



*el Greco*

CAFÉ - RESTAURANT SKIATHOS

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### (Salads)

#### ΕΛΛΗΝΙΚΗ

##### (Greek)

Κομμάτια από ντομάτα,αγγούρι,κρεμμύδι,πιπεριές,ελιές,φέτα ελληνική με λάδι ελιάς, ξύδι από κρασί και ρίγανη

**Pieces of tomato,cucumber,onion,peppers,olives,greek feta cheese with olive oil, wine vinegar and oregano**

#### ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ

##### (Tuna salad)

Φιλέτο τόνου μαριναρισμένο με πιπεριές και καλαμπόκι πάνω σε κατσαρό μαρούλι

**Tuna fillet marinated with peppers and corn on a curly lettuce**

#### ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ

##### (Chicken salad)

Τραγανά φυλλώματα από iceberg και λόλες συνοδευόμενα με φιλέτο κοτόπουλο και παρμεζάνα

**Crunchy iceberg leaves and lollo rosso lettuce with chicken fillet and parmesan cheese**

#### QUINOA

Τρίχρωμη Quinoa,αβοκάντο,λάιμ,καρεδάκια ντομάτας,αγγουριού και πιπεριάς, σιναπόσπορος, δυόσμος,τζίντζερ,μήλο και φιλετάκια σολομού

**Tricolored quinoa,avocado,lime,pieces of tomato,cucumber and pepper,mustard seed,spearmint,ginger,apple and salmon fillet**

#### ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ

##### (Sea salad)

Μαριναρισμένο χταπόδι και γαρίδες πάνω σε διάφορα είδη μαρουλιού

**Marinated octopus and shrimps on a variety of lettuces**

#### ΛΟΛΑ ΡΟΣΟ

##### (Lettuce salad)

Ρόκα,κουκουνάρι,κρουτόν,φιστίκια Αιγίνης,παρμεζάνα,μπαλσάμικο και ρόδι

**Rocket,pine nuts,crouton,Aigina's pistachios,parmesan cheese,balsamic vinegar and pomegranate**

#### EL GRECO

Μαρούλι,κινέζικο λάχανο,πράσινο μήλο,ντοματίνια,ψητό κατσικίσιο τυρί, sauce μουστάρδας

**Lettuce,Chinese gabbage,green apple,cherry tomatoes,grilled goat cheese, mustard sauce**

#### ΠΡΟΣΟΥΤΟ

##### (Prosciutto)

Ρόκα,σπανάκι,προσούτο,λιαστές ντομάτες,βινεγκρέτ από παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο

#### ΝΤΑΚΟΣ

##### (Dakos salad)

Καρεδάκια ντομάτας πάνω σε κριθαροκούλουρο ραντισμένο με ελαιόλαδο &τριμμένη πρόβεια φέτα

**Tomato pieces on a barley toasted bread sprayed with olive oil and grated sheep feta cheese**

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

*(Cold appetizers)*

### ΤΖΑΤΖΙΚΙ

*(Tzatziki)*

Πρόβειο γιαούρτι με τριμμένο αγγούρι,δυόσμο,ελαιόλαδο,ξύδι & άρωμα ψημένου σκόρδου

***Sheep yogurt with grated cucumber,spearmint,olive oil,vinegar and with a roasted garlic flavor***

### ΧΤΥΠΗΤΗ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

*(Spicy cheese cream salad)*

Συνοδεύεται με φουρνιστές πιτούλες

***Accompanied with baked pita bread***

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

*(Eggplant cream salad)*

Ψίχα από ψητές μελιτζάνες με ταχίνι,σερβιρισμένη με πιτούλες

***Flesh of roasted eggplants with tahini,served with mini pita bread***

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

*(Variety of Greek cream salads)*

Μελιτζανοσαλάτα,τυροσαλάτα,τζατζίκι

***Eggplant salad,cheese salad,tzatziki***

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΜΟΥΣ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

