

MENΟΥ

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ 2€

Παρθένο ελαιόλαδο | Ανθός αλατιού

GARGARETTA SPREADS 8€

Τζατζίκι Αβοκάντο | Ταραμάς | Φάβα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ 14€

Γραβιέρα Μήλου | Κάππαρη | Λιαστή Ντομάτα | Bearnaise τρούφας

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ 11€

Γεμιστή Ντομάτα | Τσαλαφούτι | Πούδρα Ελιάς | Χόρτα Εποχής

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ 10€

Φρούτο Εποχής | Μαστέλο | Παστέλι Φυστίκι Αιγίνης

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ 7,5€

Καρότο | Κόλιανδρος | Μαγιονέζα Τρούφας

+ Καραμανλίδικο Λουκάνικο 2€

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ 10€

Καπνιστό Χέλι | Φάβα | Tapenade Πράσινης ελιάς | Καπαρόφυλλα

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ 11€

Κρούστα Δημητριακών | Ξηροί Καρποί | Μαρμελάδα Ντομάτας

ΣΕΦΤΑΛΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12€

Sweet Chili | Αρωματικό Γιαούρτι | Naan

ΜΟΥΣΑΚΑΣ 17€

Μοσχαρίσιο Μάγουλο | Ψητή Μελιτζάνα | Κρέμα Πατάτας | Καπνιστή Ντομάτα

ΑΡΝΙ 17 €

Ψινός Τραχανάς | Λαχανικά | Κρέμα Γιαουρτιού

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ 20€

Σελινόριζα | Χόρτα Εποχής | Φινόκιο | Γαλάκτωμα Ψαριού | Αυγοτάραχο

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ 18€

Γαρίδες | Μαρμελάδα Φινόκιο | Nori | Σφέλα

ΤΥΡΙΑ

Συνοδεύονται με προζυμένιο ψωμί & chutney ντομάτας

Λαζαρέτο 50gr 4€ - 100gr 8€

Παλαιωμένη Γραβιέρα Ιθάκης

Αγκωνάρι 50gr 4,5€ - 100gr 9€

12 μηνών ωρίμανσης γραβιέρα Ολύμπου

Καπνιστή Γραβιέρα Κρήτης 50gr 4€ - 100gr 8€

ΓΛΥΚΑ

ΜΠΑΡΑ ΠΙΚΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 6,5 €

με καραμέλα και σορμπέ φρούτα του δάσους

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ 6,5 €

με κρέμα κανέλας και παστέλι σουσαμιού

ΑΝΑΠΟΔΟ CHEESE CAKE 6,5 €

με καραμελωμένο μπισκότο καρύδας και passion fruit



vegetarian



lactose free



gluten free



ΑΦΡΩΔΗ

- Οινοποιείο Δουλουφάκη, **Αφρώδης Λευκός**, Βιδιανό, ΠΓΕ Κρήτη **44**
Domaine Karanika, **Cuvee Rose Brut**, Ξινόμαυρο - Λημνιώνα, ΠΓΕ Αμύνταιο **38**
(Π) L Antica Quercia, **Matiu Brut**, DOCG Prosecco Di Cognegliano **34 / 7,5**
Cantine Gancia, Moschato D'Asti DOCG **24**

ΛΕΥΚΑ

- (Π) Κτήμα Σκούρα, **Portes**, Μοσχοφίλερο, ΠΓΕ Πελοπόννησος **26 / 6**
(Π) Στροφιλιά Wines, **Διαδρομές**, Μαλαγουζιά, ΠΓΕ Αττική **32 / 7**
Anatolikos Vineyards, **Fine Assyrtiko**, Ασύρτικο, ΠΓΕ Άβδηρα **42**
Κτήμα Χαριτάτου, **Hariton**, Βοστυλίδι, ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου **38**
Κτήμα Παλυβού, **Viognier**, ΠΓΕ Πελοπόννησος **32**
Estate Gofas, **Orange**, Κυδωνίτσα, ΠΓΕ Πελοπόννησος **32**
Κτήμα Αβέρωφ, **Alba Di Munte**, Traminer, ΠΓΕ Μέτσοβο **44**
Κτήμα Κατσαρού, **Chardonnay**, ΠΓΕ Κρανιάς **44**
Κτήμα Κυρ Γιάννη, **Ντρούμο**, Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Αμύνταιο **42**
Οινοποιείο Χατζηδάκη, **Αηδάνι**, ΠΓΕ Κυκλάδες **52**
Silva Daskalaki, **Grifos**, Βιδιανό, ΠΓΕ Κρήτη **46**
(Π) Κτήμα Αργυρού, **Σαντορίνη**, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη **55 / 12**
(Π) Chateau Fuisse, **Famille Vincent**, Chardonnay, AOC Bourgogne **43 / 9**
(Π) Domaine Ostertag, **Les Jardins**, Riesling, AOC Alsace **45 / 9,5**
La Tunella, **Pinot Grigio**, DOC Colli Orientali del Friuli **39**
Heggie's Vineyard, **Chardonnay**, Eden Valley, South Australia **48**
(Π) Villa Maria, **Sauvignon Blanc Reserve**, Marlborough, New Zealand **42 / 9**
Bodega Aleanna, **El Enemigo**, Semillon, Mendoza Argentina **55**

