



TRADITIONAL STARTERS

- TZATZIKI^{GF,V} 6.50€
Traditional Greek dip with garlic, chopped cucumber, yoghurt, oil and dill. Served with toasted garlic bread
- TAMOSALATA^{GF} 9.10€
Fluffy traditional spread with white fish roe
- EGGPLANT YIAOURTLOU^{GF,V} 10.90€
Eggplant topped with cool yoghurt sauce, walnuts, parsley & a touch of garlic

LOCAL SPECIALTY

- SKOPELOS TRADITIONAL CHEESE PIE^V . . 11.30€
Enjoy our authentic Skopelos cheese pie, lovingly made right here at Adrina. Thin, crispy handmade phyllo pastry hugs rich, genuine PDO feta cheese for a truly flavorful taste of Skopelos tradition

- GRILLED TALAGANI CHEESE^{GF,V} 10.50€
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,V} 9.70€
Grilled feta cheese with tomato, hot pepper and oregano

- GRAVIERA SAGANAKI^V 11.50€
Traditional fried Graviera cheese with a crispy crust, served warm with fresh lemon

- FRIED ZUCCHINI^V 11.20€
With grated graviera cheese

- GRILLED VEGETABLES^{GF,V} 10.80€
Grilled vegetables with sweet and sour vinaigrette

- SPICY LOCAL CHEESE SPREAD^{GF,V} 9.50€
Made with genuine PDO feta cheese, red Florina peppers & chilli peppers

- CHEESEBALLS^V 11.80€
Mixed cheese croquettes served with spicy cheese sauce

SEAFOOD STARTERS

YOU MUST TRY

- PSOMAKI WITH CRISPY COD 17.90€
Juicy cod fillet with a crunchy coating, in a soft bun with tartar mayonnaise

- MUSSELS MARINIERE^{GF} 17.60€
Fresh mussels cooked with onions and garlic, finished with white wine

- FRESH BAKED SHRIMPS "SAGANAKI"^{GF*} . . 18.90€
Baked with tomato and feta cheese

- FRESH BAKED MUSSELS "SAGANAKI"^{GF} . . . 18.90€
With tomato, feta cheese and parsley

FISH SPECIALTY

- DRUNKEN SHRIMPS^{GF*} 18.90€
Fresh shrimps sautéed with garlic, fresh lemon and white wine, a dish bursting with Mediterranean aromas

- WHOLE GRILLED SQUID^{GF} 24.70€
Whole grilled Skopelos shortfin squid served with olive oil-lemon dressing

- FRIED SQUID 14.10€
Fresh local Skopelos shortfin squid, tender and juicy

- SMOKED MACKEREL^{GF} 10.50€
Grilled mackerel with onion and oil-lemon dressing

- FRESH GRILLED OCTOPUS^{GF} 20.90€
Fresh octopus pieces with vinegar and olive oil. Served with pickled vegetables

CHEF'S CHOICE

- OCTOPUS GYROS 21.90€
Fresh octopus sautéed with onion on pita bread with fish roe spread and mustard

- FRESH GARLIC SHRIMPS^{GF*} 18.90€
Garlic, green onion and hot pepper. Served with pita bread

- FRESH FRIED WHITE BAIT 13.10€
Fresh, fried, delicious whitebait. Availability depends on the phases of the moon. Please ask your waiter



SALADS

GAVATHA SALAD^V 15.10€
Tomato, capers, onion, olives, purslane and crumbled genuine PDO feta on a bed of whole grain rusk topped with mustard vinaigrette

ADRINA SALAD^{GF,V} 16.40€
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*} 19.40€
Avocado, mango, pomegranate, tomatoes, spring onions and sesame oil

MIXED GREENS WITH GRILLED CHICKEN* . . 17.70€
Mixed fresh greens with grilled chicken thigh fillet, crispy bacon, croutons, and our homemade dressing (contains anchovies).