*(Shrimps with avocanto mousse)*

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΠΡΕΖΕ

*(Brased octopus)*

Μαριναρισμένο με μυρωδικά

***Marinated with herbs***

### ΒURRATA ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

*(Buratta with tomatoes & basil)*

Ιταλική mozzarella(κρεμώδες) με ντοματίνια

***Italian mozzarella (creamy) with cherry tomatoes***

### ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

*(Smoked salmon)*

Καπνιστός σολομός σερβιρισμένος με μους τυριού,κριτσίνια, λεμόνι,κρεμμύδι & κάπαρη

***Smoked salmon served with cheese mousse,breadsticks, lemon,onion and caper***

### ΠΕΠΟΝΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

*(Mellon with prosciutto)*

### CHEESECAKE ΑΛΜΥΡΟ

*(Savory cheesecake)*

Cheesecake με λευκά τυριά συνοδευμένα με μαρμελάδα ντομάτας

***Cheesecake with white cheeses accompanied with tomato jam***

## **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

*(Hot appetizer)*

### **ΡΟΛΑΚΙ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ**

*(Mini rolls with goat cheese and tomato)*

### **ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ**

*(Stuffed Florina's red peppers)*

Με ξινόχονδρο και μυρωδικά

*With sour frumenty and herbs*

### **ΤΑΡΤΑ ΑΠΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ**

*(Corn flour tart)*

Γεμισμένη από πράσα, κρεμμύδια και ελληνική φέτα

*Stuffed with leeks, onions and feta cheese*

### **ΦΕΤΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ**

*(Multi grain Feta cheese)*

Πρόβεια φέτα παναρισμένη με επτάσπορο μείγμα και μέλι

*Sheep feta cheese covered with a seven grain mixture and honey*

### **ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ**

*(Mushrooms)*

Μανιτάρια σωτέ με λεμόνι και θυμάρι

*Sauteed mushrooms with lemon and thyme*

### **ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΑΣΤΕΛΟ**

*(Mastelo Saganaki)*

Τυρί Χίου στο φούρνο με λικέρ μαστίχας

*Chios' cheese in the oven with mastic liquor*

### **ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ**

*(Shrimps saganaki)*

Γαρίδες σωτέ μέσα σε σάλτσα ντομάτας και φέτα

*Sauteed shrimps in a tomato sauce and lemon*

### **ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ**

*(Steamed mussels)*

Φρέσκα μύδια αχνιστά με κρασί και λεμόνι

*Fresh steamed mussels with wine and lemon*

### **ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΚΡΙΤΑΜΑ**

*(Grilled octopus with sea fennel "kritama")*

Χταπόδι ψητό στη σχάρα με σαλάτα από κρίταμα

*Grilled octopus with sea fennel salad*

### **ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ**

*(Fried Squids)*

### **ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ**

*(Dolmadakia)*

Ρύζι μαγειρεμένο σε αμπελόφυλλο

*Rice cooked in vine leaves*

### **ΠΙΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ**

**ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ & ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ**

*(Mini pies made with traditional dough sheets*

*with eggplant & smoked cheese)*

### **MILLEFEUILLE**

Αποτελείται από ψητά λαχανικά και τυριά

*Composed of grilled vegetables and cheese variety*

## **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

*(Greek kitchen)*

### **ΜΟΥΣΑΚΑΣ**

*(Mousaka)*

### **ΛΑΖΑΝΙΑ**

*(Lasagna)*

Λαζάνια με στρώσεις από σάλτσα ντομάτας, κιμά & μπεσαμέλ

*Lasagna with layers of tomato sauce, minced meat and béchamel*

### **ΣΤΙΦΑΔΟ**

*(Beef stew)*

Μοσχαρίσιο μαγειρεμένο κρέας συνοδευόμενο με κρεμμυδάκια & κόκκινη σάλτσα

*Beef cooked with baby onions and red sauce*

### **ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ**

*(Beef Giouvetsi)*

Μοσχαρίσια κομμάτια κρέας σε κόκκινη αρωματική σάλτσα με κριθαράκι

*Beef meat pieces cooked in a flavored red sauce and risoni pasta*

### **ΑΡΝΑΚΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ**

*(Lamb in a enamel roaster)*

Μαγειρεμένο με πατάτες και ελληνικά τυριά

*Lamb cooked in the oven with potatoes and Greek cheese*

### **ΑΡΝΙ ΡΟΛΟ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ & CHUTNEY ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ**

