



ADRINA GRAND HOTEL
OUR SPECIALITIES (PRE-ORDER)

LIVE LOBSTER

From our tank. Grilled or boiled €/kg

LOBSTER SPAGHETTI

A summer 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

DUSKY GROUPEL FISH STEW

A classic Skopelos traditional 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 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.



ADRINA GRAND HOTEL
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

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 στην 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,V} 4.90€
Traditional Greek dip with garlic, chopped cucumber, yoghurt, oil and dill. Served with toasted garlic bread

VARIETY OF SPREADS 9.40€
Tzatziki, eggplant spread, spicy cheese spread, Skopelos katiki cheese spread

SKOPELOS SPECIALTY

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

FRIED POTATOES TWISTERS 8.50€
Fresh fried potato chips with cheddar cheese, chopped tomato with onion, sour cream and bacon

SAUTEED MUSHROOMS^{GF,V} 9.80€
With garlic, rosemary and white wine

CHEF'S FAVOURITE

ARANCINI "SPANAKORIZO"^V 9.20€
Greek - style risotto croquettes with spinach and feta mousse

FRIED METSOVONE CHEESE^V 12.50€
Cereal crusted cheese. Served with passion fruit marmalade

BEEF TARTARE YIAOURLLOU 15.90€
With pita bread and yiaourtlou foam

BEEF CARPACCIO^{GF} 15.90€
Beef carpaccio, mayonnaise with Alonnisos tuna and capers

SEAFOOD STARTERS

FISHERMANS RECIPE

SEAFOOD KAKAVIA 10.80€
Shellfish and shrimp soup. Served with mussels and shrimps

MUSSELS MARINIERE^{GF} 13.40€
Fresh mussels cooked with onion and garlic, deglazed with white wine

CHARCOAL GRILLED PRAWNS^{GF} 17.20€
With lemon sauce, garlic and butter

ATHENIAN SALAD 11.80€
With fresh fish of the day, handmade mayonnaise, boiled baby potatoes, carrots, celery and cucumber pickle

SHRIMP "CHYLOPITAKI" 15.90€
Fresh shrimps with traditional Greek pasta cooked with cherry tomatoes, spring onions, peppers and Greek beer. Served with smoked "graviera" cheese

FISH SPECIALTY

GRILLED CUTTLEFISH^{GF} 14.80€
Served with quinoa, spinach and olive oil-lemon dressing

FRESH GRILLED OCTOPUS^{GF} 18.20€
With a mixed green salad, orange and sun-dried tomato sauce

GRILLED WHOLE LOCAL CALAMARI^{GF} . . . 45.00€/KG
Grilled whole squid with ouzo foam and cuttlefish ink

GREEK-STYLE STUFFED CALAMARAKIA . . . 13.90€
With feta cheese, graviera cheese, tomato and peppers

MEDITERRANEAN TACOS 12.90€
Sautéed shrimps, onion, rocket and guacamole

SALADS

OUR FAVOURITE

MODERN GREEK SALAD 13.50€
Cherry tomatoes, homemade pickled cucumber, fresh onion with goat cheese mousse and aromatic barley powder

SALAD WITH GRILLED CHICKEN^{GF} 15.00€
Mixed greens with freshly grilled chicken thigh fillet, bacon, cucumber and yoghurt dressing.

EXCELLENT CHOICE

SALAD WITH SMOKED SALMON^{GF} 17.20€
Mixed green salad with ginger sauce, cucumber, cherry tomatoes, slices of orange and smoked salmon long-sliced

SALAD WITH PROSCIUTTO^{GF} 13.20€
With rocket, melon, parmesan flakes and citrus vinaigrette

SKOPELOS SALAD^V 11.00€
Grilled multi-coloured peppers, tomato, cucumber, onion and olive paste. With a herb vinaigrette, feta cheese sauce and grilled pita bread

LOCAL SPECIALTY

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

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



PASTA BAR

LINGUINE WITH PRAWNS 18.20€
With shrimp bisque, spicy pepper, basil pesto and green onions

PASTA WITH BASIL PESTO^V 10.50€
With pine nuts, garlic, basil and Skopelos myzithra

