



NAMA  
RESTAURANT BAR CELLAR

'NAMA' IS THE SWEET SUN-DRIED WINE FROM EXCELLENT QUALITY GRAPES OFFERED AS AN HONORARY GIFT IN THE SACRAMENT OF HOLY EUCHARIST OF THE ORTHODOX CHURCH

IT IS AN EXQUISITE ITEM DEEPLY ROOTED IN THE GREEK ORTHODOX TRADITION AND THIS IS WHAT WE WANT TO OFFER OUR VISITORS WITH OUR NEW RESTAURANT, A GASTRONOMIC EXPERIENCE BASED ON FINE GREEK PRODUCTS LIKE THE BEST GRAPES COLLECTED FOR THE CHURCH WINE.

Το 'Ναμα' είναι το γλυκό λιαστό κρασί από εξαιρετικής ποιότητας σταφύλια που προσφέρεται ως Τιμίο Δώρο στο Μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας της Ορθόδοξης Εκκλησίας

Αποτελεί ένα εκλεκτό είδος ριζωμένο βαθιά στη Ελληνική Ορθόδοξη παράδοση και αυτό θέλουμε να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας με το νέο εστιατόριο μας, μια γαστρονομική εμπειρία βασισμένη σε εκλεκτά Ελληνικά προϊόντα σαν τα καλύτερα σταφύλια που συλλέγονται για το εκκλησιαστικό οίνο

## DIPS – Ντιπς

“TARAMOSALATA” FISH EGGS ROE CREAM

Ταραμοσαλατα

9,40€

“TZATZIKI” MADE WITH MYKONIAN YOGHURT, PICKLED CUCUMBER  
AND FRESH DILL

Τζατζικι με γιαουρτι Μυκονου, αγγουρακι πικλα και ανηθο

9,40€

SANTORINI FAVA BEAN PUREE WITH SPICY TOMATO AND CAPERS

Φαβα με πικαντικη ψητη ντοματα, καραμελωμενα κρεμμυδια & καπαρη

9,40€

“MELITZANOSALATA” SMOKED EGGPLANT WITH SWEET RED PEPPER

Μελιτζανοσαλατα με καπνιστες μελιτζανες, φρεσκα μυρωδικα & πιπερια Φλωρινης

9,40€

SPICY FETA CHEESE SPREAD

Φετα χτυπητη με καυτερη πιπερια

9,40€

## SANDWICH – Σαντουιτς

VEGAN BURGER MADE WITH CHICKPEAS, QUINOA AND OATS,  
SERVED WITH SPICY TOMATO SALSA, KALE SALAD AND POTATOES

Τραγανο μπιφτεκι απο ρεβιθια, κινουα και βρωμη με πικαντικη salsa ντοματος,

σαλατα kale & πατατες

16,90€

FRESH TUNA TACOS WITH GUACAMOLE, PICKLED GINGER,  
GREEN ONIONS AND SESAME SEEDS

Τάκος με φρέσκο μαριναρισμένο τόνο, πίκλα τζίντζερ, κρέμα αβοκάντο  
φρέσκο κρεμμυδάκι και καβουρδισμένο σουσάμι

15,40€

AVOCADO BRUSCHETTA WITH SPICY CHICKPEAS,  
MYKONIAN "XINOMIZITHRA" CHEESE AND SPINACH

Μπρουσκετα αβοκάντο με τραγανα πικαντικά ρεβυθια, ξινομυζηθρα και σπανακι

13,20€

CLUB SANDWICH WITH GRILLED CHICKEN, FRIED EGG AND SMOKED BACON,  
SERVED WITH FRIED POTATOES

Club Sandwich με φιλετο κοτοπουλο, αυγο τηγανιτο και καπνιστο μπείκον,  
συνοδευεται με πατατατουλες τηγανιτες

18,30€

**MEZES – Μεζεδες**

ZUCCHINI PATTIES WITH FETA CHEESE SERVED

WITH SUN DRIED TOMATO & YOGURT DIP

Αφρατοι καλοκαιρινοι κολοκυθοκεφτεδες με δροσερο νπιπ  
Γιαουρτιου, λιαστης ντοματας και σκορδο

