUPEL FISH STEW

A classic Skopelos recipe you must try. Dusky grouper fish (rofos) cooked with onions and
sour plums. €/kg

FISH SOUP

With fresh local fish and vegetables €/FISH/kg +7.50€/SOUP/PERSON

GRILLED SCORPION FISH

If it is available ... don't miss it. €/kg

CATCH OF THE DAY

From the fishing boat to your plate... Grilled or fried €/kg

KATSIKOMAKARONADA

Spaghetti with Skopelos local goat slowly cooked in the oven 21,00€/PERSON

VEGETARIAN
GLUTEN-FREE
(Gluten-free flour available upon request)

At Adrina, we cook daily for you using only fresh ingredients.
We favour traditional recipes.
Our potatoes are fresh.
We use high-quality sunflower oil for our fries.
We use extra virgin olive oil from Skopelos for cooked recipes and salads.



ΤΑΒΕΡΝΑ ADRINA BEACH
ΟΙ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ (ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ)

ΖΩΝΤΑΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ

Από το ενυδρείο μας. Ψητός ή βραστός €/kg

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Η γευστική εμπειρία του καλοκαιριού! Με μακαρόνια και φρέσκια σάλτσα ντομάτας
. €/ΑΣΤΑΚΟΣ/kg +8.00€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Η παραδοσιακή σκοπελίτικη συνταγή με φρέσκια σάλτσα ντομάτας
. €/ΣΚΟΡΠΙΝΑ/kg +8.00€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

Φρέσκια πεσκανδρίτσα φρικασέ με σάλτσα αυγολέμονο 22,00€/ΑΤΟΜΟ

ΡΟΦΟΣ ΣΤΙΦΑΔΟ

Η παραδοσιακή σκοπελίτικη συνταγή που αξίζει να δοκιμάσετε.
Ροφός μαγειρεμένος με κρεμμύδια και ξινά δαμάσκηνα €/kg

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Με φρέσκα ψάρια και λαχανικά €/ΨΑΡΙ/kg +7.50€/ΣΟΥΠΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΨΗΤΗ

Αν την δείτε στη βιτρίνα μας, μην την χάσετε! €/kg

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Από τη βάρκα κατευθείαν στο πιάτο σας.
Τηγανητά ή ψητά και το βράδυ όλα στα κάρβουνα €/kg

ΚΑΤΣΙΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ- ΕΠΙΤΕΛΟΥΣ ΕΝΑ ΚΡΕΑΣ

Κατσικομακαρονάδα με κατσικάκι Σκοπέλου σιγομαγειρεμένο στη γάστρα 21,00€/ΑΤΟΜΟ

VEGETERIAN
GLUTEN FREE

(κατόπιν αιτήματος όλα τα τηγανητά μπορούν να γίνουν
και με gluten free πανάρισμα)

Στην Αντρίνα μαγειρεύουμε καθημερινά για εσάς παραδοσιακές συνταγές με φρέσκα υλικά ημέρας.
Οι πατάτες μας είναι φρέσκιες και καθαρισμένες από εμάς.
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο αρίστης ποιότητας.
Στα μαγειρευτά και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Σκοπέλου.



TRADITIONAL STARTERS

- TZATZIKI^{GF} 4.90€
Traditional Greek dip with garlic, chopped cucumber, yoghurt, oil and dill. Served with toasted garlic bread
- TARAMOSALATA^{GF} 6.90€
Fluffy traditional spread with white fish roe
- EGGPLANT SPREAD^{GF} 6.50€
Traditional recipe served with Arabic pita bread

LOCAL SPECIALTY

- SKOPELOS TRADITIONAL CHEESE PIE^V 8.50€
The traditional twisty fried cheese pie of Skopelos

AN ABSOLUTE MUST

- GREEK SPINACH PIE WITH A TWIST^V 7.50€
Aromatic spinach with feta mousse and phyllo crumble

- GRILLED TALAGANI CHEESE^{GF} 7.90€
Traditional Messenian cheese made from sheep's milk, grilled and sliced. Served in a clay pot with oregano and grilled tomato

- SPICY FETA CHEESE "BUYIURDI"^{GF} 7.40€
Grilled feta cheese with tomato, hot pepper and oregano

