





GARGARETTA MENOY

ΣΤΗ ΜΕΣΗ


Λαυράκι Ταρτάρ 11 €  
με ταραμά αβοκάντο, ζελέ ντομάτας,
ζωμό χωριάτικης και piment d'espelette


Βοδινό Ταρτάρ 13 €
σε χωριάτικο ψωμί, με γραβιέρα Κρήτης,
λιαστή ντομάτα, κάπαρη, ρίγανη και λάδι τρούφας

Κροκέτες Κατσικίσου Τυριού 7,5 €  
σε κρούστα δημητριακών με ξηρούς καρπούς
και μαρμελάδα ντομάτας

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


Κροκέτα Δημητριακών 9,5 €
με κεχρί, ξινή κρέμα, τραγανό χοιρομέρι
και φύλλα ρόκας



Χταπόδι 14 € 
με κρέμα φάβας, φουρνιστά τοματίνια,
πίκλα κρεμμυδιού και βινεγκρέτ dashi - μοσχολέμονο

Καψαλισμένες Γαρίδες 15 € 
με αρωματικό βούτυρο, σαλάτα πλιγούρι,
βερικόκο, μυρωδικά και μοσχολέμονο



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



Σαν Μουσακάς 16 €
με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο μάγουλο,
ψητή μελιτζάνα και κρέμα πατάτας


Κεμπάπ Μυλοκόπι 15 € 
με πουρέ καπνιστης μελιτζάνας,
σάλτσα ψητής ντομάτας και μαγιονέζα αγιολί

Φιλέτο Τσιπούρας 15 €  
σε γαλάκτωμα αγκινάρας, χόρτα εποχής
πατάτες νέας σοδειάς και λάδι άνηθου

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ρεβυθοσαλάτα 10€  
με μαύρη κινόα, μαριναρισμένη φέτα,
πίκλα πιπεριάς, μυρωδικά
και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Ανάμεικτη Σαλάτα 8,5 €  
baby φύλλα σαλάτας με ψητή μυζήθρα Κεφαλονιάς,
ροδάκινο, φουντούκια
και τρέσινγκ μελιού

Σαν Χωριάτικη 10 € 
Γεμίστη ντομάτα με αγγούρι, πιπέρια,
κάπαρη, τσαλαφούτι, πούδρα ελιάς,
χωριάτικο ψωμί και χόρτα εποχής

ΤΥΡΙΑ

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

Μαστιχοτύρι
Άνδρος / Αγελαδινό
50γρ 3 € - 100γρ 6 €

Αγελαδινό Μαλακό Τυρί
με Βατόμουρο
100γρ 9 €

Σερβίρονται με τσάντνεϊ και παξιμαδάκια

Προσθέστε στο πλάτω σας:

Λαγανάκι Χειροποίητο 2 €

ΓΛΥΚΑ

Μους πραλίνας 6 €
με γκοφρέτα και passion fruit

Γαλατόπιτα 6 €
με κρέμα κανέλας και παστέλι σουσαμιού

Εκμέκ Κανταϊφι 6 €
με κρέμα μαστίχας



Αφρώδη

Amalia Brut (750ml) , Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος	34	
Karanika Brut Rose , Κτήμα Καρανίκα, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο	37	
La Farra Prosecco , Glera (Prosecco), Treviso, Ιταλία	31	7

Λευκά

Τομή , Τρουπή, Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία	25	6
Κυδωνίτσα , Τιμιπίδη, Μονεμβασιά	31	
Monarch , Hetero Wines, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε Φθιώτιδα	34	8
Plano Μαλαγουζιά , Κτήμα Τέχνη Οίνου, Δράμα	32	8
Δάφνιος Λευκός , Δουλουφάκης, Βιδιανό, Κρήτη	25	6
Santorini , Ασύρτικο, Κτήμα Μπουταρη, ΠΟΠ Σαντορίνη	46	11,5
Avantis Anhydrous , Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη	46	10
Logos Chardonnay , Ζαφειράκης, Τύρναβος	32	
Rhombus Robola , Gentilini, Κεφαλονία	38	
Σαββατιανό , Κτήμα Μυλωνά, Αττική ΠΓΕ	27	
Σκλάββα , Οινοποιείο Ζαχαριά, Πελοπόννησος / Νεμέα	32	