12,30€

SEABASS MARINATED WITH VIRGIN OLIVE OIL, LIME,  
CHILI AND PICKLED VEGETABLES

Λαβρακι μαριναρισμενο με ελαιολαδο, λαιμ και τσιλι και λαχανικα τουρσι

16,80€

CRISPY FRIED CALAMARI SERVED WITH MANGO CHILLI AND LIME AIOLI

Καλαμαρακια τηγανιτα με γλυκοξινη κρεμα λαιμ και gremolata καπαρης

15,80€

CHICKEN MARINATED WITH SPICES AND YOGHURT  
WRAPPED IN THIN PITTA BREAD

Πιτακι τυλιχτο με κοτοπουλο μαριναρισμενο με μπαχαρικα και σαλτσα γιαουρτιου  
13,40€

GRILLED OCTOPUS WITH FENNEL SALAD AND CITRUS SAUCE

Χταποδι με σαλατα φινοκιο και σαλτσα εσπεριδοειδων  
17,60€

TUNA TARTARE WITH GINGER, CHILLI AND FRESH CORIANDER  
SERVED WITH AVOCADO SALAD

Ταρταρ τονου με τζιτζερ,τσιλι, φρεσκο κολιανδρο και σαλατα αβοκαντο  
17,50

PANKO CRUSTED SHRIMP SERVED WITH FISH EGG ROE  
AND CAPER DIP AND TOMATO-CHILI DIP

Γαριδες με τραγανη κρουστα απο πανκο και δυο ντιπ ταραμα-καπαρη & ντοματα-τσιλι  
17,20€

MARINATED ANCHOVIES WITH CITRUS AND SOY SAUCE  
SERVED WITH AVOCADO STUFFED ZUCCHINI ROLLS

Γαυρος μαρινατος σε σογια και λεμονι με ρολακια κολοκυθιου γεμιστα με αβοκαντο  
15,80€

## SALADS – Σαλατες

BABY SPINACH LEAVES WITH FETA CHEESE, CRISPY PHYLLO PASTRY,  
FETA SAUCE, DILL AND SESAME SEEDS

Τρυφερο σπανακι baby, τριμμενη φετα, τραγανο φυλλο, σαλτσα φετας, ανηθο και σουσαμι  
13,80€

TRADITIONAL GREEK SALAD

Ελληνική χωριάτικη σαλάτα

14,50€

FRESH SALAD LEAVES WITH CRISPY SHRIMP, MANGO,  
CHERRY TOMATOES AND ORANGE VINAIGRETTE

Σαλάτα με γαρίδες, εξωτικό μανγκο, ντοματίνια και βινεγκρετ πορτακαλί

19,30€

CAESAR SALAD WITH KALE, PARMEZAN FLAKES,  
AVOCADO, EGG, CROUTONS AND MINT

Σαλάτα του Καίσαρα με kale, παρμεζάνα, ώριμο αβοκάντο, αυγό, κρουτόν και δυόσμο

15,60€

CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA  
AND SANTORINI CHERRY TOMATOES

“Caprese” σαλάτα με buffalo μοτσαρέλα και ντοματίνια Σαντορίνης

15,30€

**PASTA & RISOTTO - Ζυμαρικά & Ριζότο**

HOMEMADE RAVIOLI WITH PUMPKIN FILLING, MUSHROOMS  
AND GORGONZOLA CHEESE

Σπιτικά ραβιολία με ψητή κολοκυθά,μανιτάρια και κρέμα gorgonzola

24,70€

CRETAN PASTA WITH WILD MUSHROOMS, TRUFFLE OIL AND LEMON THYME

Κρητικά στριφτάδια με αγρία μανιτάρια,λαδί τρούφας αρωματισμένο με λεμονοθύμαρο

23,50 €

SEAFOOD ORZO PASTA “YIOUVETSI”

WITH SHRIMP, SQUID, OCTOPUS, SAFFRON AND BASIL

Γιουβέτσι από θαλασσινά με γαρίδες, καλαμάρι, κρόκο κοζάνης και βασιλικό

27,20€

## MAIN COURSE - Κυριως Πιατα

SEABASS FILLET WITH SALICORNIA, FENNEL AND ASPARAGUS SALAD  
SERVED WITH ESTRAGON & LIME VINAIGRETTE

Φιλετο λαβρακι σωτε με σαλικورνια,μαραθοριζα,σπαραγκι και σαλτσα απο εστραγκον και  
ξυσμα λαιμ