*(Rolled lamb with red fruit and onion chutney)*

### **ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ**

*(Pork joint)*

Στη γάστρα με μυρωδικά και μπύρα

*Cooked in an enamel roaster with herbs and beer*

## **ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

*(Pasta)*

### **ΝΑΠΟΛΙ**

*(Napoliten)*

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

***Spaghetti with tomato sauce and basil***

### **ΜΠΟΛΟΝΕΖ**

*(Bolognese)*

Σπαγγέτι με σάλτσα από μοσχαρίσιο κιμά, ντομάτα & μυρωδικά

***Spaghetti with sauce of grated beef meat, tomato and herbs***

### **ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ**

*(Amatriciana)*

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και μπέικον

***Spaghetti with tomato sauce and bacon***

### **ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ**

*(Carbonara)*

Σπαγγέτι με σάλτσα από κρέμα γάλακτος και καβουρδισμένο μπέικον

***Spaghetti with cream and roasted bacon***

### **ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ**

*(Provençal)*

Σπαγγέτι με φρέσκα λαχανικά

***Spaghetti with fresh vegetables***

### **ΜΥΔΙΑ**

*(Mussels)*

Σπαγγέτι με μύδια αχνισμένα σε σάλτσα

***Spaghetti with steamed mussels in a sauce***

### **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ**

*(Chicken and tarragon)*

Πέννες με κοτόπουλο και ροζ σάλτσα αρωματισμένη με εστραγκόν

***Penne pasta with chicken and pink sauce flavored with tarragon***

### **ΠΕΝΝΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ**

*(Penne with salmon)*

### **ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ**

**ΚΑΙ ΚΑΡΔΑΜΟ**

*(Penne with smoked salmon and cardamom)*

### **ΦΡΕΣΚΑ ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΣΕ ΖΩΜΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

