

## COFFEE

ESPRESSO	3,00
ESPRESSO DOUBLE / Διπλός	4,00
FREDDO ESPRESSO	5,00
CAPPUCCINO	5,00
FREDDO CAPPUCCINO	5,00
NESCAFE	5,00
FRAPPE	5,00
FRAPPE WITH ICE CREAM / Με παγωτό	7,00
FRAPPE WITH BAILEYS	7,00
GREEK COFFEE / Ελληνικός καφές	3,00
GREEK COFFEE DOUBLE / Ελληνικός διπλός	4,00

## DRINKS ΠΟΤΑ

CHOCOLATE HOT / COLD Σοκολάτα / ζεστή / κρύα	5,00
TEA / Τσάι	.....
FRESH ORANGE JUICE / Φρέσκος χυμός πορτοκαλιού	5,00
FRESH MIXED JUICE / Φρέσκος ανάμεικτος χυμός	6,00
AMITA	4,00
MILKSHAKE Vanilla / Chocolate / Strawberry Βανίλια / Σοκολάτα / Φράουλα	7,00

## SOFT DRINKS ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

COCA COLA Classic / Zero / Light	4,00
SPRITE	4,00
FANTA Lemon / Orange Λεμόνι / Πορτοκάλι	4,00
FUSE TEA Lemon / Peach Τσάι Λεμόνι / Ροδάκινο	4,00
Pelegriuo 150 ml	10,00
- 11 250 ml	5,00

## SCHWEPPE'S PINK GRAPEFRUIT

## ENERGY DRINK / Ενεργειακό ποτό

## SODA / Σόδα

## TONIC

## WATER 500ml / Νερό

## BEERS / ΜΠΥΡΕΣ

## DRAFT Small ( MYTHOS / FIX )

Μικρή βαρελίσια

## DRAFT Big ( MYTHOS / FIX )

Μεγάλη βαρελίσια

## REPI

## MYTHOS ICE

## CORONA

## OYZO

## GLASS / BOTTLE

Ποτήρι / Φιάλι

## SPIRITS / ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ

## SIMPLE

## SPECIAL

## SHOT

## COCKTAILS CLASSIC 12,00

## MOJITO - CLASSIC / FLAVORS

## APEROL SPRITZ

## CAMPARI SPRITZ

## CUBA LIBRE

## MARGARITA

## SEX ON THE BEACH

## TEQUILA SUNRISE

## CAIPIRINHA

## CAIPIROSKA

## COSMOPOLITAN

## LONG ISLAND

## DAQUIRI

## MAI TAI

## ZOMBIE

## PINA COLADA

## NEGRONI

## PALOMA

## PREMIUM 13,00

## ANTHOS

## PARADISO SPRITZ

## CAPTAIN GEORGE

## AQUA DI PAPA

PP

PORTO PARADISO





## Salad's

Traditional Greek Salad

Tomato, cucumber, roasted Florina pepper, olives,  
onion, rusk, feta cheese, olive oil and oregano

15,00

Burrata salad

Colorful cherry tomatoes, Thessaloniki bagel, peach,  
basil pesto, burrata, mozzarella, wild rocket and chimichurri.

16,00

Peru

Quinoa with bulgur, roasted cashews, corn, green onion,  
cranberries, cherry tomatoes and lime vinaigrette.

13,00

Drosati

Green leafy vegetables, caramelized hazelnuts, grapes,  
strawberries, cream cheese and red fruit vinaigrette.

12,50

Caesar's salad

Green leafy vegetables, roasted chicken breast,  
croutons, bacon crumble, parmesan and Caesar vinaigrette.

18,00

Porto paradiso

Green leafy vegetables with chicken, croutons, tomato,  
cucumber, peanut, parmesan powder and pastel

18,00

## Appetizers

Fresh fries.

5,00

Handmade ~~zucchini~~ <sup>potato</sup> balls

10,00

With fresh herbs and fresh cucumber sauce.

Grilled eggplant with tartare, tomato, feta, green apple,  
garlic oil, oregano and olive powder.

9,50

Eggplant imam with tomato sauce simmered  
onion and feta

10,00

Fried mushrooms with grilled mushroom sauce, truffle  
and grilled ~~meat~~

13,00

Grilled ~~eggplant~~ <sup>beef</sup> with forest fruit jam

9,00

Parmesan croquette with feta cheese, toasted hazelnuts  
and apricot jam.

12,00

Feta cheese breaded with sesame seeds

9,50

Served with tangerine jam.

Tzatziki

6,50

White tarama mousse

8,50

Served with pies and swallowfish eggs.