31,50€

CHICKEN SOUVLAKI WITH FATTOUSCH SALAD AND FRESH MINT & SPICY  
YOGHURT SAUCE

Κοτοπουλο σουβλακι με σαλατα "φατους" και πικαντικη σως γιαουρτιου με δυοσμο

27,60€

GRILLED TUNA FISH FILLET WITH VEGETABLE CAPONATA  
AND LIME-SOY SAUCE

Φιλετο τονου με καπονατα λαχανικων και σαλτσα σογιας - λαιμ

32,50€

BLACK ANGUS BURGER WITH MUSHROOMS, GRUYERE CHEESE FROM NAXOS,  
CAMELIZED ONIONS AND TRUFFLE MAYO

Μπεργκερ απο black angus, μανιταρια, γραβιερα Ναξου, καραμελωμενα κρεμμυδια και  
μαγιονεζα τρουφας

28,90€

## DESSERTS – Γλυκα

DARK CALLEBAUT CHOCOLATE DELICE WITH CARAMEL ICE CREAM

Delice μαυρης Callebaut σοκολατας με παγωτο καραμελα

9.90€

SALTED CARAMEL CHEESECAKE WITH CINNAMON CRUSHED BISCUIT

Cheesecake αλμυρης καραμελας σε τραγανη βαση μπισκοτου κανελας

9,80€

## REGULAR ICE CREAM AND SORBET SELLECTION

Επιλογή απο παγωτα και σορμπε:

STRAWBERRY, CAMEL, BANANA, CHOCOLATE, VANILLA,  
STRACCIATELLA, PISTACHIO, LEMON SORBET, MANGO SORBET  
4,70€ (PER SCOOP)

## PREMIUM HOMEMADE ICE CREAM

Premium σπιτικο παγωτο:

BELGIUM CHOCOLATE, VANILLA MADAGASCAR, STRAWBERRY SORBET,  
ΚΑΙΜΑΚΙ, CAMEL, MANGO SORBET,  
5,70€ (PER SCOOP)

## FRESH FRUIT ARRANGEMENT

Παρουσιαση φρεσκων φρουτων

12,20€



A VEGETARIAN IS SOMEONE WHO LIVES ON A DIET OF GRAINS, PULSES, LEGUMES, NUTS, SEEDS, VEGETABLES, FRUITS, FUNGI, ALGAE, YEAST AND/OR SOME OTHER NON-ANIMAL-BASED FOODS. A VEGETARIAN DOES NOT EAT FOODS THAT CONSIST OF, OR HAVE BEEN PRODUCED WITH THE AID OF PRODUCTS CONSISTING OF OR CREATED FROM, ANY PART OF THE BODY OF A LIVING OR DEAD ANIMAL. THIS INCLUDES MEAT, POULTRY, FISH, SEAFOOD OR ANY FOOD MADE WITH PROCESSING AIDS CREATED FROM THESE.



GLUTEN IS A FAMILY OF PROTEINS FOUND IN GRAINS LIKE WHEAT, RYE, SPELT AND BARLEY.

WE USE VIRGIN OLIVE OIL. FRIED FOODS ARE FRIED IN CORN OIL  
PLEASE INFORM YOUR WAITER FOR ANY FOOD ALLERGIES  
OR DIETARY NEEDS

ALL PRICES ARE IN EUROS. PRICES ARE VALID TILL DECEMBER 2019  
PRICES INCLUDE: SERVICE CHARGE, MUNICIPAL TAX AND VAT  
RESPONSIBLE FOR MARKET LAWS INSPECTION: PANAYIOTIS DACTILIDIS

Για τις παρασκευες χρησιμοποιουμε παρθενο Ελαιολαδο.

Τα τηγανιτα τηγανιζονται σε αραβοσιτελαιο.

Αν εχετε οποιαδηποτε αλλεργια ή ειδικη διατροφικη απαιτηση,  
παρακαλουμε ενημερωστε το σερβιτορο.

Ολες οι τιμες ειναι σε Ευρω. Οι τιμες ισχυουν εως τον Δεκεμβριο 2020  
Στις τιμες περιλαμβανονται: Σερβις, Δημοτικος Φορος, και το αναλογο ΦΠΑ

Αγορανομικος Υπευθυνος: Παναγιωτης Δακτυλιδης