- DOLMADAKIA^V 7.90€
Traditional stuffed grape leaves with rice, fresh herbs and lemon

- FRIED ZUCCHINI 8.50€
With locally produced grated myzithra cheese

- GRILLED VEGETABLES^{GF,V} 9.00€
Grilled vegetables with sweet and sour vinaigrette

- SPICY LOCAL CHEESE SPREAD 7.30€
Made with Skopelos feta cheese, red Florina peppers & chilli peppers

- CHEESEBALLS 9.20€
Mixed cheese croquettes served with spicy cheese sauce

SEAFOOD STARTERS

FISHERMAN'S RECIPE

- KAKAVIA STARTER 8.80€
Authentic fisherman's soup

- MUSSELS MARINIERE^{GF} 13.40€
Fresh mussels cooked with onions and garlic, finished with white wine

- FRESH BAKED SHRIMPS "SAGANAKI"^{GF} 14.40€
Baked with tomato and feta cheese

- FRESH BAKED MUSSELS "SAGANAKI"^{GF} 14.40€
With tomato, feta cheese and parsley

FISH SPECIALTY

- SEAFOOD MOUSAKA^{GF} 15.90€
With fried eggplant, minced cuttlefish, fish roe mousse and balsamic pearls

- WHOLE GRILLED CALAMARI^{GF} 45.00€/KG
Whole grilled squid served with olive oil-lemon dressing

- FRIED CALAMARI 10.80€
Fresh local squid, tender and juicy

- SMOKED MACKEREL 7.90€
Grilled mackerel with onion and oil-lemon dressing

- FRESH GRILLED OCTOPUS^{GF} 18.20€
Fresh octopus pieces with vinegar and olive oil. Served with pickled vegetables

CHEF'S CHOICE

- OCTOPUS GYROS 18.80€
Fresh octopus sauteed with onion on pita bread with fish roe spread and mustard

- FRESH OCTOPUS VINAIGRETTE 18.20€
Fresh octopus pieces marinated in vinegar and oregano

- FRESH GARLIC SHRIMPS^{GF} 13.20€
Garlic, green onion and hot pepper

- FRIED CODFISH BITES 13.80€
Codfish nuggets slightly salted, with traditional garlic spread

FRESH & LOCAL

- FRIED BABY SHRIMP 11.80€
Fresh shrimp delivered to us daily by local fishermen

- OVEN-BAKED OR MARINATED WHITE BAIT 8.50€
Baked in the oven with oil-lemon dressing, oregano, and garlic. Marinated and served with fish roe mousse and rock samphire



SALADS

GAVATHA SALAD 11.50€
Tomato, capers, onion, olives, purslane and crumbled feta on a bed of whole grain rusk topped with mustard vinaigrette

ADRINA SALAD^{GF} 12.50€
Our salad with rocket, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, parmesan flakes, pine seeds and other mixed seeds served with a honey balsamic vinaigrette

OUR FAVOURITE

KINOA WITH SHRIMPS^{GF} 14.80€
With avocado, mango, pomegranate, tomatoes, spring onions and sesame oil

MIXED GARDEN GREENS WITH GRILLED CHICKEN 13.50€
Mixed salad greens, grilled chicken thigh fillet, croutons and homemade dressing

GREEK SALAD^{GF} 8.50€
The traditional Greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, olives and feta cheese

LOCAL SPECIALTY

ALONISSOS TUNA SALAD^{GF} 18.90€
Fresh salad with Alonissos tuna, iceberg, endive, capers, onion and dill with a lemon-based dressing

“KATIKI” SALAD ^{GF}
(LOCAL WHITE SHARP CHEESE) 12.50€
Zucchini carpaccio, pomegranate, pistachio nuts and citrus fruit vinaigrette

PROSCIUTTO SALAD 13.20€
Greek prosciutto, mixed salad greens, local artichokes, mozzarella and honey vinaigrette

SPECIAL ADRINA PASTA

SPAGHETTI WITH PESTO SAUCE AND CALAMARI 14.50€
With local Adrina herbs

CANNELLONI WITH SHRIMP AND CRAB . . . 19.80€
Cannelloni filled with shrimp, crab and fresh herbs served with a shrimp sauce

