





# GARGARETTA MENOY

## SHARE

**Ταρτάρ από Λαυράκι 11 €**    
κους κους από κουνουπίδι chilli, σχοινόπρασο  
και αφρό εσπεριδοειδών


**Βοδινό Ταρτάρ 13 €**  
με πεκορίνο Αμφιλοχίας,  
λιαστή ντομάτα, κάπαρη, κρόκο αυγού  
και προζυμένιο ψωμί

**Χταπόδι Carpaccio 12,50 €**   
με φακιές beluga, πίκλες παντζάρι,  
μυρωδικά, γιαούρτι με ταχίни  
και σάλτσα dashi με μοσχολέμονο


**Κροκέτες κατσικίσιου τυριού 7,50 €**   
σε κρούστα δημητριακών με ξηρούς καρπούς  
και μαρμελάδα ντομάτας

**Μπρουσκέτα 7 €**  
με σαλάμι Λευκάδος, κρέμα ανθότυρου  
και καράμελωμένα σύκα με πετιμέζι


**Νιόκι Γραβιέρας 9,5 €**  
Καπνιστή γραβιέρα Κρήτης,  
σάλτσα ψητής ντομάτας, λεπτές φέτες  
απο χοιρινό φυσικής ωρίμανσης και ρόκα

**Βελουτέ Σούπα Κολοκύθας 10 €**   
με χτένια, περγαμόντο,  
αρωματικό γιαούρτι, ginger και κάρυ



**Χυλοπιτάκι 15 €**  
με μοσχαρίσια ουρά, λάδι τρούφας  
και βολάκι Άνδρου



**Φιλέτο Μυλοκόπι 15 €**   
σε πουρέ σελινόριζας με φουντούκια, αρακά  
και λεμονάτο ζωμό παλαμίδας με άνιθο

**Σεφταλιά κοτόπουλου 12 €**  
με γλυκόξινη σάλτσα, αρωματικό γιαούρτι  
και χειροποίητα πιτάκια

**Μοσχαρίσιο Στιφάδο 13 €**   
με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο χτένι,  
κρέμα καπνιστής πατάτας, κοκκάρια  
και καραμελωμένο μήλο

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Σαλάτα Παντζάρι 10€**    
κρέμα και ψητά παντζάρια, μανταρίνι,  
χλωρό τυρί, φύλλα σαλάτας  
και καραμελωμένα καρύδια με ελληνικό καφέ

**Ανάμεικτη Σαλάτα 8,5 €**    
baby φύλλα σαλάτας με ψητή μυζήθρα Κεφαλονιάς,  
αχλάδι ποσέ, φουντούκια  
και dressing μελιού

