



# ITHAKI

GARDEN

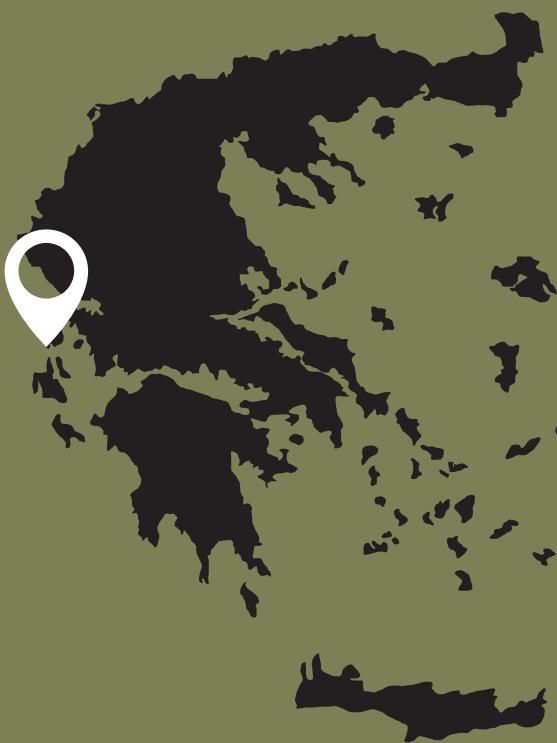
EST. 2001

---

MENOY

---





Πάντα οτο νου σου να 'χεις την Ιθάκη.  
Το φθάσιμον εκεί είν' ο προορισμός σου.  
Αλλά μη βιάζεις το ταξίδι διόλου.  
Καλύτερα χρόνιατ πολλά να διαρκέσει,  
και γερός πια να αράξεις στον δρόμο,  
μη προσδοκώντας πλούτη να σε δώσει η Ιθάκη.

Η Ιθάκη σ' έδωσε τ' ωραίο ταξίδι.  
Χωρίς αυτήν δεν θα βγαίνεις στον δρόμο.  
Αλλά δεν έχει να σε δώσει πια.

Κι αν πιωχική τη βρεις, η Ιθάκη δεν σε γέλασε.  
Έτοι σοφός που έγινες, με τόση πείρα,  
ήδη θα το κατάλαβες η Ιθάκης τι σημαίνουν.

Keep Ithaka always in your mind.  
Arriving there is what you are destined for.  
But do not hurry the journey at all.  
Better if it lasts for years,  
so you are old by the time you reach the island,  
wealthy with all you have gained on the way,  
not expecting Ithaka to make you rich.

Ithaka gave you the marvelous journey.  
Without her you would not have set out.  
She has nothing left to give you now.

And if you find her poor, Ithaka won't have fooled you.  
Wise as you will have become, so full of experience,  
you will have understood by then what these Ithakas mean.



## Καλωσορίσατε στο Ithaki Garden

Δέσμευση μας, η εξυπηρέτηση, η ποιότητα και η απλότητα σε ένα αυθεντικό και γευστικό ταξίδι με παραδοσιακά ελληνικά και κυπριακά εδέσματα σε ένα μαγικό περιβάλλον που μας εμπνέει νοσταλγικά.

## Welcome to Ithaki Garden

Committed towards providing high customer service, consistent quality and simplicity are our values which guide you through an authentic and delicious food journey with traditional Greek and Cypriot dishes in a magical environment that inspires us nostalgically.

Σημειώνεται ότι οριομένα από τα φαγητά και επιδόρπια που σερβίρονται στο εστιατόριο μας περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία (ξηροί καρποί, γαλακτοκομικά προϊόντα, γλουτένη, σουσάμι κτλ.).

Το προσωπικό του ITHAKI garden είναι πάντα στη διάθεση σας για οποιεσδήποτε απορίες και διευκρινίσεις σχετικά με τα υλικά παρασκευής των φαγητών μας. Σας ευχαριστούμε.

**ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ ~ ENJOY YOUR MEAL**

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ΕΥΡΩ και περιλαμβάνουν τον ΦΠΑ.

All prices are in EURO and include VAT.