GRILLED MAIN COURSES

BEEF TAGLIATA 24.90€
Thinly cut beef escalopes of premium quality

BEEF BURGER STEAK 11.00€
Juicy grilled homemade beef burger

BEEF BURGER STEAK “YOGHURTLU” 11.80€
Grilled beef burger on pita bread, topped with yoghurt sauce. Served with mixed salad and fried potatoes

YOU MUST TRY

BEEF SOUVLAKI WITH GRILLED VEGETABLES 22.90€
Cubes of beef and vegetables on a skewer. Served with pita bread and fried potatoes

CHICKEN-BACON SOUVLAKI 10.80€
Cubes of tender chicken fillets wrapped in bacon on a skewer

THE BEST CHOICE

MAKE YOUR OWN CHICKEN GYRO 13.50€
Two pieces of pita bread filled with chicken gyros. Served with mustard sauce, tzatziki, chopped tomato, onion and fried potatoes

CHICKEN FILLET 9.20€
Grilled tender chicken fillet

GREEK PORK SOUVLAKI 10.60€
Pork pieces on a skewer served on grilled pita bread with tomato, tzatziki and fried potatoes

PORK STEAK TOMAHAWK 16.20€
Tender and delicious pork steak with fried potatoes

PORK KONTOSOUVLI 14.80€
Grill speciality. With paprika sauce, pita bread and fried potatoes

LOCAL SPECIALTY

LAMB CHOPS 18.60€
Grilled lamb cutlets. Tender and delicious

ADRINA PITAS 11.20€
Pork steak, tomato, onion, parsley and yoghurt sauce

YOU MUST TRY

FRIED MEATBALLS 11.50€
Traditional fried beef meatballs



QUICK AND TASTY

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	7.90€
Made with fresh tomatoes	
SPAGHETTI WITH PESTO SAUCE	9.80€
With basil and pine nuts	
SPAGHETTI WITH FRESH BUTTER	6.90€
GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH	4.50€

DESSERTS

HOMEMADE ORANGE PIE	7.90€
Honey dipped - moist and full of flavour	

OUR SWEET CHOICE

PROFITEROLE ICE CREAM	10.50€
Stuffed vanilla ice cream puffs, served with hot chocolate sauce	

ADRINA ICE CREAM FOR 4 PERSONS	13.00€
Our homemade with Madagascar vanilla ice cream, hazelnuts, chocolate chips and caramel sauce	

OVEN BAKED SWEETS	7.90€
Honey-dipped homemade sweets.	
Something different every day:	
Greek Walnut cake, Semolina Syrup Cake, Ekmek, Baklava, Kataifi, Galaktoboureko	

SKOPELOS MILK PIE	9.80€
Traditional, fried custard pie	

CHOCOLATE SOUFFLE	8.50€
Homemade hot chocolate soufflé	

LEMON CREAM MILLEFEUILLE	8.90€
With red fruit sauce	

ICE CREAM SANDWICH	8.90€
Vanilla ice cream cakes stuffed with chocolate	

ICE CREAMS AND FRUITS

BANANA SPLIT	7.20€
Banana and three flavours of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry with chocolate syrup, whipped cream and grated almonds	
CHICAGO ICE CREAM	7.20€
Two flavours of ice cream, milk and dark chocolate, grated almond, chocolate chips, whipped cream and chocolate syrup	
ICE CREAM SCOOP-VARIOUS	2.50€
YOGHURT WITH FRUIT OR HONEY	7.20€
FRESH FRUIT IN SEASON	5.90€

COFFEE - TEA

TEA	3.50€
GREEK COFFEE SINGLE	3.50€
GREEK COFFEE DOUBLE	4.00€
ESPRESSO	4.30€
ESPRESSO FREDDO	5.20€
DOUBLE ESPRESSO	5.40€
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO FREDDO	5.40€
NESCAFE FRAPPE ICED OR HOT	4.10€
HOT OR COLD CHOCOLATE	5.40€
FILTER COFFEE	4.90€

