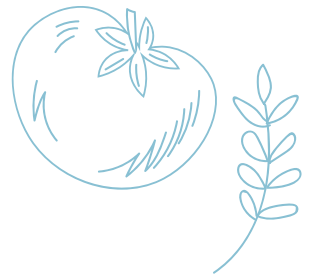


FOOD FOR YOUR SENSES

At Gioma, eat like the Greeks, together !
All our dishes are served fresh, straight
from the kitchen, ready to be shared at
the table so you can enjoy more flavors.
Good food is pleasure... and pleasure is
meant to be shared !



Appetizers

Handmade leaven bread per person

Grilled small pita breads
with oregano and olive oil

Cheese croquettes

with lemon thyme
and ripe tomato marmalade

French fries

in their skin

Fried graviera cheese "Saganaki"

wrapped in phyllo
with thyme honey & nuts

Homemade pie (Sfakiani)

with chicken, graviera cheese
cream and caramelised onions

Mushroom stew (giouvetsi)

with galeni cream cheese, oyster
mushrooms, Shimeji mushrooms,
Shiitake mushrooms

Blue crab

with carrot, cucumber, capers,
chili garlic mayonnaise in crispy tacos

Skioufhta

(traditional homemade Cretan pasta)
with apaki (traditional cured pork),
stakovoutiro (fresh cream butter),
anthotiro cheese

Roasted and pickled beetroots

goat milk cream cheese
and pistachios

Rice wraps with shrimps

spinach, sesame seeds kimchi and
lime sauce with spearmint

Vorspeise

Handgemachtes Sauerbrot pro Person

2.5

Gegrillte Pitabrötchen
mit Oregano und Salz

4

Käsekroketten

mit Zitronenthymian
and Marmelade von reifen Tomaten

10

VG SF NF

Pommes frites

mit der Schale

5.5

V VG GF SF NF DF

Frittierte Greyerzer Käse (Saganaki)

in Blätterteig mit Thymianhonig
und Nüssen

9.5

VG SF

Hähnchen in Pastete aus Sfakia

Greyerzer-Creme
und karamellierte Zwiebeln

11.5

SF

Reisnudeln mit Pilzen

Galeni-Käse, Austern-, Shimeji-
und Sitake Pilzen

13

SF

Blaue Krabbe

mit Karotte, Gurke, Kapern und
Chili-Knoblauch-Mayonnaise in
knusprigen Tacos

15

SF DF

Skioufichta-Nudeln

mit Apaki-Wurst, Stakovoutiro
(traditionelle frische Butter aus
Kreta) und Frischkäse

9.5

NF SF

Gebratene Rote Bete

und Gurke, Ziegenkäsecreme
und Pistazien

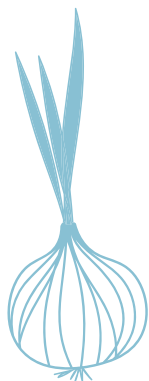
9.5

VG GF SF

Reispasteten mit Garnelen

spinat, Limettensoße mit Minze
und Sesam Kimchi

10.5



Закуски

Ручной заливной хлеб с человека

Мини-питы на гриле, натёртые на человека оливковым маслом, орегано и солью

Сырные крокеты

ароматизированные лимонным тимьяном, с чатни из спелых томатов

Картофель фри

с кожицей

Жареный сыр гравьера

в конверте из теста с тимьяновым медом и орехами

Курица в пите сфакиани

с кремом из сыра гравьера и карамелизированным луком

Грибное ювецци

вешенки, шимеджи и шиитаке, тушенные с сыром галени

Хрустящие тако

с голубым крабом, морковь, огурцами и каперсами. Приправляется майонезом с чесноком и чили

Паста скюфихта

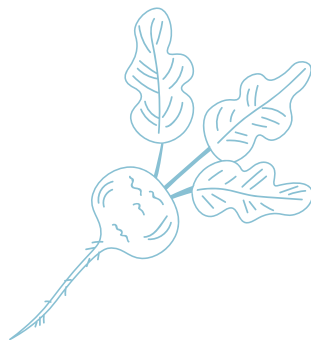
со свиной апаки, бараньим сливочным маслом и творогом антотиро