Ροζέ

Λημνιώνα Ροζέ , Ζαφειράκης, Τύρναβος	33	
Mati Fortuna , Astir X, Merlot - Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος	28	7,5
Διάνθος , Κτήμα Μπουτάρη, Ξινόμαυρο, Νάουσα	30	7
Κτήμα Μουσών '9' Ροζέ , Syrah-Μούχταρο, Βοιωτία	25	6
Gris de Nuit , Μοσχοφίλερο, Κτήμα Τσέλεπου, Αρκαδία	32	

Ερυθρά

Merlot , Κτήμα Νικολάου, Κορινθία	25	6
Κτήμα Παλυβού , Αγιωργίτικο, ΠΟΠ Νεμέα	29	
Καλή Ρίζα , Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο	36	8,5
Λημνιώνα Ερυθρό , Ζαφειράκη, Τύρναβος	46	
Avantis Syrah , Εύβοια	29	7,5
Νεμέα , Οινοποιία Αϊβαλή, Αγιωργίτικο, Νεμέα	33	8
Mademoiselle , Κτήμα Χαριτάτου, Μαυροδάφνη (ξηρή), Κεφαλονιά	35	8

Επιδόρπια

Vinsanto (500ml) , Κτήμα Αργυρού, ΠΟΠ Σαντορίνη	72	9,5 (60ml)
ΠΟΠ Samos Grand Cru (500ml) , Μικρόρογο Μοσχάτο	25	5 (60ml)

Αποστάγματα

Τσίπουρο με γλυκάνισο Τσιλιλή , 200ml Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή	9	
Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο Τσιλιλή , 200ml Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή	9	
Αγωνερί , Παλαιωμένο Τσίπουρο Μετεώρων, Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή		6 (50ml)
Καζανιστό Ούζο , Χίος, Ποτοποιία Χίου Στουπάκη		6 (50ml)

ΜΠΥΡΕΣ

NISSOS Pilsner Draft 400ml 5,5
NISSOS ALL DAY ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (gluten-free) 330ml 6
NISSOS 7 ΜΠΟΦΟΡ 330ml 6,5
FIX ANEY 330ml 4

GARGARETTA COCKTAILS

Fizzy Garivaldi 9,5

Liqueur περγαμόντο Castro,
vodka Stolichnaya και Prosecco

Basilico Kallisperi 9

Bombay gin,
liqueur μαστίχας Homericon, tonic και βασιλικός

Zenzero Renti (Χωρίς Αλκοόλ) 6

Φυσικός χυμός αγγουριού,
φρέσκος χυμός λεμόνι, ginger και σόδα

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 8
Campari Spritz 8,5
Old Fashioned 8,5
Daiquiri 8
Mojito 8
Margarita 9
Dry Martini 8
Whiskey Sour 8

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola / Light / Zero 3
ΕΨΑ Πορτοκάλι / Γκαζόζα 3
Three Cents 200ml 4

Pink Grapefruit,
Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ & ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

Ξυνό Νερό Φλώρινας 750ml 4,5
Σουρωτή 250ml 2,5
Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΖΑΓΟΡΙ 500ml 0,5 / 1L 2,5