ΡΟΖΕ

- Tselepos Wines, **Gris de Nuit**, Μοσχοφίλερο, ΠΓΕ Πελοπόννησος **32**
(Π) Akrahtos Newlands Winery, **Orator**, Grenache - Αγιωργίτικο, ΠΓΕ Χαλκιδική **34 / 7,5**
Οινοποιείο Πετρακοπούλου, **ROZ**, Μαυροδάφνη, ΠΓΕ Κεφαλλονιά **42**
(Π) Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, **Variete**, Grenache - Μοσχόμαυρο, ΠΓΕ Καβάλα (ημίξηρο) **24 / 6**
(Π) Chateau Miraval, **Studio by Miraval**, Cinsault Grenache Rolle, AOC Cotes De Provence **44 / 9,5**

ΕΡΥΘΡΑ

- (Π) Tselepos Wines, **Deux Collines**, Cabernet - Merlot - Κολινιατικό, ΠΓΕ Πελοπόννησος **33 / 7**
Κτήμα Ντούγκος, **Μεθ'Υμων L**, Λημνιώνα, ΠΓΕ Θεσσαλία **46**
Κτήμα Σκούρας, **Grande Cuvee**, Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π Νεμέα **46**
Αμπελώνες Θυμίου, **Γη και Ουρανός**, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π Νάουσσα **42**
Κτήμα Παυλίδη, **Emphasis**, Syrah, ΠΓΕ Δράμα **50**
Κτήμα Μανουσάκη, **Nostos - Blend**, Grenache - Syrah - Mourvedre, ΠΓΕ Κρήτη **52**
(Π) Anatolikos Vineyards, **MV Mavroudi**, Μαρούδι - Cabernet Sauvignon - Merlot, ΠΓΕ Άβδηρα **42 / 9**
Chateau La Tour De By, **Cabernet Sauvignon - Merlot**, AOC Medoc, Bordeaux **48**
Famille Perrin, **"Les Crus" Reserve**, Grenache - Syrah - Mourvedre, AOC Cotes Du Rhone **36**
Castellare Di Castellina, **Chianti Classico**, Sangiovese - Malvasia Nera, DOCG Chianti Classico **42**
Bodegas Alejandro Fernandez, **Pesquera Crianza**, Tempranillo, DO Ribera del Duero **50**
Altos Las Hormigas, **Malbec Terroir**, Malbec, Uco Valley, Mendoza, Argentina **42**
Casa Lapostolle, **Cuvee Alexandre**, Pinot Noir, Colchagua Valley, Chile **57**
(Π) Vina Errazuriz, **Estate Series Merlot**, Curico Valley, Chile **32 / 7**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Κτήμα Αργυρού, **Vinsanto**, ΠΟΠ Σαντορίνη 9,5 (60ml)
ΕΟΣ Σάμος, **Samos Grand Cru**, Muscat Blanc a petit Grains, ΠΟΠ Σάμος 5 (60ml)