Свёкла - запечённая и маринованная -

с кремом из козьего сыра и эгинскими фисташками

Мини-питы из рисовой муки

Шпинат, кунжут, кимчи и лаймово-мятный соус



Hors d'œuvres

Ručni radovi liščeni kruh po osobi

2.5

Pains pita grillés
huile d'olive, origan, sel

4

Croquettes de fromage

au thym citron
et confiture de tomates mûres

10

VG SF NF

Pommes de terre frites

dans leur peau

5.5

V VG GF SF NF DF

"Saganaki"

Fromage graviera frit, pâte phyllo fourrée,
miel de thym et noix

9.5

VG SF

Tarte faite maison

(recette de Sfakia, Crète) au poulet, crème
de fromage graviera, oignons caramélisés

11.5

SF

Ragoût de champignons (giouvetsi)

au fromage galeni, pleurotes,
champignons Shimeji,
champignons Shiitake

13

SF

Crabe bleu

carotte, concombre, câpres,
mayonnaise au piment rouge et à l'ail,
servis dans des tacos croustillants

15

SF DF

Skioufihta

(pâtes crétoises traditionnelles faites
maison), apaki (porc fumé traditionnel),
stakovoutiro (beurre de crème fraîche),
fromage anthotiro

9.5

NF SF

Betteraves rôties et marinées

fromage frais au lait
de chèvre et pistaches

9.5

VG GF SF

Feuilles de riz aux crevettes

Épinards, sauce citron vert,
menthe verte et graines de sésame kimchi

10.5



Marinated

Shrimps from Koilada

(region in the Peloponnese) with potato chips, smoked tarama (traditional fish roe spread) and bottarga powder

Ceviche of fresh fish of the day

in lemon juice with jalapeño pepper, olive oil and spiny chicor

Fresh fish of the day Carpaccio

with pollen, samphire, chilli, lime, fleur du sel and olive oil

Marinated anchovies

with pickled okra and aromatic herb oil

Tuna carpaccio

with white tarama (traditional fish roe spread), pickled cucumber, radishes, soya dressing and lemon

Beef carpaccio

with smoked mayonnaise, parmesan gnocchi, mustard seeds and mustard leaves

Spreads

Fava (split pea spread)

with sun-dried tomatoes and spring onions

Aubergine spread

with fresh yoghurt

Smoked white tarama

traditional fish roe spread

Tirokafteri

(spicy feta cheese spread) with roasted pepper jam and chilli

Tzatziki

Marinierte Gerichte

Garnelen aus Koilada

mit Kartoffelchips, geräuchertem Tarama und Rogenpulver

15
NF

Ceviche vom Fisch des Tages

in Zitronensaft mit Jalapeno-Pfeffer, Wegwarten und Olivenöl

16
GF NF DF

Carpaccio vom Fisch des Tages

pollen, Queller, Chili, Limette, Fleur de Sel und Olivenöl

18
GF NF DF

Marinierte Anchovis

mit eingelegter Okra und frischem Kräuteröl

11
DF NF

Carpaccio von Thunfisch

mit weißem Taramas, Gurken, Radieschen und Sojadressing, Zitrone

16

Rindercarpaccio

mit geräucherter Mayonnaise, Parmesangnocchi, Senfkörnern und Senfblättern

17

Dips

Fava (Platterbsenpüree)

mit sonnengetrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln

6
H V VG DF SF

Auberginensalat

mit frischem Joghurt

5
H VG SF

Geräucherte weißer Taramas

(Fischrogenpaste)

5.5
H VG

Pikanter Käsedip

mit gerösteter Paprikamarmelade und Chili

6.5
H VG GF NF

Tzatziki

6
H VG GF NF

Блюда с маринадами

Креветка киладос подается
с картофельными чипсами, копченым тарамасом и пудрой из боттарги

Севиче из рыбы
дневного улова в лимонном соку с перцем халапеньо, цикорием и оливковым маслом

Карпаччо рыбы сегодняшнего
Пыльца, критмум, чили, лаймом, мелкой морской солью и оливковым маслом

Маринованный анчоус
с маринованными бамиями под маслом с душистой зеленью

Карпаччо из тунца
с намазкой из тресковой икры, маринованным огурцом, редиской и дрессингом из соевого соуса с лимоном

Карпаччо из телятины
с ароматным копчёным майонезом, ньокки с пармезаном, семенами и листьями горчицы