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

Cappuccino

Μονός 3 / Διπλός 3,7 / Freddo 3,7

Latte / Iced Latte 3,8

Καφές Φίλτρου 3,2

ΤΣΑΙ & ΒΟΤΑΝΑ

English Breakfast / Earl Grey / Πράσινο Τσαϊ 3,5

Jasmine Green Tea 3,5

Τσαϊ του βουνού / Λουΐζα / Χαμομήλι / Μέντα 3,5

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα 3,7

Σοκολάτα Viennois 4

Σοκολάτα με πιπέρι cayenne 3,8

ΣΠΙΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Βουσσινάδα 3,5

Μαστίχα 'Υποβρύχιο' 3

Πορτοκάλι / Λεμονάδα 3,5

Λεμονάδα με μέλι και ginger 4

Χυμός από φρούτα εποχής 4,5

SMOOTHIES

Gargaretta 5

γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βρώμη,
μέλι και κανέλα

Pink Lady 5

γάλα, μήλο,
φράουλες και μπανάνα

Olakala 5

γάλα, μάνγκο, μήλο
και μπανάνα



GARGARETTA

GARGARETTA MENU MORNING

Σερβίρεται 10:00 με 13:00

Αυγά μάτια Καγιανά 7,5€

σε σάλτσα ντομάτας με χωριάτικο λουκάνικο,
φέτα και τραγανή πατάτα

Τραχανόπιτα 8€

με φέτα, σπανάκι και μυρωδικά

Λαδένια 7€

με ποικιλία από ντομάτες,
γλυκάνισο, ρίγανη και τσαλαφούτι

Ανοιχτή πίτα 7€

με ελληνικά τυριά και τοματίνια

Μπουγάτσα 6€

με κρέμα

Τάρτα κολοκύθας 6€

με μπαχαρικά

Πορτοκαλόπιτα 5€

Cookies 3€

με μέλι, βρώμη και μπαχαρικά

Cookies 2,50€

με λευκή σοκολάτα και cranberries

GARGARETTA MENU

SHARE

Sea Bass Tartare 11 €

with tarama - avocado cream, tomato coulis,
traditional greek salad broth and piment d'espelette

Beef Tartare 13 €

on bruschetta bread, with "Graviera" cheese,
sun-dried tomatoes, capers, oregano and truffle oil

Goat Cheese Croquettes 7,5 €

in cereal crust with nuts
and tomato chutney

Bruschetta 7 €

with salami from "Lefkada", "Anthotyro" cheese cream
and caramelized figs with grape syrup

Cereal Millet Croquette 9,5 €

with sour cream, crispy ham,
lemon zest and rocket leaves

Octopus 14 €

with yellow split peas "Fava" cream,
baked cherry tomatoes,
pickled onion and dashi - citrus vinaigrette

Scorched Shrimp 15 €

with herb butter, bulgur salad, apricot,
herbs and lemon - lime sauce

Chicken "Seftalia" 12 €

with sweet & sour sauce, aromatic yogurt
and handmade pita bread

Mousaka Twist 16 €

with slow cooked beef cheek,
baked eggplant and potato cream

Shi Drum Kebab 15 €

with smoked eggplant puree,
roasted tomato sauce and aioli mayonnaise

Gilt-head Bream Fillet 15 €

in artichoke emulsion, seasonal greens
new harvest potatoes and dill oil

SALADS

Chickpea Salad 10 €

with black quinoa, marinated feta cheese,
pickled pepper, herbs
and citrus vinaigrette

Field Greens Salad 8,5 €

Baby salad leafs
with grilled "myzithra" cheese from Cephalonia,
peach, hazelnuts and honey dressing

Greek Salad Twist 10 €

stuffed tomato with cucumber, peppers,
caper, "Tsalafouti" cheese, dried olive,
seasonal greens and traditional bread

CHEESE

Fenugreek "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 Raspberry

100gr 9 €

Served with chutney and rusks

Add to your platter

Handmade Flatbread 2 €

DESSERTS

Praline Mousse 6 €

with passion fruit quanelle

Milk Pie 6 €

with cinnamon cream and sesame seeds

Ekmek Kantaifi 6 €

Bread pudding soaked in syrup
and topped with a sweetened clotted cream



Sparkling

Amalia Brut (750ml) , Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse	34	
Karanika Brut Rose , Karanikas Estate, Xinomavro, Amyndeo	37	
La Farra Prosecco , Glera (Prosecco), Treviso, Italy	31	7