## OPEKTIKA KPYA / COLD APPETIZERS

1 «Τζατζίκι Χειροποίητο» Homemade tzatziki sauce	€4.00	17 «Τραγανή φέτα με μέλι & σουσάμι» Crispy feta cheese with honey & sesame seeds	€7.00
2 «Τυροκαυτερή χειροποίητη» Homemade tyrokafteri - mildly spiced cheese-spread sauce	€4.00	18 «Χαλούμι σχάρας» Grilled haloumi cheese	€6.00
3 «Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα» Eggplant salad-Mount Athos recipe	€4.50	19 «Παραδοσιακό σαγανάκι με γραβιέρα Κρήτης» Traditional saganaki with Greek Graviera cheese	€6.00
4 «Ταχίνι» Tahini-Sesame seeds paste	€4.00	20 «Γαρίδα σαγανάκι» Shrimps saganaki (with feta and red tomato sauce)	€10.00
5 «Σπιτικός ταραμάς» Homemade taramas-Fish roe paste	€5.00	<b>ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS</b>	
6 «Παντζάρια με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας» Beetroot with Kalamata's extra virgin oil	€4.00	21 «Χωριάτικη σαλάτα» ελληνική χωριάτικη με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμυδάκι, πιπεριά, φέτα, ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, ρίγανη <b>Village Salad</b> greek village salad with tomatoes, cucumber, onions, peppers, feta cheese, olives, Kalamata extra virgin oil, oregano	€7.00
7 «Φάβα Σαντορίνης» Fava split peas-Santorini recipe	€4.50	22 «Κρητικός ντάκος» με φρέσκια ντομάτα, φέτα, κάπαρη, ελιές σε Κρητικό κριθαροκούλουρο <b>Cretan ntakos salad</b> traditional Cretan ntakos rusks with fresh tomato, feta, caper, olives on crispbread	€7.00
8 «Φέτα Λαδορίγανη» Feta cheese with Kalamata's extra virgin oil & oregano	€4.00	23 «Πολιτικη σαλάτα» σαλάτα με λάχανο, καρότο, σέλινο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας και λευκό ζύδι <b>Politiki Salad</b> salad with cabbage, carrot, celery, extra virgin Kalamata's oil & white vinegar	€6.00
9 «Ελιές Καλαμών & Πράσινες Ελιές» Kalamata olives & Green Olives	€4.00	24 «Πράσινη σαλάτα» σαλάτα με διάφορα χόρτα εποχής, λιαστή ντομάτα, καρύδια, βαλσαμικό ντρέσινγκ, φέτα <b>Green salad</b> salad with seasonal greens, sun-dried tomato, walnuts, feta cheese, balsamic dressing	€7.00
10 «Ουζομεζές» Ποικιλία ουζομεζές για 2 άτομα (Χταπόδι ξυδάτο, γαύρος, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, φέτα, ελιές, αγγουράκι, ντομάτα)  Ouzo platter for 2 persons (Octopus with vinegar, gavros, eggplant salad, tyrokafteri, feta, olives, cucumber, tomato)	€14.00		
11 «Χταπόδι Ξυδάτο» Octopus with vinegar	€10.00		

## OPEKTIKA ZEΣΤΑ / HOT APPETIZERS

12 «Φρέσκες τηγανητές πατάτες» Hand-cut fresh fried potatoes	€4.00
13 «Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και μυρωδικά» Zucchini balls with feta and herbs	€7.00
14 «Πιπεριά γεμιστή με τυριά & μυρωδικά» Stuffed peppers with cheeses & herbs	€6.00
15 «Σπιτικά μοσχαρίσια κεφτεδάκια» (με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και φέτα) Homemade beef meatballs (with fresh tomato sauce and feta cheese)	€7.00
16 «Τυροκροκέτες με διάφορα τυριά» Cheese balls with mixed cheeses	€7.00

## ΜΕΖΕΔΕΣ / MEZE DISHES

25 «Μεσογειακή τηγανιά (χοιρινό ή κοτόπουλο)» κοτόπουλο ή χοιρινό* σοταρισμένο με πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι & μυρωδικά, σβησμένο με κρασί (*το χοιρινό σερβίρεται χωρίς τις πολύχρωμες πιπεριές)	€7.00
<b>Mediterranean sauted pork or chicken</b> chicken or pork* sauted with colorful peppers, onion & herbs, deglazed with wine (*pork is served without the colorful peppers)	
26 «Παραδοσιακό Σπετσοφάϊ» χωριάτικο λουκάνικο με πολύχρωμες πιπεριές, σβησμένο με κρασί	€7.00
<b>Traditional Spetsofai</b> village sausage with colorful peppers, deglazed with wine	
27 «Μανιτάρια πλευρώτους» στη σχάρα	€6.00
<b>Plevrotous mushrooms on the grill</b>	
28 «Σπιτικές παραδοσιακές ραβιόλες» οπιτικές χειροποίητες ραβιόλες σκεπασμένες με χαλλούμι	€7.00
<b>Traditional ravioli pasta</b> Homemade traditional Cyprus ravioli pasta topped with haloumi cheese	
29 «Στραπατοάδα» με ντομάτα τριψμένη, χτυπημένη με αυγό & φέτα	€6.00
<b>Strapatsada</b> Greek recipe of scrambled eggs with grated tomato & feta	
30 «Γίγαντες» με κόκκινη παραδοσιακή σάλτσα	€6.00
<b>Gigantes</b> Giant baked beans in traditional red sauce	
31 «Μοσχαρίσιο συκωτάκι σχάρας» Beef liver grilled	€9.00
32 «Σαρδέλες στον φούρνο» Oven baked sardines	€7.00