Намазки

Гороховое пюре
с вяленые на солнце помидоры и зелёным лучком

Баклажанная икра
со свежим йогуртом

Копченая
белая тресковая икра

Пикантная сырная намазка
с чатни из печёного перца и чили

Тзатзики

Marinés

Crevettes de Koilada 15
(région du Péloponnèse) aux chips de 15
pommes de terre, tarama (crème d'œufs de 15
poisson) fumée et poutargue NF

Ceviche de poisson 16
du jour au jus de citron avec piment 16
jalapeño, huile d'olive et stamnagkathi GF NF DF
(chicorée épineuse)

Carpaccio de poisson du jour 18
pollen, criste-marine piment, 18
citron vert, fleur du sel et huile d'olive GF NF DF

Anchois mariné 11
gombos marinés et huile d'herbes 11
aromatiques frais DF NF

Carpaccio de thon au tarama 16
(crème d'œufs de poisson) blanc, 16
concombre mariné, radis,
vinaigrette au soja et limon

Carpaccio de bœuf 17
à la sauce mayonnaise fumée, 17
gnocchis au parmesan, graines
de moutarde et feuilles de moutarde

A tartiner

Fava (purée de pois cassés jaunes) 6
au tomates séchées 6
au soleil et oignons verts H V VG DF SF

Purée d'aubergine 5
au yaourt frais 5
H VG SF

Tarama 5.5
(crème d'œufs de poisson) blanc fumé 5.5
H VG

Tirokafteri 6.5
(purée piquante au fromage feta), 6.5
marmelade de poivrons grillés et pimen H VG GF NF

Tzatziki 6
6
H VG GF NF

Salads

Burrata

(Italian cow's milk cheese)
with cherry tomatoes, strawberries,
barley rusk, olive paste and
aromatic herb pesto sauce

Greek salad

with galeni cream cheese, cucumber,
tomato, pepper, onion, olives, rusk,
oregano and olive oil

Quinoa with tempura shrimps

cherry tomatoes, crab apple, manouri
cheese, tarama (traditional fish roe spread)
with avocado and herb-flavoured olive oil

Sautéed in-season greens

with warm lemon & olive oil
dressing, dittany and
galomyzithra cheese

Spinach

with radicchio, pasteli (traditional Greek
brittle), raisins, manouri cheese and
verjuice (unripe grape juice)

Meat

Grilled chicken leg

with French fries & oriental spices

Ravioli with coq

au vin aubergine and
graviera cheese

Crispy breaded black pig loin

chunky mashed potatoes, oregano
mayonnaise and honey dressing

Braised lamb* shank 500g

with sautéed greens & egg-lemon
dressing

Skewer veal Cretan black angus rump steak

with mushrooms and sesame glaze

Beef skirt steak

with chimichurri sauce & baby potatoes

Beef rib eye steak 350g

(Cretan black angus) in beef bone
marrow sauce

Salate

Burrata

mit Kirschtomaten, Erdbeeren,
Gerstenzwieback, Olivenpaste
und Kräuterpesto

Griechischer Salat

mit Galeni-Käse, Gurke, Tomate, Paprika,
Zwiebel, Oliven, Zwieback, Oregano,
Olivenöl

Quinoa mit Garnelen Tempura

Kirschtomaten, grünem Apfel, Manou-
ri-Käse, Tarama, Avocado und
Olivenöl mit Kräutern

Sautiertes Blattgemüse der Saison

mit heißem Zitronenöl, Diptam
und Galomyzithra-Käse

Spinat mit Radicchio

Sesamkrokant, Rosinen,
Manouri-Käse und
saurem Traubensaft

Fleischgerichte

Gegrillte Hähnchenkeule

mit Pommes Frites und
orientalischen Gewürzen

Ravioli mit Hahn

in Weinsauce Aubergine und
Greyerzer-Creme

Schwarze Schweinelende

mit knuspriger Kruste, Kartoffelpüree,
knuspriger Mayonnaise und
Honigsoße

Geschmorte Lammkeule* 500g

mit geröstetem Blattgemüse
und Ei-Zitronen-Soße

Kalbsspieß kretischen black angus rump steak

mit Pilzen und Sesamglasur

Nierenzapfen

(Hanger Steak oder Onglet)
mit Chimichurri-Soße und Babykartoffeln

Rib-eye 350g

vom kretischen Black Angus Kalb
mit Kalbsmarksauce

Салаты

Буррата

с помидорами черри, клубникой, ячменным сухарём, паштетом из маслин и песто из душистой зелени

