

RAKI MEZE

Πιτόψωμο με λαδορίγανη & ξύγαλο Σητείας Pita bread with olive oil, oregano & Xigalo Siteias	2,50
Ελαιόλαδο 50ml / Olive oil 50ml	1,50
Γαριδόσουπα Καστελόριζο / Shrimp's soup Kastelorizo	13,00

Αλοιφές / Spreads

Ταραμοσαλάτα / Fish roe salad	6,50
Τριλογία αλοιφών / Trilogy of spreads	9,50
Φάβα / Fava Με φρέσκο κρεμμύδι, ρίγανη & τηγανητή κάπαρη Fava with spring onion, oregano & fried caper	5,50
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή / Smoked eggplant salad	6,50
Τυροκαυτερή / Spicy cream cheese salad	6,00
Τζατζίκι / Tzatziki	6,00

Σαλάτες / Salads

Ντάκος / Dakos Παξιμάδι λαδιού με φρέσκια τριμμένη ντομάτα, φέτα, κάπαρη, ελιές, λάδι & ρίγανη Rusk with fresh grated tomato, feta cheese, caper, olives, olive oil and oregano	9,50
Σαλάτα του μεζέ / Mezze salad Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με ξηρούς καρπούς, μπουρεκάκι φέτας & σως εσπεριδοειδών Mixed salad leaves with nuts, feta fritters & citrus vinaigrette	10,00
Ανάμεικτη σαλάτα / Mixed salad Iceberg, τοματίνια, καλαμπόκι, φρούτα εποχής, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανή tortilla, τυρί cheddar και dressing λάιμ Iceberg, cherry tomatoes, corn, seasonal fruits, chicken fillet, crispy tortilla, cheddar cheese and lime dressing	11,00
Καστελόριζο / Kastelorizo Πανδαισία λαχανικών με πιπεριές τουρσί, κάπαρη, παλαιωμένο ξύδι & ελαιόλαδο Salad leaves, pickled vegetables, caper, vinaigrette & olive oil	9,00
Ελληνική σαλάτα / Traditional Greek salad	9,80
Πράσινη σαλάτα με γαρίδες στη σχάρα Green salad with grilled shrimps	14,00
Χόρτα εποχής / Seasonal greens	8,00

RAKI MEZE

Τα τυριά μας / Our cheese selection

Μελιτάτο Αρκαδίας στη σχάρα / Melitato grilled cheese from Arcadia	9,00
Γραβιέρα σαγανάκι με μαρμελάδα ντομάτας, ξινόμηλο και τζίντζερ Saganaki gruyere cheese with tomato jam, green apple and ginger	8,00
Φέτα σε φύλλο κρούστας με σουσάμι & θυμαρίσιο μέλι Feta cheese in pastry sheet with sesame & thyme honey	8,00
Φέτα λαδορίγανη / Feta with oregano & olive oil	5,50

Μεζεδάκια / Mezze

Μαρινάτος γαύρος / Marinated anchovies	7,50
Τηγανητός γαύρος / Fried anchovies	9,50
Χταπόδι ψητό* / Grilled* octopus	15,00
Σαρδέλα στη σχάρα / Grilled sardines	10,00
Καλαμάρι τηγανητό* / Fried squid*	12,00
Γαριδάκι τύπου Σύμης / Mini fried shrimps like Symis	12,00
Ντολμαδάκια γιαλαντζί με αρωματισμένο γιαούρτι από φρέσκα μυρωδικά Stuffed vine leaves with flavored yogurt	7,00
Πατάτες τηγανητές / French fries	5,50
Πατάτες τηγανητές με σως γραβιέρας, γλυκιά πάπρικα & φρέσκο θυμάρι French fries with gruyere sauce, paprika & fresh thyme	7,50
Κολοκυθάκια τηγανητά / Fried zucchini	8,00
Κολοκυθοκεφτέδες / Zucchini patties	6,80
Μανιτάρια στη σχάρα με μαϊντανό, φρέσκο θυμάρι, φλοίδες γραβιέρας & σως μπαλσάμικο Grilled mushrooms with parsley, fresh thyme, gruyere flakes & balsamic sauce	10,00

Ρακί-Μεζέ / Raki-Mezze

Το μεζεδάκι της παρέας / Mezze to share	13,00
Τέσσερις Διαφορετικές γεύσεις θαλασσινών συνοδεύονται με κρασί 500ml ή ρακί 200ml (Από δύο άτομα και πάνω) Four Variety of mini seafood mezze served with wine (500ml) or raki (200 ml) (2 pax or more)	/ άτομο / person