GREEK SALAD^{GF,V} 11.30€
The traditional Greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, olives and genuine PDO feta cheese

LOCAL SPECIALTY

ALONISSOS TUNA SALAD^{GF} 22.70€
Fresh salad with Alonissos tuna, iceberg, endive, capers, onion and dill with a lemon-based dressing

DAKOS WITH LOCAL SOFT CHEESE 13.10€
Dakos (barley rusks), juicy tomatoes, local soft (tangy) cheese, oregano, and olive oil. An authentic island dish

CHEF'S SELECTION

FRESH BOILED VEGETABLES^{GF,V} 9.50€
A healthy selection of freshly cut and lightly boiled vegetables (greens, broccoli, cauliflower or baby zucchini), depending on daily availability. Please ask your waiter

SPECIAL ADRINA PASTA

PESTO LINGUINE WITH SQUID 19.10€
With Fresh local Skopelos shortfin squid and herbs

CANNELLONI WITH SHRIMP* 26.10€
Cannelloni filled with shrimp parmesan and fresh herbs served with a shrimp sauce

GRILLED MAIN COURSES

BEEF TAGLIATA^{GF} 36.00€
Thinly sliced Black Angus Prime Flap steak, of premium quality

BEEF BURGER STEAK^{GF*} 14.30€
Juicy grilled homemade beef burger

BEEF BURGER STEAK "YOGHURTLU"* . . . 15.50€
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 29.00€
Cubes of beef, peppers and onion on two skewers. Served with pita bread, fried potatoes and tabbouleh

CHICKEN-BACON SOUVLAKI 15.40€
Cubes of tender chicken fillets wrapped in bacon on a skewer

THE BEST CHOICE

MAKE YOUR OWN CHICKEN GYRO* 17.90€
Two pieces of pita bread filled with chicken gyros. Served with mustard sauce, tzatziki, chopped tomato, onion and fried potatoes

CHICKEN FILLET 12.10€
Grilled tender chicken fillet

GREEK PORK SOUVLAKI* 13.90€
Pork pieces on a skewer served on grilled pita bread with tomato, tzatziki and fried potatoes

LOCAL SPECIALTY

LAMB CHOPS* 26.00€
Grilled lamb cutlets. Tender and delicious

PORK STEAK TOMAHAWK* 21.40€
Tender and delicious pork steak with fried potatoes

PORK KONTOSOUVLI* 19.50€
Grill speciality. With paprika sauce, pita bread and fried potatoes

YOU MUST TRY

FRIED MEATBALLS* 15.10€
Traditional fried beef meatballs



QUICK AND TASTY

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	10.50€
Made with fresh tomatoes	
SPAGHETTI WITH FRESH BUTTER	9.50€
GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH	5.90€

DESSERTS

HOMEMADE ORANGE PIE	11.30€
Honey dipped - moist and full of flavour	

OUR SWEET CHOICE

PROFITEROLE ICE CREAM	13.80€
Stuffed vanilla ice cream puffs, served with hot chocolate sauce	

ADRINA ICE CREAM FOR 4 OR 2 PERSONS	
	24.20€/17.30€

Our homemade ice-cream with Madagascar vanilla, hazelnuts, chocolate chips and caramel sauce

SKOPELOS MILK PIE	14.00€
Enjoy our authentic Skopelos milk pie (Galatopita), lovingly made right here at Adrina. Thin, crispy handmade phyllo pastry embraces rich, creamy custard	

CHOCOLATE SOUFFLE	11.10€
Homemade hot chocolate soufflé	

ICE CREAMS AND FRUITS

BANANA SPLIT	8.60€
Banana and three flavours of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry with chocolate syrup, whipped cream and grated almonds	

CHICAGO ICE CREAM	8.60€
Two flavours of ice cream, milk and dark chocolate, grated almond, chocolate chips, whipped cream and chocolate syrup	

ICE CREAM SCOOP-VARIOUS	3.00€
YOGHURT WITH FRUIT OR HONEY	8.60€
FRESH FRUIT IN SEASON	7.10€

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	3.50€
GREEK BEERS 330ml	3.50€
IMPORTED BEERS 330ml	6.00€
MIXED DRINKS AND COCKTAILS	10.50€
SPIRITS	9.50€
SPECIAL BRANDS	12.50€
PREMIUM BRANDS	15.00€
SHOTS, DIGESTIVES AND LIQUEURS	3.00€
BOTTLE OF OUZO 200ml	8.60€

VEGETARIAN / GLUTEN FREE (Upon request, all fried dishes can be prepared with gluten-free breading)

At Adrina, we cook traditional recipes for you every day, using fresh ingredients of the day.