BEVERAGE

STILL MINERAL WATER 500ML	0.70€
STILL MINERAL WATER 1.0L	1.40€
SPARKLING WATER 250ml/1.0L	3.80€/4.80€
SOFT DRINKS	3.10€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	4.80€
PACKAGED NATURAL FRUIT JUICES	3.50€
MILKSHAKES AND SMOOTHIES	5.40€

BAR DRINKS

DRAFT BEER	3.00€
GREEK BEERS 330ml	3.00€
IMPORTED BEERS 330ml	5.80€
MIXED DRINKS AND COCKTAILS	10.00€
SPIRITS	9.00€
SPECIAL BRANDS	12.00€
PREMIUM BRANDS	15.00€
SHOTS, DIGESTIVES AND LIQUEURS	3.00€
BOTTLE OF OUZO 200ml	6.70€



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ^{GF} 4.90€
Ελληνικό, παραδοσιακό και σπιτικό. Σερβίρεται με φρυγανισμένα ψωμάκια σκόρδου

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ^{GF} 6.90€

Αφράτη παραδοσιακή ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ^{GF} 6.50€
Παραδοσιακή συνταγή. Σερβίρεται με πιτάκια

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ^V 8.50€
Παραδοσιακή, τηγανητή, στριφτή τυρόπιτα

Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΛΙΓΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ^V 7.50€
Αρωματικό σπανάκι με μους φέτας και τραγανά φύλλα

ΨΗΤΟ ΤΑΛΑΓΑΝΙ^{GF} 7.90€
Ψητό παραδοσιακό μεσσηνιακό τυρί από πρόβειο γάλα. Σερβίρεται σε σαγανάκι με ρίγανη και ψητή ντομάτα

«ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΝΤΙ»^{GF} 7.40€
Ψητή φέτα με ντομάτα, καυτερή πιπεριά και ρίγανη

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ 7.90€
Παραδοσιακά με ρύζι, μαγειρεμένα με φρέσκα μυρωδικά και λεμόνι

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ^V 8.50€
Με τριμμένη ξερή σκοπελίτικη μυζήθρα

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ^{GF,V} 9.00€
Φρεσκοψημένα λαχανικά με γλυκόξινη βινεγκρέτ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ 7.30€
Με φέτα Σκοπέλου, πιπεριά Φλωρίνης και καυτερή πιπεριά

ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ 9.20€
Τηγανητές μπουκίτσες τυριών με σάλτσα τυροκαυτερής

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΩΝ ΨΑΡΑΔΩΝ

ΚΑΚΑΒΙΑ ΓΙΑ ΠΡΩΤΟ 8.80€
Η πραγματική ψαρόσουπα από πετρόψαρα όπως την φτιάχνουν οι ψαράδες μέσα στα καΐκια

ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΙΝΙΕΡ^{GF} 13.40€
Φρέσκα μύδια, μαγειρεμένα με κρεμμύδι, σκόρδο, σβησμένα με λευκό κρασί

ΦΡΕΣΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ^{GF} 14.40€
Το παραδοσιακό σαγανάκι με ντομάτα και φέτα

ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ^{GF} 14.40€
Με ντομάτα, φέτα και μαϊντανό

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 15.90€
Μελιτζάνα, κιμάς σουπιάς, μους ταραμά και πέρλες βαλσάμικο

ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ^{GF} 45.00€/KG
Ολόκληρο καλαμάρι στη σχάρα με λαδολέμονο

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 10.80€
Φρέσκο ντόπιο καλαμάρι

ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ 7.90€
Σκουμπρί ψητό με λαδολέμονο και ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ^{GF} 18.20€
Κομματάκια φρέσκου χταποδιού με λαδόξυδο και σπιτικό τουρσί λαχανικών

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΓΥΡΟΣ ΧΤΑΠΟΔΙ 18.80€
Χταπόδι σοταρισμένο με κρεμμύδι πάνω σε πίτα με ταραμοσαλάτα και μουστάρδα

ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ 18.20€
Φρέσκο χταπόδι μαριναρισμένο με ξύδι και ρίγανη

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΑΤΕΣ^{GF} 13.20€
Σε σαγανάκι με ελαιόλαδο, πολύ σκόρδο, φρέσκο κρεμμύδι και καυτερή πιπεριά

