



## ADRINA RESORT & SPA LUNCH

### OUR DINNER SPECIALITIES (PRE-ORDER)

Our specialities are also available for lunch, upon request, 24 hours in advance

#### 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



## TRADITIONAL STARTERS

TZATZIKI<sup>GF,V</sup> . . . . . 6.50€  
Traditional Greek dip with garlic, chopped cucumber, yoghurt, oil and dill. Served with toasted garlic bread

WHOLE GRILLED SQUID<sup>GF</sup> . . . . . 24.70€  
Whole grilled Skopelos shortfin squid served with olive oil-lemon dressing

### SKOPELOS SPECIALTY

SKOPELOS TRADITIONAL CHEESE PIE<sup>V</sup> . . . 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

### FISH SPECIALTY

BAKED SHRIMPS "SAGANAKI"<sup>GF\*</sup> . . . . . 18.90€  
Baked with tomato and feta cheese

GRILLED TALAGANI CHEESE<sup>GF,V</sup> . . . . . 10.50€  
Messenian traditional cheese from sheep's milk, grilled and sliced. Served in a clay pot with oregano and grilled tomato

CRISPY SHRIMPS & BLACK GARLIC\* . . . 17.40€  
Crispy crusted shrimps. Served with black garlic mayo

ZUCCHINI CRISPS<sup>V</sup> . . . . . 11.20€  
Thinly sliced, deep-fried zucchini strips served with tzatziki dip

### CHEF'S CHOICE

GYROS SQUID . . . . . 17.40€  
Fresh local Skopelos shortfin squid with olive oil-lemon dressing, wrapped in pita bread. Served with white fish roe, chopped tomato with onion and caper sauce

### CHEF'S FAVORITE

GRAVIERA SAGANAKI "BITES"<sup>V</sup> . . . . . 11.50€  
Traditional fried Graviera cheese with a crispy crust, served warm with tomato jam.

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

SPICY LOCAL CHEESE SPREAD<sup>GF,V</sup> . . . . . 9.50€  
Made with genuine PDO feta cheese, red Florina peppers & chilli peppers

"SPECIAL" POTATO SALAD . . . . . 18.80€  
Served cold with Alonissos tuna, marinated shrimps\*, olives, capers, onion, tomato and mustard vinaigrette

CHEESEBALLS<sup>V</sup> . . . . . 11.80€  
Mixed cheese croquettes served with spicy cheese sauce

FRESH GRILLED OCTOPUS<sup>GF</sup> . . . . . 20.90€  
Fresh octopus pieces with vinegar and olive oil. Served with pickled vegetables

## SEAFOOD STARTERS

MUSSELS MARINIERE<sup>GF</sup> . . . . . 17.60€  
Fresh mussels cooked with onion and garlic, deglazed with white wine

### FRESH & LOCAL

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

TARAMOSALATA<sup>GF</sup> . . . . . 9.10€  
Fluffy traditional spread with white fish roe



## SALADS

GAVATHA SALAD<sup>V</sup> . . . . . 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<sup>GF,V</sup> . . . . . 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

### **YOU MUST TRY**

MOZZARELLA SALAD<sup>GF,V</sup> . . . . . 14.90€  
Arugula leaves, tomato, fresh mozzarella and basil pesto

SALAD WITH GRILLED CHICKEN\* . . . . . 17.80€  
With groats, capers, green onion, tomato, avocado, grilled chicken thigh fillet, arabic pita and homemade dressing

GREEK SALAD<sup>GF,V</sup> . . . . . 11.30€  
The traditional Greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, olives and genuine PDO feta cheese

### **CHEF'S FAVORITE**

SALAD WITH FRESH GREEN BEANS AND BEETROOT<sup>GF,V</sup> . . . . . 12.90€  
With PDO feta cheese. Topped with olive oil dressing, lemon and garlic

FRESH SUMMER SALAD<sup>V</sup> . . . . . 14.30€  
Watermelon, baby tomatoes, olives, genuine PDO feta cheese, wheat rusk bites and spearmint vinaigrette

## 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

BEEF BURGER STEAK<sup>GF\*</sup> . . . . . 14.30€  
Juicy grilled homemade beef burger

BEEF BURGER\* . . . . . 17.80€  
With bread, tomato, lettuce, onion, bacon, cheddar cheese and bacon mayo

### **DON'T MISS**

CHICKEN KEBAB\* . . . . . 14.50€  
Juicy homemade chicken burger. Served with sweet chili and grilled pita

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

### **YOU MUST TRY**

FRIED MEATBALLS\* . . . . . 15.10€  
Traditional fried beef meatballs

CHICKEN FILLET . . . . . 12.10€  
Grilled tender chicken fillet

BBQ WINGS<sup>GF\*</sup> . . . . . 13.80€  
Grilled chicken wings with bbq sauce. Served with blue cheese sauce

VEGAN CAULIFLOWER STEAK<sup>GF,V</sup> . . . . . 11.30€  
With green apple, grapefruit, orange and raspberry sauce

## QUICK SPAGHETTI

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE . . . . . 10.50€  
Made with fresh tomatoes

SPAGHETTI WITH FRESH BUTTER . . . . . 9.50€

SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE\* . . . . . 12.90€



## OUR "HEALTHY" FOODS

CLUB SANDWICH. . . . . 15.40€  
Thinly sliced grilled chicken\* thigh, turkey, cheese, tomato, cucumber, lettuce and guacamole. Served with fried potatoes

### YOU MUST TRY

BAO BUNS. . . . . 15.10€  
Shredded smoked pork\* with caramelized onions and cheddar cheese

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

ARABIC PITA WRAP WITH CHICKEN\*. . . . . 11.20€  
With chicken, cheese, sauce and green salad

THE BOURDAIN'S FAVORITE. . . . . 12.50€  
Toasted baguette loaded with grilled mortadella, melted local graviera, and garlic mayo

GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH. . . . . 5.90€

## DESSERTS

HOMEMADE ORANGE PIE. . . . . 11.30€  
Honey dipped - moist and flavorful

### OUR SWEET CHOICE

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 for a truly delightful taste of Skopelos tradition.

TRADITIONAL "AVGATO" PLUM & YOGURT. . . . . 8.90€  
Refreshing, thick Greek yogurt topped with "Avgato" – the famous traditional spoon sweet made from Skopelos island plums

## FRUITS

YOGHURT WITH FRUIT OR HONEY. . . . . 8.60€  
FRESH FRUIT IN SEASON. . . . . 7.10€

## ICE CREAMS

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€

SOFT SERVE ICE CREAM. . . . . 3.00€

## 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



## ADRINA RESORT & SPA LUNCH

ΟΙ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΔΕΙΠΝΟ (ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ)

Οι σπεσιαλιτέ μας είναι διαθέσιμες και για μεσημεριανό, κατόπιν παραγγελίας 24 ώρες πριν

### **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



## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ<sup>GF,V</sup> . . . . . 6.50€  
Ελληνικό, παραδοσιακό και σπιτικό. Σερβίρεται με φρυγανισμένα ψωμάκια σκόρδου

### ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ<sup>V</sup> . . . . . 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<sup>GF,V</sup> . . . . . 10.50€  
Ψητό παραδοσιακό μεσσηνιακό τυρί από πρόβειο γάλα. Σερβίρεται σε σαγανάκι με ρίγανη και ψητή ντομάτα

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ<sup>V</sup> . . . . . 11.20€  
Τηγανητές, τραγανές, λεπτές φέτες σερβιρισμένες με τζατζίκι

### Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ<sup>V</sup> . . . . . 11.50€  
Εκλεκτή γραβιέρα, τηγανισμένη παραδοσιακά σε χρυσή κρούστα. Σερβίρεται ζεστό με μαρμελάδα ντομάτας

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ<sup>GF,V</sup> . . . . . 9.50€  
Με αυθεντική φέτα Π.Ο.Π., πιπεριά Φλωρίνης και καυτερή πιπεριά

ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ<sup>V</sup> . . . . . 11.80€  
Τηγανητές μπουκίτσες τυριών με σάλτσα τυροκαυτερής

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΙΝΙΕΡ<sup>GF</sup> . . . . . 17.60€  
Φρέσκα μύδια, μαγειρεμένα με κρεμμύδι, σκόρδο, σβησμένα με λευκό κρασί

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ<sup>GF</sup> . . . . . 9.10€  
Αφράτη παραδοσιακή ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά

ΝΤΟΠΙΟ ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΟ ΘΡΑΨΑΛΟ ΨΗΤΟ<sup>GF</sup> . . . . . 24.70€  
Ολόκληρο θράψαλο στη σχάρα με λαδολέμονο

### ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ<sup>GF\*</sup> . . . . . 18.90€  
Το παραδοσιακό σαγανάκι με ντομάτα και φέτα Π.Ο.Π

ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ . . . . . 17.40€  
Γαρίδες τηγανητές σε κουρκούτι. Σερβίρονται με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

### Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΟΥ ΨΗΣΤΗ

ΓΥΡΟΣ ΘΡΑΨΑΛΟ . . . . . 17.40€  
Φρέσκο ντόπιο θράψαλο με λαδολέμονο τυλιχτό σε πίτα από σουβλάκι. Τα συνοδεύουμε με ταραμοσαλάτα, φιλοκομμένη ντομάτα με κρεμμυδάκι και σως κάπαρης για να το τυλίξετε με ό,τι θέλετε

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΟ ΘΡΑΨΑΛΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ . . . . . 14.10€  
Φρέσκο ντόπιο θράψαλο