Греческий салат

с сыром галени, огурцами, помидорами, сладким перцем, репчатым луком, маслинами, сухарём, орегано и оливковым маслом

Киноа с креветками в темпуре

томатами черри, зелёным яблоком, сыром манури и тарамасом с авокадо. Приправляется оливковым маслом с зеленью

Припущенная зелень по сезону

с тёплой масляно-лимонной заправкой, критской душицей и мягким сыром галомизифра

Шпинат с цикорием,

кунжутным козинаки, изюмом, сыром манури и маслом из незрелых оливок

Мясные блюда

Куриный окорок на гриле

с картофелем фри и восточными специями

Равиоли с петухом в вине

баклажан и кремом из сыра гравьера.

Рёбрышки чёрного кабана

с хрустящей корочкой, подаются с толчёным картофельным пюре, ароматным майонезом с орегано и медовым соусом

Томленный бараний* окорок 500гр

с припущенной зеленью и яично-лимонной заправкой

Шашлык из телятины из критского черного ангуса rump steak

с грибами и кунжутной глазурью

Телячья диафрагма

с соусом чимичурри и картошкой бейби

Телячий рибай из критского черного ангуса 350гр

подается с соусом из костного мозга

Salades

Burrata

aux tomates cerise, fraises, biscotte d'orge crétoise, pâte d'olive et sauve pesto aux herbes aromatiques

Salade grecque

au fromage galeni, concombre, tomate, poivrons, oignons, olives, biscotte, origan et huile d'olive

Quinoa aux crevettes tempura

tomates cerises, pomme sauvage, fromage manouri, tarama, avocat et huile d'olive aux herbes

Légumes verts de saison sautés,

vinaigrette chaude au citron et à l'huile d'olive, dictame de Crète et fromage galomyzithra

Épinards au radicchio

pasteli (croquant traditionnel au sésame), raisins secs, fromage manouri et verjus (jus de raisins verts)

Viande

Cuisse de poulet grillée

aux frites et épices orientales

Ravioli au coq au vin

aubergine et crème de fromage graviera

Longe de porc noir

en croûte croustillante aux pommes de terre à la fourchette, mayonnaise à l'origan et sauce au miel

Gigot d'agneau* braisé 500g

avec légumes verts sautés et vinaigrette œuf-citron

Brochette de veau

Cretan black angus rump steak aux champignons et glaçage au sésame

Hampe de bœuf

sauce chimichurri et grenailles

Entrecôte de bœuf 350g

(Cretan black angus) sauce à la moelle de bœuf

Seafood & Fish

Fresh steamed mussels
with cognac, leek and curry

Fried squid*
with green pepper aioli

Grilled octopus*
with mashed chickpeas, cherry tomatoes
and verjuice (unripe grape juice)

Grilled shrimps*
with basil, burrata cheese and
bouillabaisse sauce

Kakavia risotto
with fresh fish of the day (fillet)

Dusky grouper spaghetti
with fish fillets, bottarga and bourdeto
(traditional recipe from Corfu) sauce

Bianco (traditional recipe)
with filleted fish of the day
potato, garlic, lemon and olive oil

Sea bass fillet
with spinach and roasted
vegetables' sauce

Shrimp* pasta
with tomato, lemon verbena
and basil pesto sauce

Grilled lobster* (Price per 500 gr)
with linguini or risotto, lobster bisque,
cherry tomatoes and dill oil

**Grilled fresh fish of the day
(Price per kg)**
with in-season greens, baby potatoes
and lemon and olive oil dressing

**Premium Fresh fish of the day
(Price per kg)**
with in-season greens, baby potatoes
and lemon and olive oil dressing

Meeresfrüchte & Fisch

Frische Muscheln gedünstet 13
mit Cognac, Lauch und Curry NF

Gebratene Tintenfische* 12.5
mit grünem Pfeffer-Aioli SF

Gegrillter Krake* 18
mit Kichererbsenpüree, Kirschtomaten
und Agourida (Saft aus unreifen Trauben) GF NF