Grilled mackerel

10,50

With cucumber tomato tartare.

Fried anchovy

13,00

Pan-fried ~~Squid~~ of the region

14,00

Served with a fresh cucumber sauce.

Shrimps fried with tomato, shellfish broth,  
ouzo and feta cheese.

19,00

Steamed mussels with fresh herbs and lemon.

12,50

# Pasta

## Grancapelleto

Fresh stuffed pasta with grana  
serve with basil pesto sauce

15,00

## Shoufichta Mediterranean Cretan pasta

With chicken, sun-dried tomato pesto, olive fillet, olive oil  
and tomato sauce, spring onion, cherry tomatoes, capers and feta

14,50

## Rigatoni bolognese

With minced ragout, fresh tomato and parmesan powder

12,50

## Rigatoni stroganoff

With braised beef ragout, cream, mushrooms, pepper, tarragon and  
mustard sauce

16,00

## Shoufichta Cretan pasta

With grilled tenderloin, sun-dried tomato, cream, parmesan  
and ceasar crumble.

15,00

## Spaghetti carbonara

With cream, guanciale, fresh mushrooms and parmesan.

14,00

## Shrimp pasta (price per kg)

22,00

## Shrimp orzo

With shellfish sauce, feta cream, truffle and parmesan.

22,00

## Mushroom risotto

With wild mushrooms, porcini cream, roast meat sauce  
and truffle crumble.

14,50

## Seafood risotto

(shrimps, octopus, clams, clams, scallops)

With the scent of saffron and lime.

22,00

# Sea food

Grilled ~~Squid~~ marinated with chili and chimichurri  
Served with baby vegetables and tarama mousse..

16,00

Grilled shrimp marinated with sirracha sauce  
Served with grilled vegetables and Béarnaise sauce.

22,00

Grilled octopus served with Santorini fava beans,  
onion stew and cuttlefish ink.

19,00

Grilled salmon fillet served with wild rice and avocado cream

19,00

Fresh fish of the day (Consult your waiter)

\*\*\*\*\*

Fresh fish (price per kg)

\*\*\*\*\*

Lobster (price per kg)

\*\*\*\*\*

Crayfish (price per kg)

\*\*\*\*\*

CUSTOMERS ARE UNDER NO OBLIGATION TO PAY UNLESS GIVEN THE LEGAL  
DOCUMENT (RECEIPT OR INVOICE)

Person in charge in case of market inspection: Kiriakos Karastatiras  
The restaurant is under market control and required to issue receipts.  
Prices: 1) service charge, 2) municipal taxes, 3) V.A.T.  
We have protest from you can fill.

\*In salads and dishes we use extra virgin olive oil  
\*The frying oil is corn oil





# Meats

Grilled pork <del>steak</del> 700gr	17,00
Served with potatoes and Smoke sauce	
Grilled chicken fillet marinated with citrus fruits.	16,00
Served with fresh quinoa salad.	
Grilled chicken skewers marinated with herbs and vegetables. Served with wild rice.	16,00
Juicy grilled burgers served with potatoes and Florina pepper mousse.	17,00
Grilled pork chops marinated with aridayas paprika served with potatoes and smoke sauce	13,00
Beef Rib eye tagliata	28,50
Served with grilled vegetables, gruyere flakes, chimichurri and truffle.	
Mousaka	14,00

# Burger and Snacks

Truffle Burger	17,00
Juicy grilled burger with truffle mayonnaise, grilled manouri, bacon, wild rocket and mushrooms	
New York Burger	17,00
Juicy grilled burger with melted cheddar, bacon, caramelized onion, tomato, wild rocket and tartar sauce.	
Classic club sandwich	15,00
Served with fried potatoes.	
Chicken club sandwich	16,00
Served with fried potatoes.	
Chicken nuggets	11,50
Served with fried potatoes.	
Bueno VS Kit Kat	12,00
Fluffy pancakes with chocolate praline, Kit Kat and grated biscuit VS bueno praline, oreo biscuit and bueno pieces.	
Classic omelette	10,50
Fluffy omelette with ham and cheese.	
Served with French fries.	

# Sweet choice

Lemon pie	9,50
With meringue, lemon flavoured butter cream, crumble biscuit crumble and red fruit jam.	
Presentation profiterole	11,00
With stuffed sous, chocolate praline and caramel crumble.	
Chocolate souffle with vanilla ice cream	10,50
Energy bowl	9,50
Yoghurt with honey, granola, cranberry, banana, strawberries, and walnuts.	
Yoghurt with fruit, honey and walnut	8,00
Seasonal fruit salad	7,00

# ΣΑΛΑΤΕΣ

Παραδοσιακή Ελληνική Σαλάτα

Ντομάτα, αγγούρι, ψητή πιπεριά φλωρίνης, ελιές, κρεμμύδι, παξιμάδι, φέτα, ελαιόλαδο και ρίγανη.