COCTAILS

STRAWBERRY FIZZ 9 €

Τζιν | Shrub Φράουλας | Λεμόνι | Bitter Lemon Soda

PUNCH ROMAINE 8 €

Ρούμι | Extravaganza Sherbet | Βερύκοκκο | Αφρώδες Οίνος

BASIL DAISY 8 €

Βότκα/Τζιν | Cordial Βασιλικού | Μαστίχα | Aegean Tonic

TROPICAL SPRITZ 8 €

Aperol | Φρούτο του Πάθους | Βανίλια | Soda Ανανά

GREEK NOSTALGIA 9 €

Τσίπουρο | Περγαμόντο | Λεμόνι | Soda Γκρέιπφρουτ

SUMMER MULE 10 €

Τζιν | Ροδάκινο | Λεμόνι | Ginger Beer

SOMETHING FREE

ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ 5 €

Λεμόνι | Φύλλα Βασιλικού | Σόδα

BEERS

NISSOS Pilsner Draft 400ml 5,5€

NISSOS ALL DAY BIO (χωρίς γλουτένη) 330ml 6€

NISSOS 7 BOFOR (μάυρη) 330ml 6,5€

FIX ANEY χωρίς αλκοόλ 4€

GREEK SPIRITS

Αγιωνέρι Τσίπουρο 6€
Θεσσαλία, Παλαιωμένο Τσίπουρο Μετεώρων,
Αποσταγματοποιία Τσιλιλή

Καζανιστό Ούζο 6€
Χίος, Ποτοποιία Χίου Στουπάκη

Μαστίχα Ψυχής 6€
Χίος, Παραδοσιακή Ποτοποιία Ψυχής

Metaxa 5 6€

Metaxa 7 7€

Metaxa 12 9€

Roots Rakomelo 6€

SPIRITS

VODKA

Stolichnaya 7€

Titos 8€

GIN

Bombay 7€

Tanqueray 7€

Hendricks 11€

Kopparberg Gin Passion Fruit 8€

RUM

Bacardi Carta Blanca 7€

Captain Morgan 8€

TEQUILA & MESCAL

Ocho Blanco 7€

Ocho Reposado 8€

Del Magey Vida Mezcal 11€

BOURBON & AMERICAN WHISKEY

Buffalo trace 7€

Jack Daniel's 8€

IRISH WHISKEY

Bushmills 7€

SINGLE MALT

Lagavulin 8 y.o. 13€

BLENDED MALT

Raven Rare 7€

Johnnie walker red 7€

Johnnie walker black 8€

Chivas 12 9€

LIQUEUR

Disaronno 6,5€

Kahlua 6,5€

Baileys 6,5€

Southern Comfort 6,5€

Campari 6,5€

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

ΣΠΙΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Βουσσινάδα 3,5

Μαστίχα 'Υποβρύχιο' 3

Πορτοκάλι 3,5

Χυμός από φρούτα εποχής 4,5

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 Τσάι 3,5

Jasmine Green Tea 3,5

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

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα 3,7

Σοκολάτα Viennois 4

Σοκολάτα με πιπέρι cayenne 3,8

SMOOTHIES

Gargaretta 5

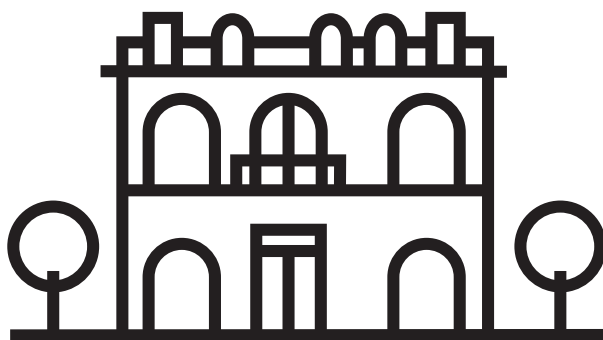
γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βρώμη,
μέλι και κανέλα