PAPPARDELLE^V 11.80€
With tomato sauce, rainbow cherry tomatoes and fresh basil leaves

SKOPELOS PASTA SUGGESTION

SPAGHETTI WITH BEEF FILLET 22.50€
Cooked with beef sauce, mushrooms and truffle oil

RISOTTO

RISOTTO WITH PROSCIUTTO^{GF} 13.60€
With prosciutto and parmesan cheese

RISOTTO WITH MUSHROOMS^{GF,V} 12.60€
Fresh onion, heavy cream, truffle oil, parmesan and graviera cheese

RISOTTO WITH CITRUS FRUIT^{GF,V} 10.40€
With finger lime, orange, lemon, lime zest and parmesan cheese

FREGOLA WITH SHRIMP 18.90€
Fregola risotto with shrimp bisque and parmesan biscuit

YOU MUST TRY

RISOTTO KAKAVIA 14.50€
Risotto with fresh fish from local fisherman

KIDS' MEALS

CHILDREN'S SALAD 6.20€
with cherry tomatoes, cucumber, carrot and feta cheese

BABY FACE PASTA 7.20€
with fresh tomato sauce and parmesan cheese

BEEF BURGER 10.90€
With bread, tomato and cheese. Served with fried potatoes

BREADED FRIED CHICKEN FILLET 7.80€
Served with fried potatoes and homemade mayo

GRILLED MAIN COURSES

PRIME MEAT CHOICE

BEEF TAGLIATA^{GF} 26.90€
Beef fillets with rocket and parmesan, fried rocks potatoes and hollandaise sauce

BEEF BURGER STEAK^{GF} 11.00€
Served with fried potatoes and fresh salad

T-BONE BEEF STEAK 29.60€
Served with roasted butter potato

TOMAHAWK BEEF STEAK 29.60€
Served with roasted butter potato

A MUST

PORK TENDERLOIN 13.90€
With a mushroom and parmesan cheese crust. Served with basmati rice and a truffle sauce

CHICKEN FILLET^{GF} 9.20€
Grilled tender chicken fillet

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

VEGAN CAULIFLOWER STEAK^{GF,V} 8.50€
With green apple, grapefruit, orange and raspberry sauce

JACKFRUIT BBQ BURGER^V 10,50€
Caramelized onions with barbecue jackfruit, mayonnaise, tomato and lettuce. Served with coleslaw

SPIT ROASTED

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

CHICKEN KONTOSOUVLI 13.50€
Grill speciality. Served with pita, grilled tomato, tzatziki and fried potatoes

MAIN COURSES

MEAT SUGGESTION

PORK FILLETS 17.20€
Topped with Mavrodafni sweet wine sauce and served on a bed of fried potato rondelles

CHICKEN ROLL 14.90€
Stuffed with prosciutto, metsovone cheese and parsley, with a cereal crust. Served with mashed potatoes and thyme sauce



DESSERTS

HOMEMADE ORANGE PIE 7.90€
Honey dipped - moist and flavorful

SKOPELOS DESSERT

SKOPELOS MILK PIE 9.80€
Traditional Skopelos fried pastry pie with milk cream

PEACH ICE CREAM 11.90€
White chocolate mousse with juicy peach jam filling
in almond cookie powder

DON'T MISS

LEMON PIE 10.80€
Homemade lemon pie with lemon cream placed
on an almond biscuit

BAKLAVA CHEESECAKE 8.90€
Our traditional baklava with a cheesecake cream

CHOCOLATE SOUFFLE 8.50€
Homemade hot chocolate soufflé

LOUKOUMADES 9.20€
Traditional doughnuts served with Skopelos honey, cinnamon
and grated walnuts

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

ICE CREAMS AND FRUITS

ICE CREAM SCOOP-VARIOUS 2.50€

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, V} 4.90€
Παραδοσιακό και σπιτικό. Σερβίρεται με σκορδόψωμο

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ^V 9.40€
Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή και κατίκι Σκοπέλου

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

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

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ TWISTERS 8.50€
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες chips με τυρί τσένταρ, φιλοκομμένη ντομάτα με κρεμμυδάκι, sour cream και μπέικον

