



TRADITIONAL STARTERS

TZATZIKI^{GF,V} 6.50€
Traditional Greek dip with garlic, chopped cucumber, yoghurt, oil and dill. Served with toasted garlic bread

VARIETY OF SPREADS 12.30€
Tzatziki, spicy cheese spread, local soft (tangy) cheese

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

FRIED POTATOES TWISTERS 10.90€
Fresh fried potato chips with cheddar cheese, chopped tomato with onion, sour cream and bacon

SAUTEED MUSHROOMS^{GF,V} 12.90€
With garlic, rosemary and white wine

CHEF'S FAVOURITE

BEEF CARPACCIO^{GF*} 21.50€
Beef carpaccio, mayonnaise with Alonnisos tuna and capers

BEEF* TARTARE YIAOURTLOU 19.00€
With pita bread and yiaourtloou foam

FRIED METSOVONE CHEESE^V 16.20€
Cereal-crusted cheese. Served with passion fruit marmalade

SEAFOOD STARTERS

MUSSELS MARINIERE^{GF} 17.60€
Fresh mussels cooked with onion and garlic, deglazed with white wine

CHARCOAL GRILLED PRAWNS^{GF*} 22.60€
With lemon sauce, garlic and butter

SHRIMP "CHYLOPITAKI"* 21.10€
Fresh shrimps with traditional Greek pasta cooked with cherry tomatoes, spring onions, peppers and Greek beer. Served with smoked "graviera" cheese

OUR SPECIALTY

MEDITERRANEAN TACOS 17.00€
Sautéed shrimps*, onion, rocket and guacamole

FRESH GRILLED OCTOPUS^{GF} 22.90€
With a mixed green salad, orange and sun-dried tomato sauce

SALADS

OUR FAVOURITE

MODERN GREEK SALAD 17.80€
Cherry tomatoes, homemade pickled cucumber, fresh onion with local soft (tangy) cheese mousse and aromatic barley powder

SALAD WITH GRILLED CHICKEN^{GF*} 18.80€
Mixed greens with grilled chicken thigh fillet, bacon, cucumber and yoghurt dressing.

EXCELLENT CHOICE

SALAD WITH SMOKED SALMON^{GF} 22.60€
Mixed green salad with ginger sauce, cucumber, cherry tomatoes, slices of orange and smoked salmon long-sliced

SKOPELOS SALAD^V 14.50€
Grilled multi-coloured peppers, tomato, cucumber, onion and olive paste. With a herb vinaigrette, genuine PDO feta sauce and grilled pita bread

LOCAL SPECIALTY

SALAD WITH ALONISSOS TUNA^{GF} 22.90€
Fresh salad with Alonissos tuna, iceberg, endives, capers, onion and dill with a lemon-based sauce

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

PASTA BAR

LINGUINE WITH PRAWNS* 22.90€
With shrimp bisque, spicy pepper, basil pesto and green onions

LINGUINE WITH SEAFOOD 25.90€
An authentic recipe featuring linguine, fresh mussels, shrimp*, squid and a rich shrimp bisque sauce

SPAGHETTI WITH BASIL PESTO^V 13.80€
With pine nuts, garlic, basil and parmesan cheese

PAPPARDELLE^V 15.50€
With tomato sauce, rainbow cherry tomatoes and fresh basil leaves

SKOPELOS PASTA SUGGESTION

SPAGHETTI BEEF SOFRITO* 28.20€
Slow-cooked beef soffrito in a rich, savory sauce infused with garlic, vinegar, fresh parsley, and wild mushrooms



RISOTTO

RISOTTO WITH PROSCIUTTO^{GF} 17.50€
With prosciutto and parmesan cheese

RISOTTO WITH MUSHROOMS^{GF,V} 16.60€
Fresh onion, heavy cream, truffle oil, parmesan and graviera cheese

GREEK "GEMISTA" RISOTTO^{GF,V} 13.70€
All the authentic flavors of traditional Greek stuffed vegetables in a rich risotto, cooked with olive oil, summer tomatoes, and aromatic herbs. Served with crumbled feta cheese

RISOTTO WITH SHRIMP* 23.80€
With shrimp bisque and parmesan biscuit

YOU MUST TRY

RISOTTO KAKAVIA 18.90€
Risotto with fresh fish from local fisherman

KIDS' MEALS

BABY FACE PASTA 9.50€
with fresh tomato sauce and parmesan cheese

BEEF BURGER* 13.90€
With bread, tomato and cheese. Served with fried potatoes

BREADED FRIED CHICKEN FILLET* 10.60€
Served with fried potatoes and homemade mayo