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΠΑΣΤΟΥ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ 13.80€
να τσιμπάει λίγο στο αλάτι, με παραδοσιακή σκορδαλιά

ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ

ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 11.80€
Φρέσκο γαριδάκι απευθείας από την ανεμότρατα της Σκοπέλου

ΓΑΥΡΟΣ Ή ΞΥΔΑΤΟΣ Ή ΡΙΓΑΝΑΤΟΣ 8.50€
Ξυδάτος με μους ταραμά και κρίταμα
Ριγανάτος στον φούρνο με λαδολέμονο και σκόρδο



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΒΑΘΑ 11.50€
Ντάκος, ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές, αντράκλα,
φέτα και βινεγκρέτ μουστάρδας

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΤΡΙΝΑ^{GF} 12.50€
Η σαλάτα μας με ρόκα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα,
φλοίδες παρμεζάνας, κουκουναρόσπορο και άλλους
σπόρους και σως μπαλσάμικο-μέλι

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ^{GF} 14.80€
Αβοκάντο, μάνγκο, ρόδι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι
και σησαμέλαιο

ΚΗΠΟΥΡΟΥ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 13.50€
Ανάμεικτα φρέσκα σαλατικά, κρουτόν,
ψητό κοτόπουλο μπουτί φιλέτο και σπιτική σως

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ^{GF} 8.50€
Η κλασική ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
πιπεριά, ελιές και φέτα

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ^{GF} 18.90€
Αυθεντικός τόνος Αλοννήσου, μαρούλι iceberg,
αντίβ, κάπαρη, κρεμμύδι, άνηθο και λεμονάτη σως

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΤΙΚΙ^{GF} 12.50€
Καρπάσιο κολοκυθίου, ρόδι, φυστίκια Αιγίνης,
τυρί κατίκι και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ^{GF} 13.20€
Με ελληνικό προσούτο, ανάμεικτα φρέσκα σαλατικά, ντόπια
αγκινάρα, μοσαρελίνα και γλυκόξινη βινεγκρέτ

ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΤΗΣ ΑΝΤΡΙΝΑΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΠΕΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 14.50€
Με βότανα από την Αντρίνα

ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΓΑΡΙΔΑΣ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ . . . 19.80€
Κανελόνια γεμιστά με γαρίδα, καβούρι και φρέσκα
μυρωδικά σερβιρισμένα με σάλτσα γαρίδας

ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ 24.90€
Λεπτοκομμένα μοσχαρίσια φιλετάκια εξαιρετικής ποιότητας

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 11.00€
Ζουμερό μπιφτέκι από φρεσκοκομμένο κιμά

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ «ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ» . . 11.80€
Σερβίρεται πάνω σε πίτα με δροσερή σως γιαουρτιού,
φιλοκομμένη σαλάτα και πατάτες τηγανητές

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ . 22.90€
Τρυφερά κομμάτια μοσχαριού σε σουβλές.
Σερβίρονται με πίτα και τηγανητές πατάτες

ΣΟΥΒΛΑΚΙ «ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ» 10.80€
Τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλου τυλιχτά με μπέικον

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΟΥ ΨΗΣΤΗ

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 13.50€
Δύο πιτόγυρα κοτόπουλο. Τα συνοδεύουμε με
σάλτσα μουστάρδας, τζατζίκι, φιλοκομμένη ντομάτα με
κρεμμυδάκι και πατάτες τηγανητές
για να το τυλίξετε με ό,τι θέλετε

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 9.20€
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ 10.60€
Σερβίρονται με ψητή πίτα, ντομάτα, τζατζίκι
και τηγανητές πατάτες

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΤΟΜΑΧΑΚ 16.20€
Τρυφερή και ζουμερή χοιρινή μπριζόλα με πατάτες
τηγανητές

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ 14.80€
Σπεσιαλιτέ του ψήστη μας. Σερβίρεται με σάλτσα πάπρικας,
πίτα και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες

ΝΤΟΠΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ 18.60€
Καλοψημένα, τρυφερά, πεντανόστιμα και ελληνικά

ΠΙΤΑΚΙΑ ΑΝΤΡΙΝΑ 11.20€
Χοιρινή πανσέτα, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανός και
δροσερή σως γιαουρτιού

