

GARGARETTA MENOY

Βελουτέ Σούπα Κολοκύθας 10 €

με χτένια, περγαμόντο,
αρωματικό γιαούρτι, ginger και κάρυ

SHARE

Ταρτάρ από Λαυράκι 11 €

κους κους από κουνουπίδι chilli, σχοινόπρασο,
αφρό εσπεριδοειδών και λάδι τρούφας

Βοδινό Ταρτάρ 13 €

με πεκορίνο Αμφιλοχίας,
λιαστή ντομάτα, κάπαρη, κρόκο αυγού
και προζυμένιο ψωμί

Κροκέτες κατσικίσιου τυριού 7,50 €

σε κρούστα δημητριακών με ξηρούς καρπούς
και μαρμελάδα ντομάτας

Μπρουσκέτα 7 €

με σαλάμι Λευκάδος, κρέμα ανθότυρου
και καράμελωμένα σύκα με πετιμέζι

Νιόκι Γραβιέρας 9,5 €

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

Φιλέτο Μυλοκόπι 15 €

σε πουρέ σελινόριζας με φουντούκια, αρακά
και λεμονάτο ζωμό παλαμίδας με άνιθο

Χυλοπιτάκι 15 €

με μοσχαρίσια ουρά, λάδι τρούφας
και βολάκι Άνδρου

Μοσχαρίσιο Στιφάδο 15 €

με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο χτένι,
κρέμα καπνιστής πατάτας, κοκκάρια
και καραμελωμένο μήλο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα Παντζάρι 10€

κρέμα και ψητά παντζάρια, μανταρίνι,
χλωρό τυρί, φύλλα σαλάτας
και καραμελωμένα καρύδια με ελληνικό καφέ

Ανάμεικτη Σαλάτα 8,5 €

baby φύλλα σαλάτας με ψητή μυζήθρα Κεφαλονιάς,
αχλάδι ποσέ, φουντούκια
και dressing μελιού

Πατατοσαλάτα 8 €

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

ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα Μοσχοσίταρο

Κρήτης / 18 μήνες ωρίμανσης
Πρόβειο - Κατσικίσιο Γάλα
50gr 4 € - 100gr 8 €

Μαστιχοτύρι

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

Αγελαδινό Μαλακό Τυρί με Mango και Ginger

100gr 9 €

Σερβίρονται με chutney και παξιμαδάκια

Add to your platter

Λαγανάκι Χειροποίητο 1,50 €

ΓΛΥΚΑ

Μους πραλίνας 6 €

με φιστίκια και αλμυρή καραμέλα

Πάστα λευκής σοκολάτας 6 €

με φρούτα του πάθους

Πάστα Αμυγδάλου 6,5 €



vegetarian



pescatarian



lactose free



gluten free

Αφρώδη

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

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

Ακακίες Ροζέ Sparkling, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο



750ml



150ml

17

32

29

Λευκά

Τομή, Τρουπή, Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία

Sauvignon Blanc, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Π.Γ.Ε. Παγγαίο

Κυδωνίτσα, Τιμπίδη, Μονεμβασιά

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

31

7

29

30

7,5

35

23

5,5

46

10

53

32

Ροζέ

Λημνιώνα Ροζέ, Ζαφειράκης, Τύρναβος

Variete, Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, ημίξηρο, Grenache Rouge-Μοσχόμαυρο, Καβάλα

Rose de Xinomanvo, Αμπελώνες Θυμίουπουλου, Νάουσα

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

31

26

6,5

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

28

7

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

Βυσινάδα 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



GARGARETTA MENU MORNING

Σερβίρεται 10:00 με 13:00

Τραχανόπιτα 8€ 

με φέτα, σπανάκι και μυρωδικά

Λαδένια 6€ 

με ποικιλία από ντομάτες,
γλυκάνισο, ρίγανη και τσαλαφούτι

Ανοιχτή πίτα € 

με ελληνικά τυριά και τοματίνια

Τάρτα κολοκύθας 6€ 

με μπαχαρικά

Πορτοκαλόπιτα 5€ 

Cookies

με μέλι, βρώμη και μπαχαρικά 3€

Cookies

με λευκή σοκολάτα και cranberries 2,50€

GARGARETTA MENU

Pumpkin Velouté Soup 10 €

with scallops, bergamot,
aromatic yogurt, ginger and curry

SHARE

Sea Bass Tartar 11 €

cauliflower couscous with chili,
chives, citrus foam and truffle oil

Beef Tartare 13 €

with "Pecorino" cheese from Amfilochia,
sun-dried tomatoes, caper,
egg yolk and sourdough bread

Goat Cheese Croquets 7,50 €

in cereal crust with nuts
and tomato chutney

Bruschetta 7 €

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

"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

Shi Drum Fillet 15 €

in celery root puree with hazelnuts, peas
and lemony broth from Mediterranean bonito fish with dill

"Hilopitaki" Traditional Greek Pasta 15 €

with pulled oxtail, truffle oil
and "volaki" cheese from Andros

Beef "Stifado" Stew 15 €

with slow-cooked beef feather blade,
smoked potato cream, shallots
and caramelized apples

SALADS

Beetroot Salad 10 €

Baked beetroots, beetroot cream,
tangerine, fresh cheese, salad leaves
and caramelized walnuts with Greek coffee

Mixed Salad 8,5 €

Baby salad leaves
with grilled "myzithra" cheese from Cephalonia,
poached pear, hazelnuts and honey dressing

Potato Salad 8 €

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

CHEESE

Buckwheat "Graviera" Cheese

Crete / Aging for 18 months
Sheep - Goat milk
50gr 4 € - 100gr 8 €

Mastic Cheese

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

Cow Soft Cheese with Mango and Ginger

100gr 9 €

Served with chutney and rusks

Add to your platter

Handmade Flatbread 1,50 €

DESSERTS

Praline Mousse 6 €

with peanuts and salted caramel

White Chocolate Paste 6 €

with passion fruit

Almond Cake 6,5 €

Sparkling

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



17

32

29

White

Tomi, Troupis Winery, Moshofilero, P.D.O. Mantinia
Sauvignon Blanc, Estate Chatzigeorgiou, P.G.I Paggeo
Kidonitsa, Tsimpides of Grammoussa, 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

31

7

29

30

7,5

35

23

5,5

46

10

53

32

Rose

Limniona Rose, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos
Variete, Lalikos Mountain Vineyards, Grenache Rouge - Moschomavro, Kavala
Rose de Xinomavro, Thymiopoulos Vineyards, Naousa
Muses Estate '9' Rose, Syrah - Mouhtaros, Viotia

31

26

6,5

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

28

7

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



GARGARETTA MENU MORNING

Available on weekends from 10:00 until 13:00

“Trahana” Pie 8€

with feta cheese, spinach and herbs

Ladenia 6€

with a variety of tomatoes, anise,
oregano and “tsalafouti” soft cheese

Open Pie €

with Greek cheeses and cherry tomatoes

Pumpkin Tart 6€

with spices

Orange pie 5€

Cookies

with honey, oats and spices 3€

Cookies

white chocolate and cranberries 2,50€