GRILLED MAIN COURSES

PRIME MEAT CHOICE

BEEF TAGLIATA^{GF} 36.00€
Thinly sliced premium Black Angus Prime Flap steak. Served with rocket, parmesan, herb-buttered roasted baby potatoes, and a side of garlic sauce

BEEF BURGER STEAK^{GF*} 14.30€
Served with fried potatoes and fresh salad

T-BONE BEEF STEAK* 36.00€
With butter. Served with fried potatoes

TOMAHAWK BEEF STEAK* 39.00€
With butter. Served with fried potatoes

A MUST

PORK TENDERLOIN* 18.40€
With a mushroom and parmesan cheese crust. Served with basmati rice and a truffle sauce

CHICKEN FILLET 12.10€
Grilled tender chicken fillet

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

VEGAN CAULIFLOWER STEAK^{GF,V} 11.30€
With green apple, grapefruit, orange and raspberry sauce

SPIT ROASTED

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

CHICKEN KONTOSOUVLI* 17.70€
Grill speciality. Served with pita, grilled tomato, tzatziki and fried potatoes

TRADITIONAL GREEK SAUSAGE 15.60€
Traditional village-style sausage grilled on a skewer. Served with herb-buttered roasted baby potatoes

MAIN COURSES

OUR SUGGESTION

PORK FILLETS* 18.90€
Topped with Mavrodafni sweet wine sauce and served on a bed of fried potato rondelles



DESSERTS

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

LOCAL SPECIALTY

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

DON'T MISS

LEMON PIE 14.70€
Homemade lemon pie with lemon cream placed on an almond biscuit

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

ORANGE PIE ICE CREAM 12.50€
Creamy ice cream flavored with traditional Greek orange pie, loaded with chunks of authentic artisanal "portokalopita

ICE CREAMS AND FRUITS

ICE CREAM SCOOP-VARIOUS 3.00€

FRESH FRUIT IN SEASON 7.10€

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

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€



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ^V 12.30€
Τζατζίκι, τυροκαυτερή και ξινοτύρι

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ 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

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ TWISTERS 10.90€
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες chips με τυρί τσένταρ, ψιλοκομμένη ντομάτα με κρεμμυδάκι, sour cream και μπέικον

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ^{GF,V} 12.90€
Με σκόρδο και δενδρολίβανο, σβησμένα με λευκό κρασί

Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ CHEF

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ^{GF*} 21.50€
Καρπάτσιο μοσχαριού, μαγιονέζα με τόνο Αλοννήσου και κάπαρη

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ* ΤΑΡΤΑΡ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ 19.00€
Σε πίδα με αφρό γιαουρτλού

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΠΑΝΕ^V 16.20€
Παναρισμένο με δημητριακά. Με μαρμελάδα passion fruit

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΜΕΓΑΛΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ* 22.60€
Στα κάρβουνα με σως από λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΑΚΙ* 21.10€
Φρέσκες γαρίδες με χυλοπιτάκι μαγειρεμένο με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές και ελληνική μπίρα. Σερβίρεται με καπνιστή γραβιέρα

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΤΑΚΟΣ 17.00€
Γαρίδες* σωτέ, κρεμμύδι, ρόκα και γουσακαμόλε

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ^{GF} 22.90€
Με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, σάλτσα πορτοκαλιού και λιαστής ντομάτας

ΣΑΛΑΤΕΣ

Η ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ^V 17.80€
Ντοματίνια, σπιτικό αγγουράκι τουρσί, φρέσκο κρεμμύδι με μους ξινοτυριού και αρωματική πούδρα κριθαροκουλούρας

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ^{GF*} 18.80€
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φρεσκοψημένο κοτόπουλο μπουτί φιλέτο, μπέικον, αγγούρι και ντρέσινγκ γιαουρτιού

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ^{GF} 22.60€
Ανάμεικτη σαλάτα με σάλτσα πιπερόριζας, αγγούρι, ντοματίνια, φέτες πορτοκάλι και φέτες καπνιστού σολομού

ΣΑΛΑΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΣ^V 14.50€
Ψητές χρωματιστές πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και πάστα ελιάς με βινεγκρέτ μυρωδικών, αρωματισμένη φέτα Π.Ο.Π και ψημένη πίδα

ΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ^{GF} 22.90€
Μαρούλι iceberg, αντίβ, κάπαρη, κρεμμύδι και άνηθο με αυθεντικό τόνο Αλοννήσου