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ^{GF} 9.80€
Με σκόρδο και δενδρολίβανο, σβησμένα με λευκό κρασί

Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ CHEF

ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ ΣΠΑΝΑΚΟΥΡΥΖΟ^V 9.20€
Το παραδοσιακό σπανακόρυζο έγινε αραντσίνι με μους φέτας

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΠΑΝΕ^V 12.50€
Παναρισμένο με δημητριακά. Με μαρμελάδα passion fruit

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ 15.90€
Σε πίτα με αφρό γιαουρτλού

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ^{GF} 15.90€
Καρπάτσιο μοσχαριού, μαγιονέζα με τόνο Αλοννήσου και κάπαρη

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΩΝ ΨΑΡΑΔΩΝ

ΚΑΚΑΒΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 10.80€
Σούπα από όστρακα και γαρίδες, σερβιρισμένη με μύδια και γαρίδες

ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΙΝΙΕΡ 13.40€
Φρέσκα μύδια, μαγειρεμένα με κρεμμύδι, σκόρδο, σβησμένα με λευκό κρασί

ΜΕΓΑΛΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ 17.20€
Στα κάρβουνα με σως από λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο

ΑΘΗΝΑΪΚΗ 11.80€
Με φρέσκο ψάρι ημέρας, χειροποίητη μαγιονέζα, βραστάς baby πατάτες, καρότα, σέλινο και αγγουράκι τουρσί

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΑΚΙ 15.90€
Φρέσκες γαρίδες με χυλοπιτάκι μαγειρεμένο με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές και ελληνική μπύρα. Σερβίρεται με καπνιστή γραβιέρα

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΟΥΠΙΑ ΨΗΤΗ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ 14.80€
Σερβίρεται με κινόα, σπανάκι και λαδολέμονο

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ 18.20€
Με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, σάλτσα πορτοκαλιού και λιαστής ντομάτας

ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ 45.00€/KG
Με αφρό ούζου και μελάνι σουπιιάς

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ . . . 13.90€
Με φέτα, γραβιέρα, ντομάτα και πιπεριά

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΤΑΚΟΣ 12.90€
Γαρίδες σωτέ, κρεμμύδι, ρόκα και γουακαμόλε

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΤΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ^V 13.50€
Ντοματίνια, σπιτικό αγγουράκι τουρσί, φρέσκο κρεμμύδι με μους κατσικίσιου τυριού και αρωματική πούδρα κριθαροκουλούρας

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ^{GF} 15.00€
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φρεσκοψημένο κοτόπουλο μπουτί φιλέτο, μπέικον, αγγούρι και ντρέσινγκ γιαουρτιού

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ^{GF} 17.20€
Ανάμεικτη σαλάτα με σάλτσα πιπερόριζας, αγγούρι, ντοματίνια, φέτες πορτοκάλι και φέτες καπνιστού σολομού

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ 13.20€
Με ρόκα, πεπόνι, φλοίδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

ΣΑΛΑΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΣ^V 11.00€
Ψητές χρωματιστές πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και πάστα ελιάς με βινεγκρέτ μυρωδικών, αρωματισμένη φέτα και ψημένη πίτα

ΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ^{GF} 18.90€
Μαρούλι iceberg, αντίβ, κάπαρη, κρεμμύδι και άνηθο με αυθεντικό τόνο Αλοννήσου

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



ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 18.20€
Με μπισκ γαρίδας, καυτερή πιπεριά, πέστο βασιλικού και φρέσκο κρεμμύδι

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ^V 10.50€
Με κουκουνάρι, σκόρδο, βασιλικό και μυζήθρα Σκοπέλου

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ^V 11.80€
Με σάλτσα ντομάτας, δίχρωμα ντοματίνια και φρέσκα φύλλα βασιλικού

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ 22.50€
Μαγειρεμένη με σάλτσα μοσχαριού, μανιτάρια και λάδι τρούφας

ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ^{GF, V} 12.60€
Φρέσκο κρεμμυδάκι, κρέμα γάλακτος, λάδι τρούφας, παρμεζάνα και γραβιέρα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ^{GF} 13.60€
Με προσούτο και παρμεζάνα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ ΚΑΙ ΧΑΒΙΑΡΙ ΛΕΜΟΝΙΟΥ^{GF, V} 10.40€
Με χαβιάρι λεμονιού, ξύσμα πορτοκαλιού, λεμονιού, μοσχολέμονου και παρμεζάνα

ΦΡΕΓΚΟΛΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 18.90€
Ριζότο φρέγκολας με μπισκ γαρίδας και μπισκότο παρμεζάνας

ΠΡΕΠΙ ΝΑ ΤΟ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΚΑΒΙΑ 14.50€
Παραδοσιακή κακαβιά των φαράδων που έγινε ριζότο

ΠΑΙΔΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 6.20€
με ντοματίνια, αγγούρι, καρτό και φέτα

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΦΑΤΣΟΥΛΕΣ 7.20€
με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και παρμεζάνα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ BURGER 10.90€
Με ντομάτα, τυρί και τηγανητές πατάτες

ΣΝΙΤΣΕΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 7.80€
με σπιτική μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές

ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ PRIME MEAT

ΤΑΛΙΑΤΑ^{GF} 26.90€
Μοσχαρίσια φιλετάκια με ρόκα και παρμεζάνα, τηγανητά βραχάκια πατάτας και σως ολαντέζ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ^{GF} 11.00€
Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και φρέσκια σαλάτα

T-BONE ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 29.60€
Σερβίρεται με ψητή πατάτα βουτύρου

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΟΜΑΗΑΚ 29.60€
Σερβίρεται με ψητή πατάτα βουτύρου

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ 13.90€
Με κρούστα μανιταριών και παρμεζάνας.
Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι και σως τρούφας

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 9.20€
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΟΜΑΗΑΚ 16.20€
Τρυφερή και ζουμερή μπριζόλα με πατάτες τηγανητές

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ VEGAN^{GF} 8.50€
Με πράσινο μήλο, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι και σάλτσα βατόμουρο

JACKFRUIT ΜΠΕΡΓΚΕΡ BBQ^V 10.50€
Ψητό jackfruit με μπάρμπεκιου σως, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα, ντομάτα και μαρούλι.
Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw

ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΙΤΣΑ

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

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 13.50€
Σερβίρεται με πίτα, ψητή ντομάτα, τζατζίκι και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες

ΚΥΡΙΩΣ

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ 17.20€
Με σάλτσα μαυροδάφνης. Σερβίρονται πάνω σε τηγανητές ροδέλες φρέσκιας πατάτας

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ 14.90€
Γεμιστό με προσούτο, μετσοβόνη και μαϊντανό.
Παναρισμένο με δημητριακά. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σως θυμαριού



ΓΛΥΚΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΣΠΙΤΙΚΗ 7.90€
Σιροπιαστή με τα πιο αγνά υλικά

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΟ ΓΛΥΚΟ

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΥ 9.80€
Παραδοσιακή σκοπελίτικη, τηγανητή, στριφτή πίτα με κρέμα

ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΠΑΓΩΤΟ 11.90€
Μους λευκής σοκολάτας με γέμιση ζουμερής μαρμελάδας ροδάκινο, πάνω σε πούδρα από μπισκότο αμυγδάλου

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΤΕ

LEMON PIE 10.80€
Σπιτική λεμονόπιτα με κρέμα λεμονιού πάνω σε μπισκότο αμυγδάλου

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΤΣΙΖΚΕΪΚ 8.90€
Ο παραδοσιακός μας μπακλαβάς με κρέμα τσιζκέικ

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8.50€
Σπιτικό ζεστό σουφλέ σοκολάτας

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ 9.20€
Οι παραδοσιακοί λουκουμάδες. Σερβίρονται με μέλι Σκοπέλου, κανέλα και τριμμένο καρύδι

ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ 7.90€
Σιροπιαστά σπιτικά γλυκά ταψιού.
Κάθε μέρα κάτι διαφορετικό.
Καρυδόπιτα, Ραβανί, Εκμέκ, Μπακλαβάς, Κανταΐφι, Γαλακτομπούρεκο, Ινδοκάρυδο, Σαραγλί

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ (ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ) 2.50€

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€