

GARGARETTA MENOY

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαν Χωριάτικη 9 € 

γεμίστη ντομάτα με αγγούρι, πιπέρια, κάπαρη, τσαλαφούτι, πούδρα ελιάς and χωριάτικο ψωμί

Ανάμεικτη Σαλάτα 8,5 € 

baby φύλλα σαλάτας με ψητή μυζήθρα Κεφαλονιάς, σύκα, αβοκάντο, φουντούκια και dressing μελιού

Πλιγούρι με Καπνιστό Χέλι 12,5 €  

με ταλιατέλες αγγουριού, τοματίνια, κουκουνάρι και ταραμά με εσπεριδοειδή

Πατατοσαλάτα 8 €

με baby πατάτες, μοσχαρίσιο λουκάνικο, σχοινόπρασο, καρότο, κόλιανδρο και μαγιονέζα τρούφας

SHARE

Κροκέτες Κατσικίσου Τυριού 7,5 € 

σε κρούστα δημητριακών με ξηρούς καρπούς και μαρμελάδα ντομάτας

Μπρουσκέτα μανιταριών 8 € 

με ραγού μανιταριών, καπνιστή γραβιέρα Ιου, μυρωδικά και σπαράγγια

Μπρουσκέτα 7 €

με σαλάμι Λευκάδος, κρέμα ανθότυρου και καράμελωμένα σύκα με πετιμέζι

Ταρτάρ απο Λαυράκι 11,5 € 

σε tacos σελινόριζας με τομάτα confit, κάσιους, αγγούρι, ραπανάκια, ταραμά και λάδι άνιθου

Βοδινό Tartare 10,5 €

με πλιγούρι, πεκορίνο Αμφιλοχίας, λιάστη ντομάτα, κάπαρη, σάλτσα ψητής ντομάτας, σουσάμι και γιαούρτι

Χταπόδι Carpaccio 12,5 €

με φακίες beluga, πίκλες παντζάρι, μυρωδικά, γιαούρτι με ταχίνι και vinaigrette dashi με μοσχολέμονο

Νιόκι Γραβιέρας 9,5 €

με καπνιστή γραβιέρα Κρήτης, σάλτσα ψητής ντομάτας, λεπτές φέτες απο χοιρινό φυσικής ωρίμανσης και ρόκα

Σεφταλιά Κοτόπουλου 12 €

με γλυκόξινη σάλτσα, αρωματικό γιαούρτι και χειροποίητα πιτάκια

Σαν Μουσακάς 15 €

με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο μάγουλο, ψητή μελιτζάνα και κρέμα πατάτας

Χυλοπιτάκι 16,5 €

με γαρίδες, λιαστή ντομάτα, δυόσμο και βολάκι Άνδρου

Φιλέτο Μυλοκόπι 15,5 €

με λεμονάτη ρεβυθάδα, σαλάμι πάπρικας, σιγομαγειρεμένα τοματίνια, μυρώνια και ρόκα

ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα Σπηλιάς

Κρήτης / 24 μήνες ωρίμανσης / Πρόβειο - Κατσικίσιο γάλα
50gr 4 € - 100gr 8 €

Μαστιχοτύρι

Άνδρος / Αγελαδινό
50gr 3 € - 100gr 6 €

Add to your platter:

Λαγανάκι Χειροποίητο 1,50 €

ΓΛΥΚΑ

Καραμελωμένο ρυζόγαλο 5,5 €

με γλυκάνισο

Μους γιαούρτιου 5,5 €

με λευκή σοκολάτα και φράουλες

Σοκολατίνα 5,5 €

Αφρώδη

Amalia Brut (375ml), Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

Amalia Brut (750ml), Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

Ακακίες Ροζέ Sparkling, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο



750ml



150ml

16

30

28

Λευκά

Τομή, Τρουπή, Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία

Φεγγίτες Λευκός, Κτήμα Οινογένεσης, Sauvignon Blanc - Ασύρτικο, Δράμα

Κυδωνίτσα, Τσιμπίδη, Μομφρασιά

Plano Μαλαγουζιά, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Δράμα

Gentilini Robola, ΠΟΠ Κεφαλλονιά

Δάφνιος Λευκός, Δουλουφάκης, Βιδιανό, Κρήτη

Avantis Anhydrous, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη

Σιγάλας Βαρέλι, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη

Logos Chardonnay, Ζαφειράκης, Τύρναβος

25

6

28

28

30

7,5

35

23

5,5

44

10

53

32

Ροζέ

Λημνιώνα Ροζέ, Ζαφειράκης, Τύρναβος

Saint Modesto, Κτήμα Μπαρφακά, Αγιωργίτικο - Grenache Rouge, Νεμέα

Rose de Xinomanvo, Αμπελώνες Θυμίουπουλου, Νάουσα

Κτήμα Μουσών '9' Ροζέ, Syrah-Μούχταρο, Βοιωτία

31

29

7

30

22

5

Ερυθρά

Κτήμα Παλυβού, Αγιωργίτικο, ΠΟΠ Νεμέα

Καλή Ρίζα, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο

Λημνιώνα Ερυθρό, Ζαφειράκη, Τύρναβος

Avantis Syrah, Εύβοια

Μούχταρο, Κτήμα Μουσών, Βοιωτία

Chateau Julia Merlot, Costa Lazaridis Estate, Δράμα

28

6,5

34

8

45

27

6,5

38

9

42

Επιδόρπια

Santo Wines (500ml), Vinsanto, ΠΟΠ Σαντορίνη

ΠΟΠ Samos Grand Cru (500ml), Μικρόρογο Μοσχάτο

72

9 (60ml)

25

4 (60ml)

ΜΠΥΡΕΣ

NISSOS Pilsner 330ml 4,5

FIX Draft 330ml 4

FIX DARK 330ml 4,5

FIX ANEY 330ml 4

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο 200ml 9

Τσίπουρο με γλυκάνισο 200ml 9

Ούζο Στουπάκη 50ml 5

Methexis-Chardonnay, Eau-de-vie 5 (40ml) / 48

GARGARETTA COCTAILS

Fizzy Garivaldi 8

Liqueur περγαμόντο Castro,
vodka Stolichnaya και Prosecco

Basilico Kallisperi 8

Bombay gin,
liqueur μαστίχας Homericon, tonic και βασιλικός

Zenzero Renti (Χωρίς Αλκοόλ) 4,5

Φυσικός χυμός αγγουριού,
φρέσκος χυμός λεμόνι, ginger και σόδα

CLASSIC COCTAILS

Aperol Spritz 7

Campari Spritz 8

Old Fashioned 8

Daiquiri 8

Mojito 8

Margarita 8

Dry Martini 8

Whiskey Sour 8

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola / Light / Zero 3

ΕΨΑ Πορτοκάλι / Γκαζόζα 3

Three Cents 200ml 3,5

Pink Grapefruit,

Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ & ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

Ξυνό Νερό Φλώρινας 750ml 4

Σουρωτή 250ml 2,5

Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΖΑΓΟΡΙ 500ml 0,5 / 1L 2

ΚΑΦΕΣ

Προσθέστε γάλα σόγιας ή αμυγδάλου +0,30

Ελληνικός

Μονός 2,3 / Διπλός 3 / Με περγαμόντο 2,5

Espresso

Μονός 2,2 / Διπλός 3 / Macchiato 2,5

Con Panna 2,8 / Freddo 3

Cappuccino

Μονός 3 / Διπλός 3,7 / Freddo 3,7

Latte / Iced Latte 3,8

Καφές Φίλτρου 3,2

ΤΣΑΙ & ΒΟΤΑΝΑ

English Breakfast / Earl Grey / Πράσινο Τσάι 3,3

Jasmine Green Tea 3,5

Τσάι του βουνού / Λουίζα / Χαμομήλι / Μέντα 3

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα 3,7

Σοκολάτα Viennois 4

Σοκολάτα με πιπέρι cayenne 3,8

ΣΠΙΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Βυσσινάδα 3

Μαστίχα 'Υποβρύχιο' 3

Πορτοκάλι / Λεμονάδα 3,5

Λεμονάδα με μέλι και ginger 4

Χυμός από φρούτα εποχής 4

SMOOTHIES

Gargaretta

γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βρώμη,
μέλι και κανέλα 4,5

Pink Lady

γάλα ή γιαούρτι, μήλο,
φράουλες και μπανάνα 4,5

Oiakala

γάλα ή γιαούρτι, μάνγκο, μήλο
και μπανάνα 4,5



Είμαστε στη διάθεσή σας προκειμένου να σας ενημερώσουμε

για τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα μας.