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ / PLATTERS

33 «Ποικιλία Κρεατικών» Σουβλάκι κοτόπουλο, σουβλάκι χοιρινό, σεφταλιά, πανσέτα χοιρινή, χωριάτικο λουκάνικο, φρέσκες πατάτες τηγανητές, χαλλούμι σχάρας	€12.00 *το άτομο
<b>Meat Platter</b> Chicken souvlaki, pork souvlaki, sheftalia, pork pancetta, village sausage, fried potatoes, grilled haloumi cheese	€12.00 *per person

34 «Ποικιλία Θαλασσινών» Σαρδέλες, Καλαμάρι σχάρας, Χταπόδι σχάρας,	€28.00 *2 άτομα
<b>Sea Food Platter</b> φρέσκες πατάτες τηγανητές, φάβα και ταραμάς Roasted sardines, Squid (kalamari) on the grill, grilled octopus, fresh fried potatoes, taramas fish roe and fava split peas dip	€28.00 *2 person

## ΨΑΡΙΚΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEA FOOD

35 «Οχταπόδι στη σχάρα» <b>Octopus on the grill</b>	€15.00
36 «Καλαμαράκια τηγανητά» <b>Fried squid (calamari)</b>	€12.00
37 «Καλαμάρι σχάρας γεμιστό» <b>Stuffed squid (calamari) on the grill</b>	€15.00
38 «Τσιπούρα» <b>Sea bream Fish</b>	€15.00

## ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ / DISHES OF THE DAY

Ρωτήστε μας για τα φρεσκομαγειρεμένα  
πιάτια της ημέρας.  
Please ask the staff for our daily special  
dishes.



## KΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

39 «Χοιρινό σουβλάκι» Pork souvlaki	€8.00
40 «Κοτόπουλο σουβλάκι» Chicken souvlaki	€9.00
41 «Μοσχαρίσια σπιτικά μπιφτέκια» Homemade plain beef	€10.00
42 «Πανσετάκια χοιρινά» Pork pancetta	€9.00
43 «Σεφταλιές» Cyprus sheftalia	€8.00
44 «Μπριζόλα» Pork chop	€12.00
45 «Χωριάτικα λουκάνικα» Village sausages	€9.00
46 «Αρνίσια παιδάκια» Lamb ribs	€13.00
47 «Κοτόπουλο παιδάκια» Chicken ribs	€10.00
48 «Φιλέτο κοτόπουλο» Chicken fillet	€9.00
49 «Μπρέκια Βίγκαν με ρύζι» Vegan burgers with rice	€14.00
50 «Γιουβέτσι παραδοσιακό» Traditional Greek beef and orzo casserole and red tomato sauce(giouvetsi)	€11.00
51 «Μοσχαράκι κοκκινιστό» Traditional slow cooked beef with red tomato sauce	€11.00

Όλες οι μερίδες συνοδεύονται με φρέσκες τηγανητές  
πατάτες (ή ρύζι) & πίτα  
All the dishes are served with fried potatoes  
(or rice) & pitta bread

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

52 «Μπακλαβάς» * Baklava, sweet dessert pastry with honey syrup filled with chopped nuts	€4.00
53 «Κανταΐφι» * Kataifi, traditional dessert with chopped walnuts wrapped into buttered crispy kataifi dough	€4.00
54 «Εκμέκ» * Ekmek, traditional dessert made of kataifi layers dough with syrup topped with creamy thick custard	€5.00
55 «Γαλακτομπούρεκο» * Galaktoboureko, Greek dessert of semolina custard in filo pastry crust	€5.00
56 «Παγωτό (μια μπάλα)» ** Ice-cream (per scoop)	€1.50
57 «Παγωτό καϊμάκι ή βανίλια (3 μπάλες) με βύσσινο» 3 balls of ice-cream vanilla or kaimaki with sour cherry	€5.00

\*Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα των πιο πάνω παραδοσιακών γλυκών

