|  |  |
| --- | --- |
| Dear Guest,  We hope you enjoy our Menu selections &  we are looking forward to offering you our exclusive services  Don’t forget to ask the waiter about the  Specials of the Day  Καλή Όρεξη  Enjoy your meal  \_\_\_\_Appetizers\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Dana Potatoes €4,50  Fried potatoes flavored with our chef’s special yogurt sauce flavored with spearmint & paprika.  Garlic Mushrooms €7,00  Pan fired Mushrooms sauteed with a variety of herbs, garlic & flavored with fresh lime juice  Traditional Santorini Fava €6,50  Fresh traditional Santorini Fava topped with caramelized onions, cappers and accompanied by grilled small pita breads  “Saganaki” €5,50  Fried Greek ‘Kefalograviera’ Yellow cheese served in cheese crust and garnished with rocket leaves and Santorini cherry tomatoes  Homemade “Tzatziki” €5,00  Traditional Tzatziki cream accompanied by grilled small pita dips breads  Feta with Honey €7,00  An ancient Greek recipe with Feta cheese fried while wrapped in a traditional pastry crust topped with thyme honey & poppy seeds.  Mussel Rice €9,50  A tradition Aegean recipe created with a mixture of Rice & Mussels, cardamom, dill and homemade mustard  Fried Squid €9,50  Fried squid rings in a traditional crunchy crust garnished with a mixture vegetables.  Shrimps Saganaki €11,50  Fried sauteed shrimps with a mixture of homemade tomato sauce, fresh basil and Feta cheese  Traditional Grilled Sausage €8,50  Traditional Greek spicy sausage topped with a thick white sauce made from a combination of shredded feta cheese and cream flavored with oregano & accompanied by Santorini cherry tomatoes.    **\_\_\_\_Salads\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Greek Salad €8,00  Traditional Greek salad with Tomato, Onion, Cucumber and Peppers topped with Olives, Olive oil and Feta cheese.  Santorini Salad €9,50  “Dakos” Bread (Barley Rusk) bread below layer of cream of cheese mousse topped with a layer of cherry tomatoes flavored with capers, olive oil and rosemary.  Rocket Salad €9,00  A mixture of Rocket leaves, sun dried tomatoes and crouton rings topped with oven baked parmesan biscuits and honey vinaigrette sauce. (Can also be ordered with sauteed pleurotus mushrooms +€2)  Sea Food Salad €16,50  A mixture of lettuce, Lolo rosso, Lolo green, fresh onion slices, and cherry tomatoes topped with steamed Shrimps & Mussels  **\_\_\_\_Sandwiches\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Tuna Sandwich €8,00  Tuna, Lettuce, Tomato, homemade Mayonnaise  Cold meat Sandwich €8,00  Edam Cheese, ham, smoked turkey, pepperoni, Lettuce and mayonnaise.  Greek Sandwich €7,00  Feta Cheese, Olives Dip, Lettuce, Tomato & Cucumber  Club Sandwich €9,50  Edam Cheese, Ham, Smoked Turkey, Lettuce, Tomato  Apart from our club sandwich all Sandwiches are accompanied by fried potatoes and are served in a French Baguette  **\_\_\_\_Pasta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Linguini Napolitano €10,50  Linguini topped with homemade tomato sauce with fresh basil and shredded parmesan  Penne Special €12,50  Penne with a variety of mushrooms mixed with cream & white “Anthotiro” cheese flavored with garlic and thyme.  Linguini Dana €16,50  Linguini pasta mixed with Shrimps & zucchini flavored with Greek saffron & Oyzo  Fisherman’s Pasta €19,00  Linguini mixed with Shrimps and Mussels prepared in homemade tomato sauce with fresh basil  “Lobster Spaghetti” (recommended for two persons) €46,00  Lobster sauteed with fresh butter accompanied by Spaghetti pasta boiled in the lobster’s sauce and served with in homemade tomato sauce with fresh basil. The lobster is served in the center of the plate split in two.  (Must be ordered at least 5 hours in advance)    **\_\_\_Homemade Desserts\_\_\_**  “Banoffee” €5,00  A base of soft biscuit with a layer of fresh banana slices covered with thick caramel cream and chocolate syrup.  (Accompanied by one scoop of ice-cream of your choice)  Cheese cake €6,50  A base of homemade soft chocolate biscuit, fresh cheesecake cream with crushed chocolate pieces and topped with strawberry syrup. (Accompanied by one scoop of ice-cream of your choice)  Chocolate Crepes €8,50  Crepes with hazelnut praline, banana slices, crushed biscuit garnished with whipped cream and chocolate syrup flavored with cinnamon. (Accompanied by one scoop of ice-cream of your choice)  Cherry Panacotta €7,00  Homemade Panacotta with fresh cherries and cherry syrup. (Accompanied by one scoop of ice-cream of your choice) | Дорогие гости!  