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες (γλουτένη, ξηροί καρποί, θειώδη κλπ), ή άλλες προτιμήσεις που μπορεί να έχετε σχετικά με την προετοιμασία του πιάτου σας.

Οι τιμές είναι τελικές, σε Ευρώ, και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (δημοτικό φόρο 0,5% και ΦΠΑ 24% ή 13%).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας αγορανομικού, υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Αγορανομική διάταξη 04-2012.

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στα επιδόρπια ενδέχεται να υπάρχουν ίχνη ξηρών καρπών μιας και επεξεργασία τους δεν γίνεται σε ξεχωριστό χώρο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος:

Αναστασία Τσιμιδοπούλου

GARGARETTA MENU

SALADS

Greek Salad Twist 9 €

stuffed tomato with cucumber, peppers, caper, "Tsalafouti" cheese, olive powder and traditional bread

Mixed Salad 8,5 €

baby salad leaves with baked "Myzithra" cheese from Cephalonia, figs, avocado, hazelnuts and honey dressing

Bulgur with Smoked Eel 12,5 €

with cucumber tagliatelle, baby tomatoes, pine nuts and fish roe salad with citrus fruits

Potato salad 8 €

with baby potatoes, beef sausage, chives, carrots, coriander and truffle mayonnaise

SHARE

Goat Cheese Croquets 7,5 €

in cereal crust with nuts and tomato chutney

Mushroom Bruschetta 8 €

with mushroom ragout, smoked "Graviera" cheese from los island, herbs and asparagus

Bruschetta 7 €

with salami from "Lefkada", "Anthotyro" cheese cream and caramelized figs with grape syrup

Sea Bass Tartare 11,5 €

in celery root tacos with tomato confit, cashews, cucumber, fish roe salad and dill oil

Beef Tartare 10,5 €

with bulgur, "Pecorino" cheese from Amfilochia, sun-dried tomatoes, caper, roasted tomato sauce, sesame and yogurt

Octopus Carpaccio 12,5 €

with beluga lentils, pickled beetroot, herbs, yogurt with tahini and dashi vinaigrette with lime

"Graviera" Gnocchi 9,5 €

with "Graviera" cheese from Crete, baked tomato sauce, thin slices of Coppa and rocket

Chicken "Seftalia" 12 €

with sweet & sour sauce, aromatic yogurt and handmade pita bread

Moussaka Twist 15 €

with slow cooked beef cheek, baked eggplant and potato cream

"Hilopitaki" Traditional Greek Pasta 16,5 €

with shrimps, sun-dried tomatoes, spearmint and "Volaki" cheese from Andros island

Shi Drum Fillet 15,5 €

with slow cooked chickpeas and baby tomatoes, chorizo, chervil and rocket

CHEESE

Aged "Graviera" Cheese

From Crete / 24 month aged / Sheep's and goat's milk
50gr 4 € - 100gr 8 €

Mastic Cheese

From Andros / Cow's milk
50gr 3 € - 100gr 6 €

With chutney and rusks

Add to your platter:

Handmade flatbread 1,5 €

DESSERTS

"Rizogalo" 5,5 €

caramelized rice pudding with anise

Yogurt Mousse 5,5 €

with white chocolate and strawberries

Crunchy Chocolate Mousse 5,5 €

Sparkling



Amalia Brut (375ml), Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse
Amalia Brut (750ml), Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse
Akakies Rose Sparkling, Kir Yianni, Xinomavro, Amyndeon

16
30
28

White

Tomi, Troupis Winery, Moshofilero, P.D.O. Mantinia
Fegites, Oenogenesis Wines, Sauvignon Blanc - Asyrtiko, Drama
Kidonitsa, Tsimpides of Grammousa, Monemvasia
Plano Malagouzia, Wine Art Estate, Drama
Gentilini Robola, P.D.O. Cephalonia
Dafnios White, Douloufakis Winery, Vidiano, Crete
Avantis Anhydrous, Asyrtiko, P.D.O. Santorini
Sigalas Barrel, Asyrtiko, P.D.O. Santorini
Logos Chardonnay, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos

25 6
28
28
30 7,5
35
23 5,5
44 10
53
32

Rose

Limniona Rose, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos
Saint Modesto, Barafakas Winery, Agiorgitiko - Grenache Rouge, Nemea
Rose de Xinomavro, Thymiopoulos Vineyards, Naousa
Muses Estate '9' Rose, Syrah - Mouhtaros, Viotia

31
29 7
30
22 5

Red

Palyvou Estate, Agiorgitiko, P.D.O. Nemea
Kali Riza, Kir Yianni, Xinomavro, P.D.O. Amyndeon
Limniona Red, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos
Avantis Syrah, Evia
Mouchtaros, Muses Estate, Viotia
Chateau Julia Merlot, Costa Lazaridis Estate, Drama

28 6,5
34 8
45
27 6,5
38 9
42

Sweet Wines

Santo Wines (500ml), Vinsanto, P.D.O. Santorini
P.D.O. Samos Grand Cru (500ml), Mikrorogo Muscat

72 9 (60ml)
25 4 (60ml)

BEERS

NISSOS Pilsner 330ml 4,5
FIX Draft 330ml 4
FIX DARK 330ml 4,5
FIX ANEY alcohol-free 4

DESTILLATES

Tsipouro without anise 200ml 9
Tsipouro with anise 200ml 9
Ouzo Stoupakis 50ml 5
Methexis-Chardonnay, Eau-de-vie 5 (40ml) / 48

GARGARETTA COCKTAILS

Fizzy Garivaldi 8

Bergamont Castro liqueur,
vodka Stolichnaya and Prosecco

Basilico Kallisperi 8

Bombay gin,
Homericon Mastic liqueur, tonic και basil

Zenzero Renti (Alcohol-Free) 4,5

Freshly squeezed cucumber juice,
freshly squeezed lemon, ginger και soda

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 7
Campari Spritz 8
Old Fashioned 8
Daiquiri 8
Mojito 8
Margarita 8
Dry Martini 8
Whiskey Sour 8

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero 3
EPSA Orange / Lemon Soda 3
Three Cents 200ml 3,5
Pink Grapefruit,
Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

MINERAL & SPARKLING WATER

Xino Nero Sparkling Water 750ml 4
Souroti sparkling water 250ml 2,5
Zagori Natural Mineral Water 500ml 0,5 / 1L 2

COFFEE

Add soya or almond milk +0,30

Greek Coffee

Single 2,3 / Double 3 / Bergamont Flavoured 2,5

Espresso

Single 2,2 / Double 3 / Macchiato 2,5
Con Panna 2,8 / Freddo 3

Cappuccino

Single 3 / Double 3,7 / Freddo 3,7

Latte / Iced Latte 3,8

Filter Coffee 3,2

TEA AND HERBAL TEA

English Breakfast / Earl Grey / Green Tea 3,3

Jasmine Green Tea 3,5

Mountain Tea / Verbena / Chamomile / Peppermint 3

CHOCOLATE

Hot / Cold Chocolate 3,7

Viennese Chocolate 4

Hot Chocolate with Cayenne Pepper 3,8

HOMEMADE JUICES & REFRESHMENTS

Sour Cherry Juice 3

`Submarine` Mastic
(a submerged spoonful of mastic resin fondant) 3

Orange Juice / Lemon Juice 3,5

Lemon Juice with honey and ginger 4

Seasonal fruit juice 4

SMOOTHIES

Gargaretta

almond milk, banana, oats,
honey and cinnamon 4,5

Pink Lady

milk or yogurt, apple,
strawberry and banana 4,5

Olakala

milk or yogurt, mango, apple
and banana 4,5



We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.

Please inform your server if you have any food allergies or intolerances.

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 24% or 13%).

Complaint forms are provided at the store's entrance.

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device O4-2012).

We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying.

Desserts may have traces of nuts as they are not produced in a separate room.

Inspection Responsible:

Anastasia Tsimidopoulou