15,00

Σαλάτα Burrata

Πολύχρωμα ντοματίνια, κουλούρι Θεσσαλονίκης, ροδάκινο, pesto βασιλικού, burrata, mozzarella, άγρια ρόκα και chimichurri.

16,00

Περού

Κινόα με πλιγούρι, ψημένα κάσιους, καλαμπόκι, φρέσκο κρεμμύδι, κράνμπερι, ντοματίνια και βινεγκρέτ μοσχολέμονου.

13,00

Δροσάτη

Πράσινα φυλλώδη λαχανικά, καραμελωμένα φουντούκια, σταφύλι, φράουλες, ανθότυρο και βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα.

12,50

Σαλάτα του Καίσαρα

Πράσινα φυλλώδη λαχανικά, ψημένο στήθος κοτόπουλο, κρουτόν, crumble bacon, παρμεζάνα και βινεγκρέτ του καίσαρα.

18,00

Porto paradiso

Πράσινα φυλλώδη λαχανικά με κοτόπουλο, κρουτόν, ντομάτα, αγγούρι, φυστίκι, πούδρα παρμεζάνα και παστέλι

18,00

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φρέσκες τηγανητές πατάτες.

5,00

Χειροποίητοι κολοκυθοκεφτέδες

10,00

Με φρέσκα μυρωδικά και δροσερή σως από αγγούρι.

Μελιτζάνα στην σχάρα με ταρτάρ, ντομάτα, φέτα,

9,50

πράσινο μήλο, σκορδόλαδο, ρίγανη και πούδρα ελιάς.

Μελιτζάνα ιμάμ με σάλτσα ντομάτας σιγομαγειρεμένο κρεμμύδι και φέτα

10,00

Μανιτάρια τηγανιά με σάλτσα ψητού, τρούφα και καβουρμά σχάρας.

13,00

Ταλαγάνι στην σχάρα με μαρμελάδα από φρούτα του δάσους

9,00

Κροκέτα παρμεζάνας με φέτα, καβουρντισμένο φουντούκι και μαρμελάδα βερίκοκο.

12,00

Φέτα παναρισμένη με σουσάμι

9,50

Σερβίρεται με μαρμελάδα μανταρίνι.

Τζατζίκι

6,50

Μους λευκού ταραμά

8,50

Σερβίρεται με πίτες και αυγά χελιδονόψαρου.

Σκουμπρί στην σχάρα

10,50

Με ταρτάρ αγγουροντομάτας.

Γαύρος τηγανητός

13,00

Τηγανητά θράψαλα της περιοχής

14,00

Σερβίρονται με δροσερή σως από αγγούρι.

Γαρίδες σαγανάκι με ντομάτα, ζωμό από οστρακοειδή, ούζο και φέτα.

19,00

Μύδια αχνιστά με φρέσκα μυρωδικά και λεμόνι.

15,00



## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### Grancapelleto

Φρέσκο γεμιστό ζυμαρικό με grana σερβίρετε με σάλτσα πέστο βασιλικού

15,00

### Σκιουφιχτά μεσογειακά

Με κοτόπουλο, pesto λιαστής ντομάτας, φιλέτο ελιάς, φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια, κάπαρι και φέτα

14,50

### Ριγκατόνι

Με κιμά ραγού, φρέσκια ντομάτα και πούδρα παρμεζάνας

19,50

### Ριγκατόνι στρογκανοφ

Με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ραγού, κρέμα γάλακτος, μανιτάρια πιπεριά, εστραγκόν και σάλτσα μουστάρδας

16,00

### Σκιουφιχτά

Με ψαρονέφρι στην σχάρα, λιαστή ντομάτα, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα και crumble ceasar.

15,00

### Σπαγγέτι καρμπονάρα

Με κρέμα γάλακτος, guanciale, φρέσκα μανιτάρια και παρμεζάνα.

14,00

### Γαριδομακαρονάδα (τιμή κιλού)

22,00

### Κριθαρότο γαρίδας

Με σάλτσα από οστρακοειδή, κρέμα φέτας, τρούφα και παρμεζάνα.

22,00

### Ριζότο μανιταριών

Με άγρια μανιτάρια, κρέμα πορτσίνι, σάλτσα ψητού και crumble τρούφας.

14,50

### Ριζότο θαλασσινών

(γαρίδες, χταπόδι, αχιβάδες, θράψαλο)

Με άρωμα από σαφράν και μοσχολέμονο.