Gegrillte Garnelen* 16
mit Basilikum, Burrata und Bouilla-
baisse-Sauce

Fischsuppe-Risotto 17
mit Fischfilet des Tages H NF

Zackenbarschpasta 22.5
mit Fischfilets, Rogen
und Bourdetto-Sauce

Bianco mit Tagesfischfilet, 17.5
Kartoffeln, Knoblauch, Zitrone GF NF
und Olivenöl

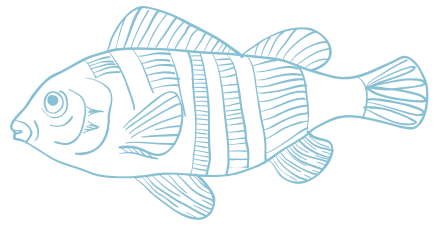
Seebarschfilet 16
mit Spinat und Soße aus DF NF
gegrilltem Gemüse

Garnelenpasta* 18
mit Tomaten, Verbene
und Basilikumpesto

Gegrillter Hummer* (Preis pro 500 gr) 45
mit Linguini oder Risotto,
Hummerbisque,
Kirschtomaten und Dillöl

**Gegrillter ganzer Fisch
des Tages (Preis pro Kilo)** 60
mit Grünzeug der Saison,
Babykartoffeln und Zitronenöl

**Premium Frischer Fisch des Tages
(Preis pro Kilo)** 70
mit Grünzeug der Saison,
Babykartoffeln und Zitronenöl



Морепродукты и рыба

Свежие мидии

припущенные в коньяке с луком пореем и карри

Жареные бэби-кальмары*

с айоли из зелёного перца.

Осьминог* гриль

с пюре из нута, помидорами черри и соусом из незрелого винограда

Креветки* на гриле с базиликом

бурратой и соусом буйабес

Ризотто на рыбном бульоне

с филе из рыбы сегодняшнего улова

Паста рофомакаронада

с ломтиками рыбного филе (группер), боттаргой и пикантным соусом бурдетто.

Бьянко: филе рыбы сегодняшнего

улова с картофелем, чесноком, лимонным соусом и оливковым маслом

Филе сибаса

со шпинатом и соусом из запеченных овощей

Спагетти с креветками*

томатами, лимонной вербеной и песто из базилика

Омар* на гриле (Цена за 500гр)

с лингуине или ризотто, биск из омара, помидоры черри и ароматное масло с укропом

Рыба сегодняшнего улова, (Цена за кг веса)

целая тушка, на гриле, подаётся с сезонной зеленью, картошкой бейби и дрессингом из оливкового масла и лимонного сока

Премиум Рыба сегодняшнего улова, (Цена за кг веса)

целая тушка, на гриле, подаётся с сезонной зеленью, картошкой бейби и дрессингом из оливкового масла и лимонного сока

Fruits de mer & Poissons

Moules fraîches à la vapeur

sauce au cognac, poireau et curry

13

NF

Calamars* frits

avec aioli au poivron vert

12.5

SF

Poulpe* grillé

avec purée de pois chiches, tomates cerise et verjus (jus de raisins verts)

18

GF NF

Crevettes* grillées

au basilic, fromage burrata et sauce bouillabaisse

16

Risotto sauce kakavia

(soupe de poisson traditionnelle) à base de poisson du jour (filet)

17

H NF

Spaghettis au mérout

filets de poisson, poutargue et sauce bourdetto (recette traditionnelle de Corfou)

22.5

Bianco (recette traditionnelle)

au poisson du jour en filets, pommes de terre, ail, citron et huile d'olive

17.5

GF NF

Filet de bar

aux épinards et sauce aux légumes rôtis

16

DF NF

Pâtes aux crevettes*

sauce tomate, verveine citronnée et pesto au basilic

18

Homard* grillé (prix au 500 gr)

aux linguines ou risotto, bisque de homard, tomates cerise et huile d'aneth

45

Poisson du jour grillé (prix au kilo)

aux légumes verts de saison, et grenailles, vinaigrette au citron et à l'huile d'olive

60

Premium Poisson du jour (prix au kilo)

aux légumes verts de saison, et grenailles, vinaigrette au citron et à l'huile d'olive

70

Wine

- Glass of wine** Maragakis Winery
- House wine 0.25L** Maragakis Winery
- House wine 0.75L** Maragakis Winery
- Retsina 0.5L** Kechribari