Our potatoes are fresh, hand-peeled, and prepared by us.

For frying, we use high-quality sunflower oil and vegetable oil.

In our cooked dishes and salads, we use olive oil.

Allergens: Please inform our staff of any allergies or intolerances.

A complete list of allergen ingredients for all our dishes is available upon request.

Product Quality: (*) Certain meats or seafood may be frozen. This choice is made exclusively to ensure the quality

and safety of the products during their transportation to the island.

Person in charge: Ioannis Rodopoulos



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ^{GF,V} 6.50€
Ελληνικό, παραδοσιακό και σπιτικό. Σερβίρεται με
φρυγανισμένα ψωμάκια σκόρδου

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ^{GF} 9.10€
Αφράτη παραδοσιακή ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ^{GF,V} 10.90€
Με δροσερή σως γιαουρτιού, καρύδια, μαϊντανό,
αρωματισμένη με λίγο σκόρδο

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ^V 11.30€
Απολαύστε την αυθεντική σκοπελίτικη στριφτή τυρόπιτα,
φτιαγμένη με μεράκι από τα χεράκια μας. Λεπτό, τραγανό
χειροποίητο φύλλο αγκαλιάζει πλούσια, αυθεντική φέτα
Π.Ο.Π., δημιουργώντας μια γευστική εμπειρία που τιμά την
παράδοση της Σκοπέλου

ΨΗΤΟ ΤΑΛΑΓΑΝΙ^{GF,V} 10.50€
Ψητό παραδοσιακό μεσσηνιακό τυρί από πρόβειο γάλα.
Σερβίρεται σε σαγανάκι με ρίγανη και ψητή ντομάτα

«ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΝΤΙ»^{GF,V} 9.70€
Ψητή φέτα με ντομάτα, καυτερή πιπεριά και ρίγανη

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ^V 11.50€
Εκλεκτή γραβιέρα, τηγανισμένη παραδοσιακά σε χρυσή
κρούστα. Σερβίρεται ζεστό με φρεσκοκομμένο λεμόνι

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ^V 11.20€
Με τριμμένη γραβιέρα

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ^{GF,V} 10.80€
Φρεσκοψημένα λαχανικά με γλυκόξινη βινεγκρέτ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ^{GF,V} 9.50€
Με αυθεντική φέτα Π.Ο.Π., πιπεριά Φλωρίνης και καυτερή
πιπεριά

ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ^V 11.80€
Τηγανητές μπουκίτσες τυριών με σάλτσα τυροκαυτερής

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΤΡΑΓΑΝΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΕ ΨΩΜΑΚΙ 17.90€
Ζουμερό φιλέτο μπακαλιάρου με τραγανή κρούστα
σε μαλακό ψωμάκι με μαγιονέζα ταρτάρ

ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΙΝΙΕΡ^{GF} 17.60€
Φρέσκα μύδια, μαγειρεμένα με κρεμμύδι, σκόρδο,
σβησμένα με λευκό κρασί

ΦΡΕΣΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ^{GF*} 18.90€
Το παραδοσιακό σαγανάκι με ντομάτα και φέτα Π.Ο.Π

ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ^{GF} 18.90€
Με ντομάτα, φέτα Π.Ο.Π και μαϊντανό

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΜΕΘΥΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ^{GF*} 18.90€
Φρέσκες γαρίδες με μεσογειακά αρώματα
σωταρισμένες με σκόρδο, φρέσκο λεμόνι και λευκό κρασί

ΝΤΟΠΙΟ ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΟ ΘΡΑΨΑΛΟ ΨΗΤΟ^{GF} . . 24.70€
Ολόκληρο θράψαλο στη σχάρα με λαδολέμονο

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΟ ΘΡΑΨΑΛΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 14.10€
Φρέσκο ντόπιο θράψαλο

ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ^{GF} 10.50€
Ψητό με λαδολέμονο και φιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ^{GF} 20.90€
Κομματάκια φρέσκου χταποδιού με λαδόξυδο
και τουρσί λαχανικών

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΓΥΡΟΣ ΧΤΑΠΟΔΙ 21.90€
Χταπόδι σοταρισμένο με κρεμμύδι πάνω σε πίτα
με ταραμοσαλάτα και μουστάρδα