**Πατατοσαλάτα 8 €**  
με baby πατάτες, μοσχαρίσιο λουκάνικο,  
σχοινόπρασο, καρότο, κόλιανδρο  
και μαγιονέζα τρούφας

## ΤΥΡΙΑ

**Γραβιέρα Μοσχοσίταρο**  
Κρήτης / 18 μήνες ωρίμανσης  
Πρόβειο - Κατσικίσιο Γάλα  
50gr 4 € - 100gr 8 €

**Μαστιχοτύρι**  
Άνδρος / Αγελαδινό  
50gr 3 € - 100gr 6 €

**Αγελαδινό Μαλακό Τυρί  
με Mango και Ginger**  
100gr 9 €

Σερβίρονται με chutney και παξιμαδάκια

Add to your platter  
**Λαγανάκι Χειροποίητο 1,50 €**

## ΓΛΥΚΑ

**Μους πραλίνας 6 €**  
με φιστίκια και αλμυρή καραμέλα

**Μπάρα λευκής σοκολάτας 6 €**  
με φρούτα του πάθους

**Πάστα Αμυγδάλου 6,5 €**

## Αφρώδη

**Amalia Brut (375ml)**, Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

**Amalia Brut (750ml)**, Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

**Ακακίες Ροζέ Sparkling**, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο



750ml



150ml

17

32

29

## Λευκά

**Τομή**, Τρουπή, Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία

**Sauvignon Blanc**, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Π.Γ.Ε. Παγγαίο

**Κυδωνίτσα**, Τιμπίδη, Μονεμβασιά

**Plano Μαλαγουζιά**, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Δράμα

**Gentilini Robola**, ΠΟΠ Κεφαλλονιά

**Δάφνιος Λευκός**, Δουλουφάκης, Βιδιανό, Κρήτη

**Avantis Anhydrous**, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη

**Σιγάλας Βαρέλι**, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη

**Logos Chardonnay**, Ζαφειράκης, Τύρναβος

25

6

31

7

29

30

7,5

35

23

5,5

46

10

53

32

## Ροζέ

**Λημνιώνα Ροζέ**, Ζαφειράκης, Τύρναβος

**Saint Modesto**, Κτήμα Μπαρφακά, Αγιωργίτικο - Grenache Rouge, Νεμέα

**Rose de Xinomanvo**, Αμπελώνες Θυμίουπουλου, Νάουσα

**Κτήμα Μουσών '9' Ροζέ**, Syrah-Μούχταρο, Βοιωτία

31

29

7

30

22

5

## Ερυθρά

**Κτήμα Παλυβού**, Αγιωργίτικο, ΠΟΠ Νεμέα

**Καλή Ρίζα**, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο

**Λημνιώνα Ερυθρό**, Ζαφειράκη, Τύρναβος

**Avantis Syrah**, Εύβοια

**Μούχταρο**, Κτήμα Μουσών, Βοιωτία

**Chateau Julia Merlot**, Costa Lazaridis Estate, Δράμα

28

6,5

34

8

45

28

7

38

9

42

## Επιδόρπια

**Santo Wines (500ml)**, Vinsanto, ΠΟΠ Σαντορίνη

**ΠΟΠ Samos Grand Cru (500ml)**, Μικρόρογο Μοσχάτο

72

9 (60ml)

25

4 (60ml)

## ΜΠΥΡΕΣ

NISSOS Pilsner 330ml 4,5

FIX Draft 330ml 4

FIX DARK 330ml 4,5

FIX ANEY 330ml 4

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο 200ml 9

Τσίπουρο με γλυκάνισο 200ml 9

Ούζο Στουπάκη 50ml 5

Methexis-Chardonnay, Eau-de-vie 5 (40ml) / 48

## GARGARETTA COCTAILS

### Fizzy Garivaldi 8

Liqueur περγαμόντο Castro,  
vodka Stolichnaya και Prosecco

### Basilico Kallisperi 8

Bombay gin,  
liqueur μαστίχας Homericon, tonic και βασιλικός

### Zenzero Renti (Χωρίς Αλκοόλ) 4,5

Φυσικός χυμός αγγουριού,  
φρέσκος χυμός λεμόνι, ginger και σόδα

## CLASSIC COCTAILS

Aperol Spritz 7

Campari Spritz 8

Old Fashioned 8

Daiquiri 8

Mojito 8

Margarita 8

Dry Martini 8

Whiskey Sour 8

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola / Light / Zero 3

ΕΨΑ Πορτοκάλι / Γκαζόζα 3

Three Cents 200ml 3,5

Pink Grapefruit,

Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

## ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ & ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

Ξυνό Νερό Φλώρινας 750ml 4

Σουρωτή 250ml 2,5

Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΖΑΓΟΡΙ 500ml 0,5 / 1L 2

## ΚΑΦΕΣ

Προσθέστε γάλα σόγιας ή αμυγδάλου +0,30

Ελληνικός

Μονός 2,3 / Διπλός 3 / Με περγαμόντο 2,5

Espresso

Μονός 2,2 / Διπλός 3 / Macchiato 2,5

Con Panna 2,8 / Freddo 3

Capuccino

Μονός 3 / Διπλός 3,7 / Freddo 3,7

Latte / Iced Latte 3,8

Καφές Φίλτρου 3,2

## ΤΣΑΙ & ΒΟΤΑΝΑ

English Breakfast / Earl Grey / Πράσινο Τσάι 3,3

Jasmine Green Tea 3,5

Τσάι του βουνού / Λουίζα / Χαμομήλι / Μέντα 3

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα 3,7

Σοκολάτα Viennois 4

Σοκολάτα με πιπέρι cayenne 3,8

## ΣΠΙΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Βυσινάδα 3

Μαστίχα 'Υποβρύχιο' 3

Πορτοκάλι / Λεμονάδα 3,5

Λεμονάδα με μέλι και ginger 4

Χυμός από φρούτα εποχής 4

## SMOOTHIES

Gargaretta

γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βρώμη,  
μέλι και κανέλα 4,5