Traditional distillery

- Single carafe** Koufakis distillery 100ml
- Double carafe** Koufakis distillery 200ml
- Tsikoudia 35N** Cretan destillery 100ml

Ouzo

- Glass of ouzo**
- Ouzo 40% vol.**
Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli
- Ouzo 42% vol.** 35N Cretan distillery
- Special ouzo** Plomariou Adolo, Pitsiladi

Beers

- MAMOS draught 0.30L | 0.40L**
- Estrella draught 0.22L | 0.40L**
- Alfa, Mamos, Nymfi, 0.5L**
- Alfa Seasalt Alfa (alcohol-free), Erdinger, Fischer**
- Nissos All Day Organic 0.33L**
- Kasta Immortal IPA Cretan Handcraft Beer**
- Amstel Radler 0.33L**
- Estrella Damn Inedit 0.75L**

Soft drinks

- Still water 1L**
- Sparklingwater 0.75L**
- Various 0.25L**
Coca cola (Zero, Regular, Zero Sugar, Zero caffeine, Light) Fanta (orange, non-carbonated, lemon), Sprite, Schweppes (Pink grapefruit, Tropical Fusion, Soda water)
- Fresh orange juice**

Coffee

- Espresso**
- Double espresso**
- Cappuccino**
- Greek coffee**
- Frappé**

Ask us for the Wine List!

Wein

- Glas Wein** Maragakis Weingut 5
- Hauswein 0,25lt** Maragakis Weingut 7
- Hauswein 0,75lt** Maragakis Weingut 14
- Retsina 0.5L** Kechribari 9

Traditionelle Brennerei

- Einzelkaraffe** Koufakis Brennerei 100ml 3
- Doppelkaraffe** Koufakis Brennerei 200ml 6
- Tsikoudia 35N** Kretische Brennerei 100ml 10

Ouzo

- Glas Ouzo** 4
- Ouzo 40% vol.** 10
Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli
- Ouzo 42% vol.** 35N Kretische Brennerei 11
- Spezieller Ouzo** Plomariou Adolo, Pitsiladi 13

Biere

- MAMOS vom Fass 0.30L | 0.40L** 4.5 | 5
- Estrella vomFass 0.22L | 0.40L** 4.5 | 6
- Alfa, Mamos, Nymfi, 0.5L** 6
- Alfa Seasalt Alfa Alkoholfrei, Erdinger, Fischer**
- Nissos All Day Organic 0.33L** GF 6
- Kasta Immortal IPA Kretisches Handgebrautes Bier** 6
- Amstel Radler 0.33L** 4
- Estrella Damn Inedit 0.75L** 16



Erfrischungsgetränke

- Wasser 1lt** 2.5
- Sprudelwasser 0.75L** 5
- Verschiedenes 0.25L** 4
Coca cola (Zero, Regular, Zero Sugar, Zero caffeine, Light) Fanta (orange, non-carbonated, lemon), Sprite, Schweppes (Pink grapefruit, Tropical Fusion, Soda water)
- Frisch gepresster Orangensaft** 4.5



Kaffee

- Espresso** 3
- Doppelter Espresso** 4
- Cappuccino** 4
- Griechischer Kaffee** 3
- Frappé (Eiskaffee)** 4

Fragen Sie uns nach der Weinkarte!

Вино

- Вино бокал** Maragakis Винодельня
- Виноврозлив 0.25л** Maragakis Винодельня
- Виноврозлив 0.75л** Maragakis Винодельня
- Рецина 0.5л** Kechribari

Традиционный спиртзавод

- небольшой графин** Винокурня Koufakis 100мл
- большой графин** Винокурня Koufakis 200мл
- Цикудия 35Н** Критский спиртзавод 100мл

Узо

- Узо, стакан**
- Узо 40%vol**
Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli
- Узо 42%vol** 35Н Критский спиртзавод
- Коктейль с узо** Plomariou Adolo, Pitsiladi

Пиво

- «МАМОС» бочковое 0.30л | 0.40л**
- Estrella бочковое 0.22л | 0.40л**
- Alfa, Mamos, Nymfi, 0.5л**
- Alfa Seasalt Alfa (безалкогольный), Erdinger, Fischer**
- Nissos All Day Organic 0.33л**
- Kasta Immortal IPA Критское пиво ручной работы**
- Amstel Радлер 0.33л**
- Estrella Damn Inedit 0.75л**

Напитки

- Вода 1л**
- Вода газированная 0.75л**
- Разное 0.25л**
Coca cola (Zero, Regular, Zero Sugar, Zero caffeine, Light) Fanta (orange, non-carbonated, lemon), Sprite, Schweppes (Pink grapefruit, Tropical Fusion, Soda water)
- Свежевыжатый апельсиновый сок**

Кофе

- Эспрессо**
- Двойной эспрессо**
- Капучино**
- По-гречески**
- Фрапé**

Спросите нас о списке вин!