Надеемся, вам понравится меню нашего ресторана и наш эксклюзивный сервис.  НЕ забудьте уточнить у официанта блюдо дня.  \_\_\_\_Закуски\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Картофель Дана €4,50  Жаренный картофель, заправленный йогуртовым соусом со вкусом мяты и паприки  Грибы с чесноком €7,00  Жаренные на сковородке грибы соте (жаренные в масле) с добавлением различных трав, чеснока, заправленный соком лайма  Традиционная Фава €6,50  Свежая традиционная Санторини Фава украшенная карамелизированными луковыми кольцами, каперсами, подается с обжаренными ломтиками хлебом пита  Саганаки €5,50  Жаренный греческий сыр «кефалогравиера», подается обжаренным с хрустящей корочкой, украшен листьями рукколы и санторинскими помидорами черри  Домашний “Цацики” €5,00  Традиционный соус-закуска «цацики», подается с жареным ломтиками хлеба пита  Фета жарена с медом €7,00  Древнегреческий рецепт. Сыр Фета, завернутый в тонкое тесто, обжаривается до хрустящей корочки, подается с тимьяновым медом и маком.  Рис с мидиями €9,50  Традиционный Эгейский рецепт, микс риса и мидий, кардамона, укропа и горчицы домашнего приготовления.  Жареный кальмар €9,50  Жареные кольца кальмара с традиционной хрустящей корочкой, подается с миксом из овощей  Креветки Саганаки €11,50  Жареные креветки соте с томатным соусом домашнего приготовления, свежим базиликом и сыром Фета  Колбаса гриль €8,50  Традиционная острая греческая колбаска, приправленная густым слоем белого соуса, приготовленного из размятого сыра Фета с добавление сливок и орегано. Блюдо подается с санторинскими помидорами черри  **\_\_\_\_Салаты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Греческий Салат €8,00  Традиционный греческий салат с помидорами, луком, огурцами и перцем, оливками, заправленный оливковым маслом с добавлением сыром фета  Салат Санторини €9,50  Ячменные сухарики («Дакос») со слоем помидоров черри, сыра, украшенного каперсами, заправленный оливковым маслом и розмарином.  Салат из рукколы €9,00  Листья рукколы, высушенные на солнце помидоры, гренки в виде колечек, запеченные галеты пармезана и медово-уксусная заправка. (Также может подаваться с вешенками соте +€2)  Салат с морепродуктами €16,50  Салат-латук, Салат Лоло Россо, Лолло Грин, тонко порезанный лук, помидоры черри, креветки и мидии на пару  **\_\_\_\_Сэндвичи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Сэндвич с Тунцом €8,00  Тунец, Салат-латук, Помидоры, Майонез домашнего Приготовления  Сэндвич с Мясом €8,00  Сыр Эдам, Ветчина, Копченая Индейка, [Пепперони](http://multitran.ru/c/m.exe?t=3744324_2_1), Салат-латук, Майонез  Греческий Сэндвич €7,00  Сыр Фета, Оливковый Соус, Салат-латук, Помидор, Огурец  Клаб Сэндвич €9,50  Сыр Эдам, Ветчина, Копченная Индейка, Салат-латук, Помидоры  Все сэндвичи подаются с жареным картофелем и французским багетом, за исключением Клаб Сэндвича  **\_\_\_\_Паста \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Лингуини Наполитано €10,50  Паста лингуини с томатным соусом домашнего приготовления, украшенная свежим базиликом и натертым пармезаном  Пенне Спесиаль €12,50  Пенне (короткие макароны) с грибами, сыром «Антотиро», заправленные сливочнм соусом, чесноком и тимьяном  Лингуини Дана €16,50  Паста лингуини с креветками и цуккини, греческий шафран и ойзо  Пасто с морепродуктами €19,00  Паста лингуини с креветками и мидиями, заправленная томатным соусом домашнего приготовления со свежим базиликом  Лобстер спагетти (рекомендуем для двоих) €46,00  Лобстер соте со свежим сливочным маслом, спагетти, отваренные в соусе от лобстера, подается с томатным соусом домашнего приготовления со свежим базиликом. Лобстер, разделен на две части и подается по центру блюда. (Заказ принимаем не менее чем за 5 часов)  **\_\_\_Домашние десерты\_\_\_**  Банофи €5,00  Мягкий бисквит, слой свежих ломтиков банана, покрытый карамелью и шоколадным сиропом  (Подается с шариком мороженого на ваш выбор)  Чизкейк €6,50  Шоколадный бисквит домашнего приготовления, крем для чизкейка с кусочками шоколада, заправленный клубничным сиропом.  Шоколадные блины €8,50  Блины фундук обжаренные в сахаре, ломтики банана, кусочки печенья, украшенные взбитыми сливками и шоколадным сиропом с корицей. (Подается с шариком мороженого на ваш выбор)  Вишневая Панакотта €7,00  Панакотта домашнего приготовления со свежей вишней в вишневом сиропе. (Подается с шариком мороженого на ваш выбор) |