*(Stuffed Florina's red peppers)*

### **ΦΡΕΣΚΑ ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

*(Stuffed Florina's red peppers)*

### **ΓΑΡΙΔΕΣ**

*(Shrimps)*

Σπαγγέτι με γαρίδες και ντομάτα με άρωμα βασιλικού

***Spaghetti with shrimps and tomato with basil flavor***

### **ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ**

*(Lobster pasta)*

Σπαγγέτι με σάλτσα από φρέσκες ντομάτες και αστακό

***Spaghetti with fresh tomato sauce and lobster***

## **ΡΙΖΟΤΑ**

*(Risotto)*

### **ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ**

*(Risotto with wild mushrooms and truffle oil)*

### **ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

*(Risotto with chicken)*

Με σαφράν και τυρί κρέμα

*With saffron and cream cheese*

### **ΚΟΚΚΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ**

*(Red risotto beetroot)*

Ριζότο με πέστο παντζαριού και ελληνικό γιαούρτι

*Risotto with beetroot pesto and Greek yogurt*

### **ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

*(Risotto with seafood)*

### **ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ , ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ**

*(Risoni pasta with shrimps,vegetables and anise seed )*

## **ΠΙΤΣΕΣ**

*(Pizza)*

### **ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ**

*(Margherita)*

Τυρί,ντομάτα,βασιλικός

*Cheese,tomato,basil*

### **ΖΑΜΠΟΝΉ ΜΠΕΙΚΟΝ**

*(Ham or bacon)*

Τυρί,ζαμπόν ή μπέικον

*Cheese,ham or bacon*

### **SPECIAL**

Τυρί,ντομάτα,ζαμπόν,μπέικον,μανιτάρια,πιπεριές

### **ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

*(Vegetarian)*

Τυρί,ντομάτα,πιπεριά,μανιτάρια,κρεμμύδι,αγκινάρες,καλαμπόκι

*Cheese,tomato,ham,bacon,mushrooms,peppers*

### **ΕΛΛΗΝΙΚΗ**

*(Greek)*

Φέτα,ελιές,ντομάτα,πιπεριά,κρεμμύδι,ρίγανη

*Feta cheese,olives,tomato,pepper,onion,oregano*

### **ΚΑΠΡΕΖΕ**

*(Caprese)*

Προσούτο,μοτσαρέλα,ντομάτα,σκόρδο

*Prosciutto,mozzarella,tomato,garlic*

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

*(Main course)*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ

*(Chicken on grill)*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

*(Chicken souvlaki)*

Μαριναρισμένο με λεμόνι και πιπεριές

*Marinated with lemon and peppers*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΜΟΤΖΑΡΕΛΑ

*(Chicken stuffed with sun dried tomato & mozzarella)*

### ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

*(Filled tenderloin)*

Με γραβιέρα, μπέικον και σως από δαμάσκηνα

*With gruyere cheese, bacon and plum sauce*

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ

*(Pork fillet)*

Με σάλτσα από σιναπόσπορο, μουστάρδα και μέλι

*With mustard seed sauce, mustard and honey*

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ ΣΩΣ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟΥ

*(Pork steak with rosemary sauce)*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

*(Chicken with fresh mushrooms and cream)*

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

*(Pork souvlaki with vegetables)*

### ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΣΧΑΡΑΣ

*(Tenderloin on the grill)*

### ΑΡΝΙΣΙΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΜΟΥΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

*(Lamb souvlaki with eggplant mousse)*

### ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ

*(Beef fillet with butter with gorgonzola cheese)*

Αρωματισμένο με γκοργκοτζόλα

### ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΙΩΝ

*(Beef fillet with pepper sauce)*

### ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

*(Beef fillet with red wine sauce and caramelized onions)*

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ (BLACK ANGUS)

*(Beef tagliata "black angus")*

Σερβιρισμένη με φύλλα ρόκας και φλοίδες παρμεζάνας

*Served with rocket and parmesan cheese*

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

*(Beef burger)*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ EL GRECO

*(Chicken El Greco)*

Περιέχει μουστάρδα, χαλούμι, ντομάτα και σερβίρεται με αράβικη πίτα

*With mustard, halloumi cheese, tomato and served with arabian pita*

### ΤΗΓΑΝΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΕ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

*(Pan-fried pork pieces with wine and mustard)*



## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

*(Sea food)*

### ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ

*(Salmon with herb crust)*

### ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΧΑΡΑΣ

*(Sea bream on the grill)*

### ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ

*(Sea bass with celery puree)*

Ραντισμένο με ανθόνερο

*Sprayed with rose water*

### ΦΑΓΚΡΙ ΜΠΡΕΖΕ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

*(Braised pagrus with vegetables)*

Σερβίρεται με αρωματικά πουρεδάκια

*Served with flavored puree*

### ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΠΙΑΤΟ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

*(Marine dish for 2 persons)*

Περιέχει γαρίδες,τσιπούρα,καλαμάρια,χταπόδι

*Includes shrimps,seabream,squids,octopus*

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ

*(Shrimps on the grill)*

Με σάλτσα Χαρίσα και ρύζι μπασμάτι

*With harissa sauce and basmati rice*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

*(Desserts)*

### ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

*(Syrup walnut cake with ice cream)*

### CHEESECAKE

### BROWNIES ΜΕ 3 ΕΙΔΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

*(Brownies with 3 kind of chocolate)*

### ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ

ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

*(Panna cotta flavored with chios' mastiha)*

Στις σαλάτες μας και στα φαγητά μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά μας ηλιέλαιο.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Χατζής Λευτέρης

Στις τιμές μας συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 13-23%, Δημοτικός Φόρος 0,5%

*In our recipes we only use the finest virgin olive oil and vegetables oil in our fries.*

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).*

*Health and Safety Officer: Chatzis Lefteris*

*In our prices we include VAT. 13-23%, Municipal Tax 0,5%*



*el Greco*

CAFÉ - RESTAURANT SKIATHOS