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* 22.90€
Με μπισκ γαρίδας, καυτερή πιπεριά, πέστο βασιλικού και φρέσκο κρεμμύδι



ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΤΟΥ ΨΑΡΑ 25.90€
Μια αυθεντική συνταγή με λιγκουίνοι, φρέσκα μύδια,
γαρίδες*, Σκοπελίτικο θράψαλο και μπισκ γαρίδας

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ^V 13.80€
Με κουκουνάρι, σκόρδο, βασιλικό και παρμεζάνα

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ^V 15.50€
Με σάλτσα ντομάτας, δίχρωμα ντοματίνια και φρέσκα
φύλλα βασιλικού

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΣΟΦΡΙΤΟ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ* 28.20€
Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι σοφρίτο με πλούσια σάλτσα,
αρωματισμένο με σκόρδο, ξύδι, φρέσκο μαϊντανό και άγρια
μανιτάρια

ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ^{GF} 17.50€
Με προσούτο και παρμεζάνα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ^{GF, V} 16.60€
Φρέσκο κρεμμυδάκι, κρέμα γάλακτος, λάδι τρούφας,
παρμεζάνα και γραβιέρα

ΡΙΖΟΤΟ ΑΛΑ ΓΕΜΙΣΤΑ 13.70€
Όλη η αυθεντική γεύση των παραδοσιακών ελληνικών
γεμιστών σε ένα πλούσιο, μελωμένο ριζότο μαγειρεμένο με
ελαιόλαδο, καλοκαιρινές ντομάτες και αρωματικά βότανα.
Σερβίρεται με τριμμένη φέτα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* 23.80€
Ριζότο με μπισκ γαρίδας και μπισκότο παρμεζάνας

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΚΑΒΙΑ 18.90€
Παραδοσιακή κακαβιά των φαράδων που έγινε ριζότο

ΠΑΙΔΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΦΑΤΣΟΥΛΕΣ 9.50€
Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και παρμεζάνα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ BURGER* 13.90€
Με ντομάτα, τυρί και τηγανητές πατάτες

ΣΝΙΤΣΕΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ* 10.60€
Με σπιτική μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές

ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ PRIME MEAT

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ^{GF} 36.00€
Λεπτοκομμένα μοσχαρίσια φιλετάκια Black Angus Prime
Flap, εξαιρετικής ποιότητας. Συνοδεύεται από ρόκα,
παρμεζάνα, ψητές πατάτες baby με βούτυρο, μυρωδικά και
ντιπ σκόρδου

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ^{GF*} 14.30€
Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και φρέσκια σαλάτα

T-BONE ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ* 36.00€
Με φρέσκο βούτυρο. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΟΜΑΗΑΚ* 39.00€
Με φρέσκο βούτυρο. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ* 18.40€
Με κρούστα μανιταριών και παρμεζάνας.
Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι και σως τρούφας

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12.10€
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΤΟΜΑΗΑΚ* 21.40€
Τρυφερή και ζουμερή μπριζόλα με πατάτες τηγανητές

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ VEGAN^{GF, V} 11.30€
Με πράσινο μήλο, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι και σάλτσα
βατόμουρο

ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΙΤΣΑ

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

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ* 17.70€
Σερβίρεται με πίτα, ψητή ντομάτα, τζατζίκι
και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 15.60€
Λουκάνικο χωριάτικο ψημένο στη σουβλίτσα.
Σερβίρεται με ψητές πατάτες baby με βούτυρο και
μυρωδικά

ΚΥΡΙΩΣ

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ* 18.90€
Με σάλτσα μαυροδάφνης. Σερβίρονται πάνω σε τηγανητές
ροδέλες φρέσκιας πατάτας



ΓΛΥΚΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΣΠΙΤΙΚΗ 11.30€

Σιροπιαστή με τα πιο αγνά υλικά

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

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΤΕ

LEMON PIE 14.70€

Σπιτική λεμονόπιτα με κρέμα λεμονιού πάνω σε μπισκότο αμυγδάλου

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

ΠΑΓΩΤΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ 12.50€

Κρεμώδες παγωτό με γεύση παραδοσιακής πορτοκαλόπιτας και πλούσια κομμάτια από χειροποίητη πορτοκαλόπιτα

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ (ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ) 3.00€

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 7.10€

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 Υπεύθυνος: Ιωάννης Ροδόπουλος

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€

Μπύρες Εγχώριες 330ml 3.50€

Μπύρες 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€



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 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 GRAND HOTEL
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