\*Please ask for the availability of the above mentioned traditional desserts

\*\*Ρωτήστε μας για τις διαθέσιμες επιλογές γεύσεων παγωτού

\*\*Please ask for the available ice cream flavors

## ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

<b>Carlsberg</b>		250ml/500ml	€2.60/€3.70
<b>Keo</b>		250ml/500ml	€2.60/€3.70
<b>Leon</b>		250ml/500ml	€2.60/€3.70
<b>Carlsberg</b>	(bottle)	630ml	€3.80
<b>Keo</b>	(bottle)	630ml	€3.80
<b>FIX</b>	(bottle)	330ml	€3.00
<b>Stella Artois</b>	(bottle)	660ml	€4.00

## ΟΥΖΟ / OUZO ~ PETΣΙΝΑ / RETSINA

<b>Βαρβαγιάννη Πράσινο / Varvagianni Green</b>	200ml	€10.00
<b>Βαρβαγιάννη Μπλέ / Varvagianni Blue</b>	200ml	€10.500
<b>Πλωμάρι / Plomari</b>	200ml	€10.00
<b>Ούζο 12 / Ouzo 12</b>	200ml	€10.00
<b>Ούζο Ποτήρι / Ouzo glass</b>	5cl	€4.00
<b>Μαλαματίνα / Malamatina</b>	500ml	€7.00
<b>Γεωργιάδη / Georgiadi</b>	500ml	€7.00

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ / TRADITIONAL

<b>Τσιλιλή / Tsilili (Tsiouro)</b>	200ml	€10.00
<b>Αποστολάκη / Apostolaki (Tsiouro)</b>	200ml	€10.00
<b>Ρακί Κρήτης / Cretan Raki</b>	200ml	€12.00
<b>Ρακόμελο σπιτικό / Raki &amp; honey</b>	200ml	€12.00
<b>Ζιβανία Loel / Zivania Loel</b>	200ml	€10.00
<b>Ποτήρι/Glass</b>	5cl	€4.00

## ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ / SPIRITS

<b>Famous Grouse</b>	5cl	€5.00	35cl	€25.00	70cl	€40.00
<b>Johnnie Walker Black</b>	5cl	€5.00	35cl	€35.00	70cl	€65.00
<b>Chivas</b>	5cl	€5.00	35cl	€35.00	70cl	€65.00
<b>Vodka</b>	5cl	€5.00	35cl	€25.00	70cl	€40.00
<b>Gin</b>	5cl	€5.00			70cl	€40.00
<b>Rum</b>	5cl	€5.00			70cl	€40.00
<b>Metaxa / VSOP</b>	5cl	€5.00				

## ΛΙΚΕΡ / ΑΠΕΡΙΤΙΦ – LIQUER / APERITIF

<b>Κουμανδαρία St. John/Saint John Commandaria</b>	€6.00
<b>Μαστίχα Χίου/Mastiha Chios</b>	€6.00
<b>Σφινάκι/Shot</b>	€3.50

## ΚΟΚΤΕΪΛ / COCKTAIL

<b>Brandy Sour</b>	€6.00
<b>San Francisco</b>	€6.00
<b>Ouzo Special</b>	€6.00
<b>Blue Lagoon</b>	€6.00
<b>Tequila Sunrise</b>	€6.00

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ – XYMOI / SOFT DRINKS

Νερό μεγάλο / Still Water large	1L	€2.50
Νερό μικρό / Still Water small	0.50L	€1.00
Ανθρακούχο Σουρωτή / Sparkling Souroti	0.25L 0.75L	€3.00 €3.50
Ανθρακούχο νερό / Sparkling San Pelegrino	0.25L 0.75L	€3.00 €3.50
Coca Cola / Zero / Diet	0.25L	€2.50
Sprite / Sprite Zero	0.25L	€2.50
Fanta πορτοκάλι / Fanta orange	0.25L	€2.50
Tonic Water / Soda Water	0.25L	€2.50
Λεμονάδα / Lemonade	0.25L	€3.00
Παγωμένο Τσάι (Λεμόνι-Ροδάκινο)	0.33L	€3.00
Ice Tea (lemon - peach)		€4.00
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice		€4.00
Χυμός Πορτοκάλι - Μήλο - Ανανάς - Ανάμεικτος		€3.00
Orange - Apple - Pineapple - Mix Juice		

## ΡΟΦΗΜΑΤΑ / HOT BEVERAGES

Κυπριακός καφές Λαϊκού	μονός / διπλός	€1.50/€2.00
Local Cyprus Coffee	single / double	
Εσπρέσσο μονό / διπλό	Espresso single / double	€1.50/€2.00
Νεσκαφέ Φραππέ	Nescafe Frappe	€2.00
Τσάι / Tea		€2.00



## ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

### ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ / BARREL WINE

Τριλογία Λευκό / Trilogy White	€4.00 ¼	€7.00 ½	€14.00 1L
Τριλογία Ροζέ / Trilogy Roze	€4.00 ¼	€7.00 ½	€14.00 1L
Τριλογία Κόκκινο / Trilogy Red	€4.00 ¼	€7.00 ½	€14.00 1L

### ΛΕΥΚΑ / WHITE

Ayios Andronicos - Chrysoroyiatissa - Xynisteri (Cyprus)	€15.00
Thisbe - KEO - Xynisteri Semi Dry (Cyprus)	€14.00
Koukouvagia - Zambartas Winery - Xynisteri (Cyprus)	€17.00
Petritis - Kyperounta Winery - Xynisteri (Cyprus)	€16.00
Semillion - Sauvignon Blanc - Zambartas Winery (Cyprus)	€20.00
Aerides - Makarounas Boutique Winery - Xynisteri (Cyprus)	€19.00
Μαύρο Πρόβατο / Black Sheep - Nico Lazaridi (Greece)	€22.00
Chateau Nico Lazaridi - Sauvignon Blanc - Ugni Blanc (Greece)	€24.00
Oinou Yi - Playia - Ktima Vassiliades - White blend (Cyprus)	€19.00
Boutari - Moschofilero (Greece)	€19.00 / €5.00 187ml
Acquesti Moscato D'Asti Sweet Wine (Italy)	€20.00

### ΠΟΖΕ / ROSE

Fikardos "Valentina" semi sweet (Cyprus)	€18.00 / €5.00 187ml
Fikardos - Mataro, Cabernet, Shiraz (Cyprus)	€17.00 / €5.00 187ml
Kyperounta Rose, Rose Blend (Cyprus)	€18.00
Koukouvagia - Zambartas Winery - Mataro (Cyprus)	€17.00
Minthy - Makarounas Boutique Winery - Lefkada & Cabernet Franc (Cyprus)	€19.00

### ΚΟΚΚΙΝΑ / RED

Ayios Elias - Chryssoroyiatissa Winery - Red Blend (Cyprus)	€16.00
Andesitis - Kyperounta Winery - Red Blend (Cyprus)	€18.00
Μαύρο Πρόβατο / Black Sheep - Nico Lazaridi - Merlot & Syrah (Greece)	€24.00
Zambartas Winery - Maratheftiko (Cyprus)	€20.00
Oinou Yi - Playia - Ktima Vassiliades - Red blend (Cyprus)	€19.00
Mikros Vorias - Merlot & Cabernet Sauvignon (Greece)	€19.00
En Archi - Makarounas Boutique Winery - Cabernet Franc & Syrah (Cyprus)	€19.00
Chateau Nico Lazaridi - Cabernet & Merlot (Greece)	€26.00
Sangre de Toro - Red Blend (Spain)	€27.00
Boutari - Agiorgitiko (Greece)	€18.00 / €5.00 187ml

Πάντα στο νου σου να 'χεις την Ιθάκη.  
Το φθάσιμον εκεί είν' ο προορισμός σου.  
Αλλά μη βιάζεις το ταξίδι διόλου.  
Καλύτερα χρόνια πολλά να διαρκέσει,  
και γερός πια να αράξεις στον δρόμο,  
μη προσδοκώντας πλούτη να σε δώσει η Ιθάκη.  
Η Ιθάκη σ' έδωσε τ' ωραίο ταξίδι.  
Χωρίς αυτήν δεν θα 'βγαινεις στον δρόμο.  
Αλλά δεν έχει να σε δώσει πια.  
Κι αν πτωχική τη βρεις, η Ιθάκη δεν σε γέλασε.  
Έτοι σοφός που έγινες, με τόσην πείρα,  
νίδη θα το κατάλαβες η Ιθάκης τι σημαίνουν.  
Keep Ithaka always in your mind.  
Arriving there is what you are destined for.  
But do not hurry the journey at all.  
Better if it lasts for years,  
so you are old by the time you reach the island,  
wealthy with all you have gained on the way,  
not expecting Ithaka to make you rich.  
Ithaka gave you the marvelous journey.  
Without her you would not have set out.  
She has nothing left to give you now.  
And if you find her poor, Ithaka won't have fooled you.  
Wise as you will have become, so full of experience,  
you will have understood by then what these Ithakas  
mean.

K T. Kαλαφάς