Pink Lady 5

γάλα, μήλο,
φράουλες και μπανάνα

Olakala 5

γάλα, μάνγκο, μήλο
και μπανάνα



GARGARETTA

MENU

SOURDOUGH BREAD 2€

Extra Virgin olive oil | Fleur de sel

GARGARETTA SPREADS 8€

Tzatziki Avocado | Tarama | Fava beans

BEEF TARTAR 14€

Milos Graviera Cheese | Caper | Sundried Tomatoes | Truffle Bearnaise

GREEK SALAD 11€ *

Stuffed tomato | Tsalafouti cheese | Olive powder | Seasonal greens

MIXED SALAD 10€ *

Seasonal fruits | Mastelo cheese | Pistachio

POTATO SALAD 7,5€

Carrot | Corriander | Truffle Mayo

+ Greek Sausage 2€

BRUSCHETTA 10€ *

Smoked Eel | Fava beans | Green olive Tapenade | Caper leaves

CHEESE CROQUETTES 11€

Cereal crust | Dried nuts | Tomato jam

CHICKEN SEFTALIA 12€

Sweet Chili | Scented yoghurt | Naan

MOUSSAKA 17€

Veal cheek | Baked aubergine | Potato cream | Smoked tomato

LAMB 17 €

Sour Trachana | Vegetables | Yoghurt Cream

FISH OF THE DAY 20€

Celeriac | Seasonal greens | Fennel | Fish cream | Bottarga

YIOUVETSI 18€

Shrimps | Fennel jam | Nori | Sfela cheese

CHEESE

Accompanied by sourdough bread & tomato chutney

Lazareto 50gr 4€ - 100gr 8€

Aged Graviera from Ithaca

Agonari Graviera from Olympus 50gr 4,5€ - 100gr 9€

12 month matured

Smoked Graviera from Crete 50gr 4€ - 100gr 8€

DESSERTS

BITTER CHOCOLATE BAR 6,5 €

with caramel and forest fruits sorbet

MILK PIE 6,5 €

with cinnamon cream and sesame seeds

UPSIDE DOWN CHEESE CAKE 6,5 €

with caramelized coconut biscuit and passion fruit

 **vegetarian**  **lactose free**  **gluten free**



SPARKLING

- Doulofakis Winery, **Sparkling White**, Vidiano, PGI Crete **44**
Domaine Karanika, **Cuvee Rose Brut**, Xinomavro - Limniona, PGI Amyntaeo **38**
(G) L Antica Quercia, **Matiu Brut**, DOCG Prosecco Di Cognegliano **34 / 7,5**
Cantine Gancia, Moschato D'Asti DOCG **24**

WHITE

- (G) Estate Skouras, **Portes**, Moscofilero, PGI Peloponnese **26 / 6**
(G) Strofilia Wines, **Diadromes**, Malagouzia, PGI Attici **32 / 7**
Anatolikos Vineyards, **Fine Assyrtiko**, Assyrtiko, PGI Avdira **42**
Estate Haritatos, **Hariton**, Vostilidi, PGI Cephalonia **38**
Estate Palyvos, **Viognier**, PGI Peloponnese **32**
Estate Gofas, **Orange**, Kydonitsa, PGI Peloponnese **32**
Estate Averof, **Alba Di Munte**, Traminer, PGI Metsovo **44**
Estate Katsaros, **Chardonnay**, PGI Kranias **44**
Estate Kyr Yianni, **Droumo**, Sauvignon Blanc, PGI Amyntaio **42**
Chatzidakis Winery, **Aidani**, PGI Aidani **52**
Silva Daskalaki, **Grifos**, Vidiano, PGI Crete **46**
(G) Argyros Estate, **Santorini**, Assyrtiko, PDO Santorini **55 / 12**
(G) Chateau Fuisse, **Famille Vincent**, Chardonnay, AOC Bourgogne **43 / 9**
(G) Domaine Ostertag, **Les Jardins**, Riesling, AOC Alsace **45 / 9,5**
La Tunella, **Pinot Grigio**, DOC Colli Orientali del Friuli **39**
Heggie's Vineyard, **Chardonnay**, Eden Valley, South Australia **48**
(G) Villa Maria, **Sauvignon Blanc Reserve**, Marlborough, New Zealand **42 / 9**
Bodega Aleanna, **El Enemigo**, Semillon, Mendoza Argentina **55**

ROSE

- Tselepos Wines, **Gris de Nuit**, Moscofilero, PGI Peloponnese **32**
(G) Akrahtos Newlands Winery, **Orator**, Grenache - Agiorgitiko, PGI Chalkidiki **34 / 7,5**
Petrapopoulos Winery, **ROZ**, Mavrodafni, PGI Cephalonia **42**
(G) Lalikos Vineyards, **Variete**, Grenache - Moschomavro, PGI Kavala **24 / 6**
(G) Chateau Miraval, **Studio by Miraval**, Cinsault Grenache Rolle, AOC Cotes De Provence **44 / 9,5**