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ "SPECIAL" . . . . . 18.80€  
Σερβίρεται κρύα με τόνο Αλοννήσου, γαρίδες\* μαριναρισμένες, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, ντομάτα και βινεγκρέτ μουστάρδας

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ<sup>GF</sup> . . . . . 20.90€  
Κομματάκια φρέσκου χταποδιού με λαδόξυδο και τουρσί λαχανικών

### ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ

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



## ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΒΑΘΑ<sup>V</sup> . . . . . 15.10€  
Ντάκος, ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές, αντράκλα,  
φέτα Π.Ο.Π και βινεγκρέτ μουστάρδας

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΤΡΙΝΑ<sup>GF,V</sup> . . . . . 16.40€  
Η σαλάτα μας με ρόκα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα,  
φλοίδες παρμεζάνας, κουκουναρόσπορο και άλλους  
σπόρους και σως μπαλσάμικο-μέλι

### **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ**

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ<sup>GF,V</sup> . . . . . 14.90€  
Ρόκα, ντομάτα, φρέσκια μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ\* . . . . .  
. 17.80€  
Με πλιγούρι, κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα,  
αβοκάντο, φιλέτο μπούτι ψητού κοτόπουλου, αραβικά  
πιτάκια και σπιτική σως

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ<sup>GF,V</sup> . . . . . 11.30€  
Η κλασική ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,  
τιπεριά, ελιές και φέτα Π.Ο.Π

### **Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΣΣΑΣ**

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ  
ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ<sup>GF,V</sup> . . . . . 12.90€  
Με φέτα Π.Ο.Π, λαδολέμονο και σκόρδο

ΔΡΟΣΕΡΗ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ<sup>V</sup> . . . . . 14.30€  
Καρπούζι, ντοματίνια, ελιές, φέτα Π.Ο.Π, παξιμαδάκια και  
βινεγκρέτ δυόσμου

## 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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ<sup>GF\*</sup> . . . . . 14.30€  
Ζουμερό μπιφτέκι από φρεσκοκομμένο κιμά

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER\* . . . . . 17.80€  
Ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μπέικον, τσένταρ και  
μαγιονέζα μπέικον

### **ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΤΕ**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΕΜΠΑΠ\* . . . . . 14.50€  
Ζουμερά μπιφτεκάκια από κοτόπουλο.  
Σερβίρεται με γλυκό τσίλι και πίτα

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

### **ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ**

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ\* . . . . . 15.10€  
Παραδοσιακά τηγανητά μοσχάρισια κεφτεδάκια

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ . . . . . 12.10€  
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΒΒQ<sup>GF\*</sup> . . . . . 13.80€  
Ψητές φτερούγες κοτόπουλο με σάλτσα μπάρμπεκιου.  
Σερβίρονται με σάλτσα blue cheese

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ VEGAN<sup>GF</sup> . . . . . 11.30€  
Με πράσινο μήλο, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι και σάλτσα  
βατόμουρο

## ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ «ΝΑΠΟΛΙΤΑΙΝ» ΝΤΟΜΑΤΑ . . . 10.50€

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ . . . . . 9.50€

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ ΜΕ ΚΙΜΑ\* . . . . . 12.90€



## ΤΑ "ΥΓΙΕΙΝΑ" ΜΑΣ

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ . . . . . 15.40€  
Λεπτοκομμένο ψητό κοτόπουλο\* μπουτί φιλέτο,  
γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, γουακαμόλε  
με τηγανητές πατάτες

### ΛΕΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΜΠΑΟ ΜΠΑΝΣ . . . . . 15.10€  
Ξεψαχνισμένο χοιρινό\* καπνιστό κρέας με καραμελωμένα  
κρεμμύδια και τσένταρ

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

ΑΡΑΒΙΚΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ\* . . . . . 11.20€  
Μπουτί φιλέτο, τυρί, σως και πράσινη σαλάτα

THE BOURDAIN'S FAVORITE . . . . . 12.50€  
Τραγανή μπαγκέτα με ψητή μορταδέλα, λιωμένη γραβιέρα  
και αρωματική μαγιονέζα σκόρδου

ΤΟΣΤ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ . . . . . 5.90€

## 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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΑΥΓΑΤΟ ΣΚΟΠΕΛΟΥ ΜΕ  
ΓΙΑΟΥΡΤΙ . . . . . 8.90€  
Δροσερό, στραγγιστό γιαούρτι με το φημισμένο γλυκό του  
κουταλιού «Αυγάτο» από ντόπια δαμάσκηνα Σκοπέλου

## ΦΡΟΥΤΑ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ Ή ΦΡΟΥΤΑ . . . . . 8.60€  
ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ . . . . . 7.10€

## ΠΑΓΩΤΑ

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€  
ΠΑΓΩΤΟ ΜΗΧΑΝΗΣ . . . . . 3.00€

## 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 . . . . . 3.50€  
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€

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