Pink Lady

γάλα ή γιαούρτι, μήλο,  
φράουλες και μπανάνα 4,5

Oiakala

γάλα ή γιαούρτι, μάνγκο, μήλο  
και μπανάνα 4,5



GARGARETTA

## GARGARETTA MENU MORNING

Σερβίρεται 10:00 με 13:00

**Τραχανόπιτα 8€** 

με φέτα, σπανάκι και μυρωδικά

**Λαδένια 6€** 

με ποικιλία από ντομάτες,  
γλυκάνισο, ρίγανη και τσαλαφούτι

**Ανοιχτή πίτα €** 

με ελληνικά τυριά και τοματίνια

**Τάρτα κολοκύθας 6€** 

με μπαχαρικά

**Πορτοκαλόπιτα 5€** 

**Cookies**

με μέλι, βρώμη και μπαχαρικά 3€



**Cookies**

με λευκή σοκολάτα και cranberries 2,50€


# GARGARETTA MENU

---

## SHARE

**Sea Bass Tartar 11 €**    
cauliflower couscous with chili,  
chives and citrus foam


**Beef Tartare 13 €**  
with "Pecorino" cheese from Amfilochia,  
sun-dried tomatoes, caper,  
egg yolk and sourdough bread

**Octopus Carpaccio 12,50 €**   
with beluga lentils, pickled beetroot,  
herbs, yogurt with tahini  
and dashi vinaigrette with lime


**Goat Cheese Croquets 7,50 €**   
in cereal crust with nuts  
and tomato chutney

**Bruschetta 7 €**  
with salami from "Lefkada", "Anthotyro" cheese cream  
and caramelized figs with grape syrup

**"Graviera" Gnocchi 9,5 €**  
with "Graviera" cheese from Crete,  
baked tomato sauce,  
thin slices of Coppa and rocket

**Pumpkin Velouté Soup 10 €**   
with scallops, bergamot,  
aromatic yogurt, ginger and curry

**"Hilopitaki" Traditional Greek Pasta 15 €**  
with pulled oxtail, truffle oil  
and "volaki" cheese from Andros



**Shi Drum Fillet 15 €**   
in celery root puree with hazelnuts, peas  
and lemony broth from Mediterranean bonito fish with dill

**Chicken "Seftalia" 12 €**  
with sweet & sour sauce, aromatic yogurt  
and handmade pita bread

**Beef "Stifado" Stew 13 €**   
with slow-cooked beef feather blade,  
smoked potato cream, shallots  
and caramelized apples

## SALADS

**Beetroot Salad 10 €**    
Baked beetroots, beetroot cream,  
tangerine, fresh cheese, salad leaves  
and caramelized walnuts with Greek coffee

**Mixed Salad 8,5 €**    
Baby salad leaves  
with grilled "myzithra" cheese from Cephalonia,  
poached pear, hazelnuts and honey dressing

**Potato Salad 8 €**  
with baby potatoes, beef sausage,  
chives, carrots, coriander  
and truffle mayonnaise

## CHEESE

**Buckwheat "Graviera" Cheese**  
Crete / Aging for 18 months  
Sheep - Goat milk  
50gr 4 € - 100gr 8 €

**Mastic Cheese**  
From Andros / Cow's milk  
50gr 3 € - 100gr 6 €

**Cow Soft Cheese  
with Mango and Ginger**  
100gr 9 €

Served with chutney and rusks

Add to your platter  
**Handmade Flatbread 1,50 €**

## DESSERTS

**Praline Mousse 6 €**  
with peanuts and salted caramel

**White Chocolate Bar 6 €**  
with passion fruit

**Almond Cake 6,5 €**

## Sparkling

**Amalia Brut (375ml)**, Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse  
**Amalia Brut (750ml)**, Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse  
**Akakies Rose Sparkling**, Kir Yianni, Xinomavro, Amyndeon



17

32

29

## White

**Tomi**, Troupis Winery, Moshofilero, P.D.O. Mantinia  
**Sauvignon Blanc**, Estate Chatzigeorgiou, P.G.I Paggeo  
**Kidonitsa**, Tsimpides of Grammoussa, Monemvasia  
**Plano Malagouzia**, Wine Art Estate, Drama  
**Gentilini Robola**, P.D.O. Cephalonia  
**Dafnios White**, Douloufakis Winery, Vidiano, Crete  
**Avantis Anhydrous**, Asyrtiko, P.D.O. Santorini  
**Sigalas Barrel**, Asyrtiko, P.D.O. Santorini  
**Logos Chardonnay**, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos

25

6

31

7

29

30

7,5

35

23

5,5

46

10

53

32

## Rose

**Limniona Rose**, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos  
**Saint Modesto**, Barafakas Winery, Agiorgitiko - Grenache Rouge, Nemea  
**Rose de Xinomavro**, Thymiopoulos Vineyards, Naousa  
**Muses Estate '9' Rose**, Syrah - Mouhtaros, Viotia

31

29

7

30

22

5

## Red

**Palyvou Estate**, Agiorgitiko, P.D.O. Nemea  
**Kali Riza**, Kir Yianni, Xinomavro, P.D.O. Amyndeon  
**Limniona Red**, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos  
**Avantis Syrah**, Evia  
**Mouchtaros**, Muses Estate, Viotia  
**Chateau Julia Merlot**, Costa Lazaridis Estate, Drama

28

6,5

34

8

45

28

7

38

9

42

## Sweet Wines

**Santo Wines (500ml)**, Vinsanto, P.D.O. Santorini  
**P.D.O. Samos Grand Cru (500ml)**, Mikrorogo Muscat

72

9 (60ml)

25

4 (60ml)

## BEERS

NISSOS Pilsner 330ml 4,5  
FIX Draft 330ml 4  
FIX DARK 330ml 4,5  
FIX ANEY alcohol-free 4

## DESTILLATES

Tsipouro without anise 200ml 9  
Tsipouro with anise 200ml 9  
Ouzo Stoupakis 50ml 5  
Methexis-Chardonnay, Eau-de-vie 5 (40ml) / 48

## GARGARETTA COCKTAILS

### Fizzy Garivaldi 8

Bergamont Castro liqueur,  
vodka Stolichnaya and Prosecco

### Basilico Kallisperi 8

Bombay gin,  
Homericon Mastic liqueur, tonic και basil

### Zenzero Renti (Alcohol-Free) 4,5

Freshly squeezed cucumber juice,  
freshly squeezed lemon, ginger και soda

## CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 7  
Campari Spritz 8  
Old Fashioned 8  
Daiquiri 8  
Mojito 8  
Margarita 8  
Dry Martini 8  
Whiskey Sour 8

## SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero 3  
EPSA Orange / Lemon Soda 3  
**Three Cents 200ml 3,5**  
Pink Grapefruit,  
Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

## MINERAL & SPARKLING WATER

Xino Nero Sparkling Water 750ml 4  
Souroti sparkling water 250ml 2,5  
Zagori Natural Mineral Water 500ml 0,5 / 1L 2

## COFFEE

**Add soya or almond milk +0,30**

### Greek Coffee

Single 2,3 / Double 3 / Bergamont Flavoured 2,5

### Espresso

Single 2,2 / Double 3 / Macchiato 2,5  
Con Panna 2,8 / Freddo 3

### Cappuccino

Single 3 / Double 3,7 / Freddo 3,7

**Latte / Iced Latte 3,8**

**Filter Coffee 3,2**

## TEA AND HERBAL TEA

English Breakfast / Earl Grey / Green Tea 3,3  
Jasmine Green Tea 3,5  
Mountain Tea / Verbena / Chamomile / Peppermint 3

## CHOCOLATE

Hot / Cold Chocolate 3,7  
Viennese Chocolate 4  
Hot Chocolate with Cayenne Pepper 3,8

## HOMEMADE JUICES & REFRESHMENTS

Sour Cherry Juice 3  
'Submarine' Mastic  
(a submerged spoonful of mastic resin fondant) 3  
Orange Juice / Lemon Juice 3,5  
Lemon Juice with honey and ginger 4  
Seasonal fruit juice 4

## SMOOTHIES

### Gargaretta

almond milk, banana, oats,  
honey and cinnamon 4,5

### Pink Lady

milk or yogurt, apple,  
strawberry and banana 4,5

### Olakala

milk or yogurt, mango, apple  
and banana 4,5



## GARGARETTA MENU MORNING

Available on weekends from 10:00 until 13:00

### **“Trahana” Pie 8€**

with feta cheese, spinach and herbs

### **Ladenia 6€**

with a variety of tomatoes, anise,  
oregano and “tsalafouti” soft cheese

### **Open Pie €**

with Greek cheeses and cherry tomatoes

### **Pumpkin Tart 6€**

with spices

### **Orange pie 5€**

### **Cookies**

**with honey, oats and spices 3€**

### **Cookies**

**white chocolate and cranberries 2,50€**