RED

- (G) Tselepos Wines, **Deux Collines**, Cabernet - Merlot - Coliniatiko, PGI Peloponnese **33 / 7**
Estate Drougos, **Meth'Ymon L**, Limniona, PGI Thessaly **46**
Estate Skouras, **Grande Cuvee**, Agiorgitiko, PDO Nemea **46**
Thymiopoulos Vineyards, **Gi kai Ouranos**, Xinomavro, PDO Naousa **42**
Estate Pavlidis, **Emphasis**, Syrah, PGI Drama **50**
Estate Manousakis, **Nostos - Blend**, Grenache - Syrah - Mourvedre, PGI Crete **52**
(G) Anatolikos Vineyards, **MV Mavroudi**, Mavroudi - Cabernet Sauvignon - Merlot, PGI Avdira **42 / 9**
Chateau La Tour De By, **Cabernet Sauvignon - Merlot**, AOC Medoc, Bordeaux **48**
Famille Perrin, **"Les Crus" Reserve**, Grenache - Syrah - Mourvedre, AOC Cotes Du Rhone **36**
Castellare Di Castellina, **Chianti Classico**, Sangiovese - Malvasia Nera, DOCG Chianti Classico **42**
Bodegas Alejandro Fernandez, **Pesquera Crianza**, Tempranillo, DO Ribera del Duero **50**
Altos Las Hormigas, **Malbec Terroir**, Malbec, Uco Valley, Mendoza, Argentina **42**
Casa Lapostolle, **Cuvee Alexandre**, Pinot Noir, Colchagua Valley, Chile **57**
(G) Vina Errazuriz, **Estate Series Merlot**, Curico Valley, Chile **32 / 7**

DESSERT

- Estate Argyros, **Vinsanto**, PDO Santorini 9,5 (60ml)
Samos Grand Cru, Muscat Blanc a petit Grains, PDO Samos 5 (60ml)

COCTAILS

STRAWBERRY FIZZ 9 €

Gin | Strawberry Shrub | Citrus | Bitter Lemon Soda

PUNCH ROMAINE 8 €

Light Rum | Extravaganza Sherbet | Apricot | Sparkling Wine

BASIL DAISY 8 €

Vodka/Gin | Basil Cordial | Mastiha | Aegean Tonic

TROPICAL SPRITZ 8 €

Aperol | Passion Fruit | Vanilla | Pineapple Soda

GREEK NOSTALGIA 9 €

Tsipouro | Beragamot | Citrus | Grapefruit Soda

SUMMER MULE 10 €

Gin | Peach | Citrus | Ginger Beer

SOMETHING FREE

BASIL LEMONADE 5 €

Lemon | Basil Leafs | Soda

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€

GREEK SPIRITS

Agioneri Tsipouro 6€

Aged Tsipouro from Meteora, Thessaly, Tsililis Distillery

Kazanisto Ouzo 6€

Chios, Distillery Stoupakis

Mastiha Psychis 6€

Chios, Psychi Traditional Distillery

Metaxa 5 6€

Metaxa 7 7€

Metaxa 12 9€

Roots Rakomelo 6€

SPIRITS

VODKA

Stolichnaya 7€

Titos 8€

GIN

Bombay 7€

Tanqueray 7€

Hendricks 11€

Kopparberg Gin Passion Fruit 8€

RUM

Bacardi Carta Blanca 7€

Captain Morgan 8€

TEQUILA & MESCAL

Ocho Blanco 7€

Ocho Reposado 8€

Del Magey Vida Mezcal 11€

BOURBON & AMERICAN WHISKEY

Buffalo trace 7€

Jack Daniel's 8€

IRISH WHISKEY

Bushmills 7€

SINGLE MALT

Lagavulin 8 y.o. 13€

BLENDED MALT

Raven Rare 7€

Johnnie walker red 7€

Johnnie walker black 8€

Chivas 12 9€

LIQUEUR

Disaronno 6,5€

Kahlua 6,5€

Baileys 6,5€

Southern Comfort 6,5€

Campari 6,5€

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

HOMEMADE JUICES & REFRESHMENTS

Sour Cherry Juice 3,5

`Submarine` Mastic
(a submerged spoonful of mastic resin fondant) 3

Orange Juice 3,5

Seasonal fruit juice 4,5

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

SMOOTHIES

Gargaretta 5

almond milk, banana, oats,

honey and cinnamon

Pink Lady 5

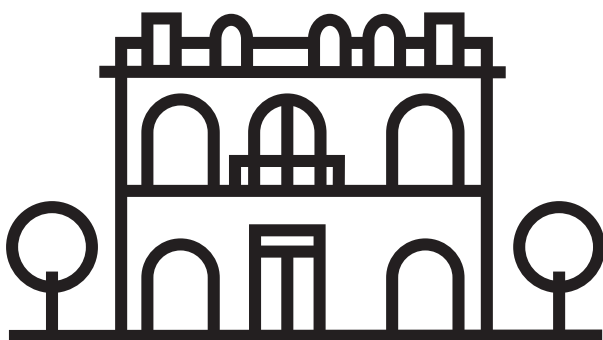
milk, apple,

strawberry and banana

Olakala 5

milk, mango, apple

and banana



GARGARETTA