White

Tom , Troupis Winery, Moshofilero, P.D.O. Mantinia	25	6
Kidonitsa , Tsimpides of Grammousa, Monemvasia	31	
Monarch , Hetero Wines, Sauvignon Blanc, Fthiotida	34	8
Plano Malagouzia , Wine Art Estate, Drama	32	8
Dafnios White , Douloufakis Winery, Vidiano, Crete	25	6
Santorini , Asyrtiko, Boutari Winery, P.D.O. Santorini	46	11,5
Avantis Anhydrous , Asyrtiko, P.D.O. Santorini	46	10
Logos Chardonnay , Domaine Zafeirakis, Tyrnavos	32	
Rhombus Robola , Gentilini, Cephalonia	38	
Savvatiano , Mylonas Estate, Attiki	27	
Sklava , Zaharias Winery, Peloponnesse / Nemea	32	

Rose

Limniona Rose , Domaine Zafeirakis, Tyrnavos	33	
Mati Fortuna , Astir X, Merlot - Agiorgitiko, Peloponnesse	28	7,5
Dianthos , Boutari Winery, Xinomavro, Naousa	30	7
Muses Estate '9' Rose , Syrah - Mouhtaros, Viotia	25	6
Gris de Nuit , Moshofilero, Tselepos Winery, Arcadia	32	

Red

Merlot , Nikolaou Estate, Corinth	25	6
Palyvou Estate , Agiorgitiko, P.D.O. Nemea	29	
Kali Riza , Kir Yianni, Xinomavro, P.D.O. Amyndeo	36	8,5
Limniona Red , Domaine Zafeirakis, Tyrnavos	46	
Avantis Syrah , Evia	29	7,5
Nemea , Aivalis Winery, Agiorgitiko, Nemea	33	8
Mademoiselle , Haritatos Estate, Mavrodafni (dry), Cephalonia	35	8

Sweet Wines

Vinsanto (500ml) , Argiros Estate, P.D.O. Santorini	72	9,5 (60ml)
P.D.O. Samos Grand Cru (500ml) , Mikrorogo Muscat	25	5 (60ml)

Distillates

Tsipouro with anise Tsilili , 200ml Thessaly, Tsililis Distillery	9	
Tsipouro without anise Tsilili , 200ml Thessaly, Tsililis Distillery	9	
Agioneri , Aged Tsipouro from Meteora, Thessaly, Tsililis Distillery		6(50ml)
Kazanisto Ouzo , Chios, Distillery Stoupakis		6(50ml)

BEERS

NISSOS Pilsner Draft 400ml 5,5
NISSOS ALL DAY BIO (gluten-free) 330ml 6
NISSOS 7 BOFOR (dark) 330ml 6,5
FIX ANEY alcohol-free 4

GARGARETTA COCKTAILS

Fizzy Garivaldi 9,5

Bergamont Castro liqueur,
vodka Stolichnaya and Prosecco

Basilico Kallisperi 9

Bombay gin,
Homericon Mastic liqueur, tonic και basil

Zenzero Renti (Alcohol-Free) 6

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

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 8
Campari Spritz 8,5
Old Fashioned 8,5
Daiquiri 8
Mojito 8
Margarita 9
Dry Martini 8
Whiskey Sour 8

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero 3
EPSA Orange / Lemon Soda 3
Three Cents 200ml 4
Pink Grapefruit,
Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

MINERAL & SPARKLING WATER

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

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 3,5
Jasmine Green Tea 3,5
Mountain Tea / Verbena / Chamomile / Peppermint 3,5

CHOCOLATE

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

HOMEMADE JUICES & REFRESHMENTS

Sour Cherry Juice 3,5
`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 4,5

SMOOTHIES

Gargaretta 5

almond milk, banana, oats,
honey and cinnamon

Pink Lady 5

milk, apple,
strawberry and banana

Olakala 5

milk, mango, apple
and banana



GARGARETTA MENU MORNING

Available on weekends from 10:00 until 13:00

Kayanas Eggs 7,5€

in tomato sauce with sausage,
feta cheese and crispy potato

“Trahana” Pie 8€

with feta cheese, spinach and herbs

Ladenia 7€

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

Open Pie 7€

with Greek cheeses and cherry tomatoes

“Bugatsa” Pie 6€

with cream

Pumpkin Tart 6€

with spices

Orange Pie 5€

Cookies 3€

with honey, oats, and spices

Cookies 2,50€

with white chocolate and cranberries