22,00

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Θράψαλο στην σχάρα μαριναρισμένο με chili και chimichurri  
Σερβίρεται με baby λαχανικά και μους ταραμά.

16,00

Γαρίδες στην σχάρα μαριναρισμένες με sirracha σως  
Σερβίρονται με ψητά λαχανικά και σάλτσα Béarnaise.

22,00

Χταπόδι στην σχάρα σερβίρεται με φάβα Σαντορίνης,  
κρεμμυδάκι στιφάδο και μελάνι σουπιιάς.

19,00

Σολομός φιλέτο στην σχάρα σερβίρετε με αγριόρυζο και κρέμα  
αβοκάντο

19,00

Φρέσκο ψάρι ημέρας (Συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας)

.....

Φρέσκο ψάρι (τιμή κιλού)

.....

Αστακός (τιμή κιλού)

.....

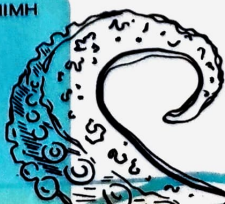
Καραβίδες (τιμή κιλού)

.....

ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΔΕΝ ΥΠΟΧΡΕΟΥΝΤΑΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΟΥΝ, ΕΚΤΟΣ ΕΑΝ ΤΟΥΣ ΔΟΘΕΙ Η ΝΟΜΙΜΗ  
ΕΓΓΡΑΦΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Υπεύθυνος σε περίπτωση επιθεώρησης της αγοράς: Κυριάκος Καραστατήρας  
Το εστιατόριο τελεί υπό αγορανομικό έλεγχο και υποχρεούται να εκδίδει αποδείξεις.  
Τιμές: 1) χρέωση υπηρεσιών, 2) δημοτικοί φόροι, 3) ΦΠΑ.  
Έχουμε τη δήλωση διαμαρτυρίας που μπορείτε να συμπληρώσετε.

\*Στις σαλάτες και τα πιάτα χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
\*Το λάδι για το τηγάνισμα είναι καλαμποκέλαιο.





## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Χοιρινή μπριζολοπανσέτα στην σχάρα 700γρ Σερβίρεται με πατάτες και σάλτσα καπνού	17,00
Φιλέτο κοτόπουλο στην σχάρα μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή. Σερβίρεται με δροσερή σαλάτα κινόα.	16,00
Σουβλάκι κοτόπουλο στην σχάρα μαριναρισμένο με μυρωδικά και λαχανικά. Σερβίρεται με αγριόρυζο.	16,00
Ζουμερά μπιφτέκια στην σχάρα σερβίρονται με πατάτες και μους από πιπεριά Φλωρίνης.	17,00
Χοιρινά μπριζολάκια στην σχάρα μαριναρισμένα με πάπρικα αριδαίας σερβίρετε με πατάτες και σάλτσα καπνού	13,00
Μοσχαρίσιο Rib eye ταλιάτα Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, flakes γραβιέρας, chimichurri και τρούφα.	28,50
Μουσακάς	14,00

## Burger and Snack's

Truffle Burger Ζουμερό μπιφτέκι στη σχάρα με μαγιονέζα τρούφας, μανούρι στη σχάρα, μπέικον, άγρια ρόκα και μανιτάρια.	17,00
New York Burger Ζουμερό μπιφτέκι στην σχάρα με λιωμένο τσένταρ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, άγρια ρόκα και σως ταρτάρ.	17,00
Classic club sandwich Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.	15,00
Chicken club sandwich Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.	16,00
Κοτομπουκιές Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές.	11,50
Bueno VS Kit Kat Αφράτα πάνκεικ με πραλίνα σοκολάτα, Kit Kat και τριμμένο μπισκότο VS πραλίνα bueno, μπισκότο ogeo και κομμάτια bueno.	10,50
Classic omelette Αφράτη ομελέτα με ζαμπόν και κασέρι. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.	12,00

## Sweet choice

Lemon pie Με μαρέγκα, κρέμα βουτύρου με άρωμα λεμόνι, crumble από μπισκότο και μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα.	9,50
Προφιτερόλ παρουσίασης Με γεμιστά σουδάκια, πραλίνα σοκολάτας και crumble καραμέλας.	11,00
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια	10,50
Energy bowl Γιαούρτι με μέλι, γκρανόλα, κράνμπερι, μπανάνα, φράουλες, και καρύδια.	9,50
Γιαούρτι με φρούτα, μέλι και καρύδι	8,00
Φρουτοσαλάτα εποχής	7,00