Vino

- Vin au verre** Maragakis vignoble 3 5
- Cuvée du patron 0.25L** Maragakis vignoble 7
- Cuvée du patron 0.75L** Maragakis vignoble 14
- Retsina 0.5L** Kechribari 9

Distillerie traditionnelle

- Carafon Distillerie** Koufakis 100ml 3
- Carafon double** Distillerie Koufakis 200ml 6
- Tsikoudia 35N** Distillerie crétoise 100ml 10

Ouzo

- Ouzo (verre)** 4
- Ouzo 40% vol.** 10
Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli
- Ouzo 42% vol.** 35Н Критский спиртзавод 11
- Ouzo spécial** Plomariou Adolo, Pitsiladi 13

Bière

- MAMOS pression 0.30L | 0.40L** 4.5 | 5
- Estrella pression 0.22L | 0.40L** 4.5 | 6
- Alfa, Mamos, Nymfi, 0.5L** 6
- Alfa Seasalt Alfa (sans alcool), Erdinger, Fischer**
- Nissos All Day Organic 0.33L** GF 6
- Kasta Immortal IPA Bière artisanale crétoise** 6
- Amstel Radler 0.33L** 4
- Estrella Damn Inedit 0.75L** 16



Boissons non alcoolisées



- Eau plate 1L** 2.5
- Eau gazeuse 0.75L** 5
- Variées 0.25L** 4
Coca cola (Zero, Regular, Zero Sugar, Zero caffeine, Light) Fanta (orange, non-carbonated, lemon), Sprite, Schweppes (Pink grapefruit, Tropical Fusion, Soda water)
- Jus d'orange frais** 4.5

Café

- Expresso** 3
- Double expresso** 4
- Cappuccino** 4
- Café grec** 3
- Nescafé frappé** 4

Demandez-nous la carte des vins!



Please inform us of any food allergies.

* Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie eine Lebensmittelallergie haben.

Пожалуйста, сообщите нам в случае аллергии на какие-либо продукты.

Veillez nous informer de toute allergie alimentaire

We use olive oil for our recipes and sunflower oil for frying · Potatoes are fresh · Feta cheese and all types of cheese are Greek · Responsible upon market inspection: Koufakis Georgios · All prices include VAT and Municipal Taxes · Complaint form available · (*) Frozen · Customers are not obliged to pay if a legal proof of payment (receipt – invoice) has not been received

Beim Kochen verwenden wir Olivenöl und beim Frittieren Sonnenblumenöl. · Die Kartoffeln sind frisch · Der Fetakäse und alle Käsesorten werden in Griechenland hergestellt · Verantwortlicher für Marktinspektion: Koufakis Georgios · Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die kommunalen Gebühren · Beschwerdebogen verfügbar · (*) Gefroren · Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er keinen rechtmäßigen Beleg (Quittung - Rechnung) bekommen hat.

- При приготовлении блюд мы используем оливковое масло, а для жарки – подсолнечное. · Используется свежий картофель.
- Используется фета и другие сыры греческого производства.
- Менеджер ресторана: Куфакис Георгиос. · Указанные цены включают НДС и муниципальные пошлины. · Заведение располагает книгой жалоб. Из заморозки · Потребитель не обязан платить без предъявления официального документа к оплате (чек или инвойс).

On utilise de l'huile d'olive pour nos recettes et de l'huile de tournesol pour les fritures · Les pommes de terre sont fraîches · Le fromage feta et tous les types de fromage sont grecs · Personne en charge: Koufakis Georgios · TVA et taxes municipales incluses · Formulaire de plainte disponible · (*) Surgelé · Les consommateurs ne sont pas tenus de payer si l'avis de paiement (addition - facture) n'a pas été reçu