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ - ΚΑΙ ΕΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΟ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ 11.50€
Παραδοσιακά τηγανητά μοσχαρίσια κεφτεδάκια



ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ «ΝΑΠΟΛΙΤΑΙΝ» ΝΤΟΜΑΤΑ	7.90€
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΠΕΣΤΟ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ	9.80€
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ	6.90€
ΤΟΣΤ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ	4.50€

ΓΛΥΚΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΣΠΙΤΙΚΗ	7.90€
---------------------------------	-------

Σιροπιαστή με τα πιο αγνά υλικά

Η ΓΛΥΚΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΑΣ

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΠΑΓΩΤΟ	10.50€
-----------------------------	--------

Γεμιστά σου με παγωτό βανίλια. Σερβίρονται με κρέμα ζεστής σοκολάτας

ΠΑΓΩΤΟ ADRINA ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ	13.00€
-------------------------------------	--------

Το δικό μας σπιτικό παγωτό. Με παγωτό βανίλια μαδαγασκάρης, φουντούκια, κομμάτια σοκολάτας και σιρόπι καραμέλας

ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ	7.90€
------------------------	-------

Σιροπιαστά σπιτικά γλυκά ταψιού.
Κάθε μέρα κάτι διαφορετικό.
Καρυδόπιτα, Ραβανί, Εκμέκ, Μπακλαβάς, Κανταΐφι, Γαλακτομπούρεκο, Ινδοκάρυδο, Σαραγλί

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΥ	9.80€
-------------------------------	-------

Παραδοσιακή τηγανητή πίτα με γέμιση κρέμας

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	8.50€
----------------------------	-------

Σπιτικό ζεστό σουφλέ σοκολάτας

ΜΙΛΦΕΙΓ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	8.90€
----------------------------	-------

Με σως από κόκκινα φρούτα

ΚΟΚ ΠΑΓΩΤΟ	8.90€
----------------------	-------

Κι όμως κοκ με παγωτό βανίλια

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

ΜΠΑΝΑΝΑ ΣΠΛΙΤ	7.20€
-------------------------	-------

Μπανάνα και τρεις γεύσεις παγωτό, βανίλια, σοκολάτα και φράουλα με σιρόπι σοκολάτας, σαντιγί και τριμμένο αμύγδαλο

ΠΑΓΩΤΟ ΣΙΚΑΓΟ	7.20€
-------------------------	-------

Δύο γεύσεις παγωτό, σοκολάτα γάλακτος και σοκολάτα υγείας, τριμμένο αμύγδαλο, κομμάτια σοκολάτας, σαντιγί και σιρόπι σοκολάτας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ (ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ)	2.50€
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ Ή ΦΡΟΥΤΑ	7.20€
ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	5.90€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Τσάι Απλό ή Αρωματικό	3.50€
Καφές Ελληνικός Μονός	3.50€
Καφές Ελληνικός Διπλός	4.00€
Εσπρέσο	4.30€
Εσπρέσο Φρέντο	5.20€
Διπλό Εσπρέσο	5.40€
Καπουτσίνο / Καπουτσίνο Φρέντο	5.40€
Νεσκαφέ Ζεστός ή Φραπέ	4.10€
Ρόφημα Σοκολάτας Ζεστό ή Κρύο	5.40€
Καφές Φίλτρου	4.90€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Μεταλλικό Νερό 500ml	0.70€
Μεταλλικό Νερό 1.0L	1.40€
Ανθρακούχο Νερό 250ml/1.0L	3.80€/4.80€
Αναψυκτικά Διάφορα	3.10€
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	4.80€
Χυμοί Φρούτων Διάφοροι	3.50€
Μιλκσέικ και Γρανίτες	5.40€

ΠΟΤΑ

Μπύρα Ποτήρι Draft	3.00€
Μπύρες Εγχώριες 330ml	3.00€
Μπύρες Εισαγωγής 330ml	5.80€
Κοκτέιλ Διάφορα	10.00€
Ποτά Απλά	9.00€
Ποτά Σπέσιαλ	12.00€
Ποτά Premium	15.00€
Σφηνάκια, Χωνευτικά και Λικεράκια	3.00€
Ούζο Μπουκάλι 200ml	6.70€