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΑΤΕΣ^{GF*} 18.90€
Σε σαγανάκι με ελαιόλαδο, πολύ σκόρδο, φρέσκο
κρεμμύδι και καυτερή πιπεριά. Σερβίρεται με πίτα

ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΓΑΥΡΟΣ 13.10€
Η διαθεσιμότητα εξαρτάται από τις φάσεις του
φεγγαριού. Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΒΑΘΑ^V 15.10€
Ντάκος, ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές, αντράκλα, φέτα Π.Ο.Π και βινεγκρέτ μουστάρδας

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΤΡΙΝΑ^{GF,V} 16.40€
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*} 19.40€
Αβοκάντο, μάνγκο, ρόδι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι και σησαμέλαιο

ΚΗΠΟΥΡΟΥ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ* 17.70€
Ανάμεικτα φρέσκα σαλατικά με φιλέτο από μπούτι κοτόπουλο σχάρας, τραγανό μπέικον, κρουτόν και σπιτική σως (περιέχει αντιζούγια)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ^{GF,V} 11.30€
Η κλασική ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, τσιπεριά, ελιές και φέτα Π.Ο.Π

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ^{GF} 22.70€
Αυθεντικός τόνος Αλοννήσου, μαρούλι iceberg, αντίβ, κάπαρη, κρεμμύδι, άνηθο και λεμονάτη σως

ΝΤΑΚΟΣ ΜΕ ΝΤΟΠΙΟ ΞΙΝΟΥΤΥΡΙ 13.10€
Ντάκος, ζουμερές ντομάτες, ξινοτύρι, ελαιόλαδο και ρίγανη

ΕΠΙΛΟΓΗ ΗΜΕΡΑΣ

ΦΡΕΣΚΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΗΜΕΡΑΣ^{GF,V} 9.50€
Μια υγιεινή επιλογή από ελαφρώς βρασμένα λαχανικά (χόρτα, μπρόκολο, κουνουτίδι ή κολοκυθάκι baby). Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τα λαχανικά ημέρας

ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΤΗΣ ΑΝΤΡΙΝΑΣ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 19.10€
Σκοπελίτικο θράψαλο με αρωματικά βότανα

ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΓΑΡΙΔΑΣ* 26.10€
Κανελόνια γεμιστά με γαρίδα, παρμεζάνα και φρέσκα μυρωδικά σερβιρισμένα με σάλτσα γαρίδας

ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ^{GF} 36.00€
Λεπτοκομμένα μοσχαρίσια φιλετάκια Black Angus Prime Flap, εξαιρετικής ποιότητας

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ^{GF*} 14.30€
Ζουμερό μπιφτέκι από φρεσκοκομμένο κιμά

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ «ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ»* . . . 15.50€
Σερβίρεται πάνω σε πίτα με δροσερή σως γιαουρτιού, ψιλοκομμένη σαλάτα και πατάτες τηγανητές

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ . 29.00€
Τρυφερά κομμάτια μοσχαριού, περασμένα σε δύο σούβλες με πιπεριές και κρεμμύδι. Σερβίρονται με πίτα, τηγανητές πατάτες και δροσερό ταμπουλέ

ΣΟΥΒΛΑΚΙ «ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ» 15.40€
Τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλου τυλιχτά με μπέικον

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΟΥ ΨΗΣΤΗ

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ* 17.90€
Δύο πιτόγυρα κοτόπουλο. Τα συνοδεύουμε με σάλτσα μουστάρδας, τζατζίκι, ψιλοκομμένη ντομάτα με κρεμμυδάκι και πατάτες τηγανητές για να το τυλίξετε με ό,τι θέλετε

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12.10€
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ* 13.90€
Σερβίρονται με ψητή πίτα, ντομάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες

ΝΤΟΠΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ* 26.00€
Καλοψημένα, τρυφερά, πεντανόστιμα και ελληνικά

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΤΟΜΑΧΑΥΚ* 21.40€
Τρυφερή και ζουμερή χοιρινή μπριζόλα με πατάτες τηγανητές και τυροκαυτερή

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ* 19.50€
Σπεσιαλιτέ του ψήστη μας. Σερβίρεται με σάλτσα πάπρικας, πίτα και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ - ΚΑΙ ΕΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΟ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ* 15.10€
Παραδοσιακά τηγανητά μοσχαρίσια κεφτεδάκια



ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ «ΝΑΠΟΛΙΤΑΙΝ» ΝΤΟΜΑΤΑ	10.50€
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ	9.50€
ΤΟΣΤ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ	5.90€

ΓΛΥΚΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΣΠΙΤΙΚΗ	11.30€
---------------------------------	--------

Σιροπιαστή με τα πιο αγνά υλικά

Η ΓΛΥΚΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΑΣ

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΠΑΓΩΤΟ	13.80€
-----------------------------	--------

Γεμιστά σου με παγωτό βανίλια. Σερβίρονται με κρέμα ζεστής σοκολάτας

ΠΑΓΩΤΟ ADRINA ΓΙΑ 4 Ή 2 ΑΤΟΜΑ	24.20€/17.30€
---	---------------

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

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΥ	14.00€
-------------------------------	--------

Απολαύστε την αυθεντική σκοπελίτικη γαλατόπιτα, φτιαγμένη με μεράκι από τα χεράκια μας. Αφράτη, βελούδινη κρέμα σκεπάζεται από λεπτό, τραγανό χειροποίητο φύλλο, δημιουργώντας μια γλυκιά εμπειρία που τιμά την παράδοση της Σκοπέλου

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	11.10€
----------------------------	--------

Σπιτικό ζεστό σουφλέ σοκολάτας

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

ΜΠΑΝΑΝΑ ΣΠΛΙΤ	8.60€
-------------------------	-------

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

ΠΑΓΩΤΟ ΣΙΚΑΓΟ	8.60€
-------------------------	-------

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

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ (ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ)	3.00€
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ Ή ΦΡΟΥΤΑ	8.60€
ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	7.10€

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

Μύρα Ποτήρι Draft	3.50€
Μύρες Εγχώριες 330ml	3.50€
Μύρες Εισαγωγής 330ml	6.00€
Κοκτέιλ Διάφορα	10.50€
Ποτά Απλά	9.50€
Ποτά Σπέσιαλ	12.50€
Ποτά Premium	15.00€
Σφηνάκια, Χωνευτικά και Λικεράκια	3.00€
Ούζο Μπουκάλι 200ml	8.60€

VEGETARIAN 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, Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο και φυτικό έλαιο αρίστης ποιότητας, ιδανικό για υψηλές θερμοκρασίες. Στα μαγειρευτά και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Αλλεργιογόνα: Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Διαθέτουμε πλήρη κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά των πιάτων μας.

Ποιότητα Προϊόντων: (*) Ορισμένα κρέατα ή θαλασσινά ενδέχεται να είναι κατεψυγμένα.

Η επιλογή αυτή γίνεται αποκλειστικά για τη διασφάλιση της ποιότητας και της υγιεινής των προϊόντων κατά τη μεταφορά τους προς το νησί.

Αγορανομικά Υπευθυνός: Ιωάννης Ροδόπουλος



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 λιγκουίνι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας
. €/ΑΣΤΑΚΟΣ/kg +9.50€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Η παραδοσιακή σκοπελίτικη συνταγή με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και λιγκουίνι
. €/ΣΚΟΡΠΙΝΑ/kg +9.50€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

Φρέσκια πεσκανδρίτσα φρικασέ με σάλτσα αυγολέμονο 26,00€/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+11.00€/ΣΟΥΠΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΨΗΤΗ

Αν τη 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

Λιγκουίνι με κατσικάκι Σκοπέλου σιγομαγειρεμένο στη γάστρα 25,00€/ΑΤΟΜΟ



ADRINA BEACH TAVERN
OUR SPECIALITIES (PRE-ORDER)

LIVE LOBSTER

From our tank. Grilled or boiled €/kg

LOBSTER LINGUINE

A summer gourmet experience. With linguine and fresh tomato sauce.
. €/LOBSTER/kg +9.50€/SPAGHETTI/PERSON

SCORPION FISH LINGUINE

A traditional Skopelos recipe with fresh tomato sauce and linguine
. €/SCORPION FISH/kg +9.50€/SPAGHETTI/PERSON

MONKFISH FRICASSEE

Monkfish with greens and egg lemon sauce 26,00€/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 +11.00€/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... Fish grilled or fried €/kg

KATSIKOMAKARONADA

Linguine with Skopelos local goat slowly cooked in the oven 25,00€/PERSON