RAKI MEZE

Θαλασσινές γεύσεις / Seafood flavors

Μύδια αχνιστά / Steamed mussels	11,00
Λιχουδιές θαλασσινών / Seafood selection <i>Με γαρίδες, όστρακα, καλαμάρι*, λαχανικά σωτέ,, κρασί λευκό & λεμόνι</i> <i>With shrimps, shells, squid*, sautéed vegetables, white wine & lemon</i>	17,00
Γαρίδες ψητές / Grilled shrimps	14,50
Γαρίδες σαγανάκι* / Shrimps saganaki*	14,00
Καλαμάρι ψητό* / Grilled squid* <i>Καλαμάρι γεμιστό με ρύζι, σταφίδα, κουκουνάρι & φρέσκα μεσογειακά μυρωδικά</i> <i>Grilled squid stuffed with rice, raisin, pinecone & fresh mediterranean herbs</i>	18,50
Ψάρι ημέρας φιλεταρισμένο στη σχάρα / Grilled fish of the fillet	21,00
Λαβράκι σωτέ με τσιγαριστά χόρτα, φρέσκο κρεμμυδάκι και ξύσμα λεμονιού Sea bass sautéed with greens, scallion and lemon zest	17,50
Τσιπούρα στη σχάρα Sea bream grilled	17,00

Ζυμαρικά / Paste & Risotto

Λινγκουίνι με θαλασσινά / Seafood linguini	17,00
Λινγκουίνι με γαρίδες / Shrimps linguini	16,00
Γιουβετσάκι με γαρίδες / Orzo with shrimps	16,00
Ριζότο με μανιτάρια / Risotto with mushrooms	13,50
Γιουβετσάκι με κοτόπουλο, μανιτάρια, φρέσκο θυμάρι, μαϊντανό & φλοίδες παρμεζάνας Orzo with chicken, mushrooms, fresh thyme, parsley & parmesan flakes	14,00

Στεριανές γεύσεις / Land flavors

Φιλετάκια Black Angus παγιάρ με πουρέ πατάτας Black Angus fillet "pagiar" with potato puree	24,00
Αρνίσιο κότσι σιγομαγειρεμένο στο φούρνο με κονιάκ, φρέσκο θυμάρι & σκορδάτο πουρέ πατάτας Lamb shank slowly cooked in the oven with cognac, fresh thyme & garlic mashed potatoes	22,00
Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο συνοδεύεται με ρύζι Marinated chicken fillet accompanied by rice	12,00

RAKI MEZE

Μπριζολάκια χοιρινά συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές Pork steaks accompanied by fries	12,50
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο συνοδεύεται με ρύζι ή πουρέ Beef patties accompanied by rice or mashed potato	14,00
Κεμπάπ πολίτικο με καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα ψητή και τζατζίκι Kebab with caramelized onions, roasted tomato and tzatziki	11,50
Κεμπάπ γιαουρτλού / Kebab with yogurt	12,00
Γύρος κοτόπουλο χειροποίητος με φρέσκια πίτα, σως γιαούρτι, πίκλα κρεμμύδι & ψητή ντομάτα Homemade chicken gyros with pita bread, yogurt sauce, pickled onion & grilled tomato	11,50
Μουσακάς / Moussaka	11,50
Ποικιλία κρεάτων / Grilled meat assortment Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια, μπιφτεκάκια κοτόπουλου, χοιρινά μπριζολάκια, φιλέτο κοτόπουλο, κεμπάπ, πατάτες, πιτόψωμο & 3 διαφορετικές σως Beef burgers, chicken burgers, pork chops, chicken fillet, kebab, fries, pita bread & 3 different sauces	37,00

Στη σούβλα (για 2 άτομα) / In spit (for 2 persons)

Σούβλα από μοσχάρι black angus συνοδεύεται με τριπλομαγειρεμένες πατάτες Black angus beef spit accompanied with triple cooked potatoes	55,00
Σούβλα από κοτόπουλο συνοδεύεται με ρύζι και σως μουστάρδας Chicken spit accompanied with rice & mustard sauce	25,00

Μενού (2-10 άτομα) / Menu (2-10 pax)

Περιλαμβάνει:	Includes:	35,00
Σούπα ημέρας	Soup of the day	/ άτομο
Σαλάτα Καστελόριζο	Kastelorizo salad	/ person
Γιουβετσάκι με γαρίδες	Shrimps giouvetsi	
Τσιπούρα στη σχάρα	Grilled sea bream	
Γλυκό	Dessert	
Κρασί ή ρακί	Wine or raki	

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας !
Ask for dish of the day!

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας!
Ask for the daily desserts!

Ρωτήστε μας για vegetarian & vegan επιλογές!
Ask for vegetarian & vegan choices!



**Διαλέξαμε τα καλύτερα υλικά για να θυμόμαστε πως η τροφή θρέφει το σώμα, αλλά
η ποιότητα το μεταμορφώνει... Έτσι λοιπόν, αποφασίσαμε να
δημιουργήσουμε και να κάνουμε αυτό που ξέρουμε καλύτερα...
Να το μοιραστούμε μαζί σας!**

**We chose the best ingredients to remember that food nourishes the body, but
quality transforms it... So, we decided to create and make it happen what we better
known ...
To share it with you!**

ΟΜΙΛΟΣ ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΟ / KASTELORIZO GROUP

Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο.

**Κατεψυγμένο.*

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κ. Παπαθεοδώρου.

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.**

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο

For salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil.

**Frozen.*

Please inform us of any allergies.

Market regulations responsible: K. Papatheodorou

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF
PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).**

All prices include municipal taxes, service, VAT.

The restaurant is obliged to provide complaintforms in a special location near the entrance.

*Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté
de la sortie.*

Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang.