





# GARGARETTA MENOY

## ΣΤΗ ΜΕΣΗ


**Λαυράκι Ταρτάρ 11 €**    
με ταραμά αβοκάντο, ζελέ ντομάτας,  
ζωμό χωριάτικης και piment d'espelette


**Βοδινό Ταρτάρ 13 €**  
σε χωριάτικο ψωμί, με γραβιέρα Κρήτης,  
λιαστή ντομάτα, κάπαρη, ρίγανη και λάδι τρούφας

**Κροκέτες Κατσικίσου Τυριού 7,5 €**    
σε κρούστα δημητριακών με ξηρούς καρπούς  
και μαρμελάδα ντομάτας

**Μπρουσκέτα 7 €**  
με σαλάμι Λευκάδος, κρέμα ανθότυρου  
και καράμελωμένα σύκα με πετιμέζι


**Κροκέτα Δημητριακών 9,5 €**  
με κεχρί, ξινή κρέμα, τραγανό χοιρομέρι  
και φύλλα ρόκας



**Χταπόδι 12,5 €**   
με κρέμα φάβας, φουρνιστά τοματίνια,  
πίκλα κρεμμυδιού και βινεγκρέτ dashi - μοσχολέμονο

**Καψαλισμένες Γαρίδες 15 €**   
με αρωματικό βούτυρο, σαλάτα πλιγούρι,  
βερίκοκο, μυρωδικά και μοσχολέμονο



**Σεφταλιά Κοτόπουλου 12 €**  
με γλυκόξινη σάλτσα, αρωματικό γιαούρτι  
και χειροποίητα πιτάκια



**Σαν Μουσακάς 15 €**  
με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο μάγουλο,  
ψητή μελιτζάνα και κρέμα πατάτας


**Κεμπάπ Μυλοκόπι 15 €**   
με πουρέ καπνιστης μελιτζάνας,  
σάλτσα ψητής ντομάτας και μαγιονέζα αγιολί

**Φιλέτο Τσιπούρας 15 €**    
σε γαλάκτωμα αγκινάρας, χόρτα εποχής  
πατάτες νέας σοδειάς και λάδι άνηθου

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Ρεβυθοσαλάτα 10€**    
με μαύρη κινόα, μαριναρισμένη φέτα,  
πίκλα πιπεριάς, μυρωδικά  
και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

**Ανάμεικτη Σαλάτα 8,5 €**    
baby φύλλα σαλάτας με ψητή μυζήθρα Κεφαλονιάς,  
ροδάκινο, φουντούκια  
και τνρέσινγκ μελιού

**Σαν Χωριάτικη 10 €**   
Γεμίστη ντομάτα με αγγούρι, πιπέρια,  
κάπαρη, τσαλαφούτι, πούδρα ελιάς,  
χωριάτικο ψωμί και χόρτα εποχής

## ΤΥΡΙΑ

**Γραβιέρα Μοσχοσίταρο**  
Κρήτης / 18 μήνες ωρίμανσης  
Πρόβειο - Κατσικίσιο Γάλα  
50γρ 4 € - 100γρ 8 €

**Μαστιχοτύρι**  
Άνδρος / Αγελαδινό  
50γρ 3 € - 100γρ 6 €

**Αγελαδινό Μαλακό Τυρί**  
με Βατόμουρο  
100γρ 9 €

Σερβίρονται με τσάντνεϊ και παξιμαδάκια

Προσθέστε στο πλάτω σας:

**Λαγανάκι Χειροποίητο 1,50 €**

## ΓΛΥΚΑ

**Μους πραλίνας 6 €**  
με γκοφρέτα και passion fruit

**Γαλατόπιτα 6 €**  
με κρέμα κανέλας και παστέλι σουσαμιού

**Εκμέκ Κανταϊφι 6 €**  
με κρέμα μαστίχας

## Αφρώδη

<b>Amalia Brut (375ml)</b> , Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος	<b>17</b>	
<b>Amalia Brut (750ml)</b> , Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος	<b>32</b>	
<b>Ακακίες Ροζέ Sparkling</b> , Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο	<b>29</b>	



## Λευκά

<b>Τομή</b> , Τρουπή, Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία	<b>25</b>	<b>6</b>
<b>Φεγγίτες Λευκός</b> , Κτήμα Οινογένεσης, Sauvignon Blanc - Ασύρτικο, Δράμα	<b>28</b>	
<b>Κυδωνίτσα</b> , Τσιμπίδη, Μονεμβασιά	<b>29</b>	
<b>Plano Μαλαγουζιά</b> , Κτήμα Τέχνη Οίνου, Δράμα	<b>30</b>	<b>7,5</b>
<b>Δάφνιος Λευκός</b> , Δουλουφάκης, Βιδιανό, Κρήτη	<b>23</b>	<b>5,5</b>
<b>Avantis Anhydrous</b> , Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη	<b>46</b>	<b>10</b>
<b>Logos Chardonnay</b> , Ζαφειράκης, Τύρναβος	<b>32</b>	

## Ροζέ

<b>Λημνιώνα Ροζέ</b> , Ζαφειράκης, Τύρναβος	<b>31</b>	
<b>Variete</b> , Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, ημίξηρο, Grenache Rouge-Μοσχόμαυρο, Καβάλα	<b>26</b>	<b>6,5</b>
<b>Rose de Xinomanro</b> , Αμπελώνες Θυμιόπουλου, Νάουσα	<b>30</b>	
<b>Κτήμα Μουσών '9' Ροζέ</b> , Syrah-Μούχταρο, Βοιωτία	<b>22</b>	<b>5</b>

## Ερυθρά

<b>Κτήμα Παλυβού</b> , Αγιωργίτικο, ΠΟΠ Νεμέα	<b>28</b>	<b>6,5</b>
<b>Καλή Ρίζα</b> , Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο	<b>34</b>	<b>8</b>
<b>Λημνιώνα Ερυθρό</b> , Ζαφειράκη, Τύρναβος	<b>45</b>	
<b>Avantis Syrah</b> , Εύβοια	<b>28</b>	<b>7</b>
<b>Chateau Julia Merlot</b> , Costa Lazaridis Estate, Δράμα	<b>42</b>	
<b>Mademoiselle</b> , Κτήμα Χαριτάτου, Μαυροδάφνη (ξηρή), Κεφαλονιά	<b>35</b>	<b>8</b>

## Επιδόρπια

<b>Vinsanto (500ml)</b> , Κτήμα Αργυρού, ΠΟΠ Σαντορίνη	<b>72</b>	<b>9 (60ml)</b>
<b>ΠΟΠ Samos Grand Cru (500ml)</b> , Μικρόρογο Μοσχάτο	<b>25</b>	<b>4 (60ml)</b>

## Αποστάγματα

<b>Τσίπουρο με γλυκάνισο Τσιλιλή</b> , 200ml Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή	<b>9</b>	
<b>Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο Τσιλιλή</b> , 200ml Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή	<b>9</b>	
<b>Αγωνερί</b> , Παλαιωμένο Τσίπουρο Μετεώρων, Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή		<b>5(40ml)</b>
<b>Καζανιστό Ούζο</b> , Χίος, Ποτοποιία Χίου Στουπάκη		<b>5(40ml)</b>

## ΜΠΥΡΕΣ

NISSOS Pilsner Draft 400ml 5  
NISSOS ALL DAY ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (gluten-free) 330ml 5  
NISSOS 7 ΜΠΟΦΟΡ 330ml 5  
FIX ANEY 330ml 4

## 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



GARGARETTA

## GARGARETTA MENU MORNING

Σερβίρεται 10:00 με 13:00

### **Αυγά μάτια Καγιανά 7,5€**

σε σάλτσα ντομάτας με χωριάτικο λουκάνικο,  
φέτα και τραγανή πατάτα

### **Τραχανόπιτα 8€**

με φέτα, σπανάκι και μυρωδικά

### **Λαδένια 6€**

με ποικιλία από ντομάτες,  
γλυκάνισο, ρίγανη και τσαλαφούτι

### **Ανοιχτή πίτα 7€**

με ελληνικά τυριά και τοματίνια

### **Μπουγάτσα 6€**

με κρέμα

### **Τάρτα κολοκύθας 6€**

με μπαχαρικά

### **Πορτοκαλόπιτα 5€**

### **Cookies 3€**

με μέλι, βρώμη και μπαχαρικά

### **Cookies 2,50€**

με λευκή σοκολάτα και cranberries

# GARGARETTA MENU

---

## SHARE

### Sea Bass Tartare 11 €

with tarama - avocado cream, tomato coulis,  
traditional greek salad broth and piment d'espelette

### Beef Tartare 13 €

on bruschetta bread, with "Graviera" cheese,  
sun-dried tomatoes, capers, oregano and truffle oil

### Goat Cheese Croquettes 7,5 €

in cereal crust with nuts  
and tomato chutney

### Bruschetta 7 €

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

### Cereal Millet Croquette 9,5 €

with sour cream, crispy ham,  
lemon zest and rocket leaves

### Octopus 12,5 €

with yellow split peas "Fava" cream,  
baked cherry tomatoes,  
pickled onion and dashi - citrus vinaigrette

### Scorched Shrimp 15 €

with herb butter, bulgur salad, apricot,  
herbs and lemon - lime sauce

### Chicken "Seftalia" 12 €

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

### Mousaka Twist 15 €

with slow cooked beef cheek,  
baked eggplant and potato cream

### Shi Drum Kebab 15 €

with smoked eggplant puree,  
roasted tomato sauce and aioli mayonnaise

### Gilt-head Bream Fillet 15 €

in artichoke emulsion, seasonal greens  
new harvest potatoes and dill oil

## SALADS

### Chickpea Salad 10 €

with black quinoa, marinated feta cheese,  
pickled pepper, herbs  
and citrus vinaigrette

### Field Greens Salad 8,5 €

Baby salad leafs  
with grilled "myzithra" cheese from Cephalonia,  
peach, hazelnuts and honey dressing

### Greek Salad Twist 10 €

stuffed tomato with cucumber, peppers,  
caper, "Tsalafouti" cheese, dried olive,  
seasonal greens and traditional bread

## CHEESE

### Fenugreek "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 Raspberry

100gr 9 €

Served with chutney and rusks

Add to your platter

Handmade Flatbread 1,50 €

## DESSERTS

### Praline Mousse 6 €

with passion fruit quanelle

### Milk Pie 6 €

with cinnamon cream and sesame seeds

### Ekmek Kantaifi 6 €

Bread pudding soaked in syrup  
and topped with a sweetened clotted cream

## Sparkling

<b>Amalia Brut (375ml)</b> , Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse	17	
<b>Amalia Brut (750ml)</b> , Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse	32	
<b>Akakies Rose Sparkling</b> , Kir Yianni, Xinomavro, Amyndeon	29	



750ml



150ml

## White

<b>Tomi</b> , Troupis Winery, Moshofilero, P.D.O. Mantinia	25	6
<b>Fegites</b> , Oenogenesis Wines, Sauvignon Blanc - Asyrtiko, Drama	28	
<b>Kidonitsa</b> , Tsimpides of Grammousa, Monemvasia	29	
<b>Plano Malagouzia</b> , Wine Art Estate, Drama	30	7,5
<b>Dafnios White</b> , Douloufakis Winery, Vidiano, Crete	23	5,5
<b>Avantis Anhydrous</b> , Asyrtiko, P.D.O. Santorini	46	10
<b>Logos Chardonnay</b> , Domaine Zafeirakis, Tyrnavos	32	

## Rose

<b>Limniona Rose</b> , Domaine Zafeirakis, Tyrnavos	31	
<b>Variete</b> , Lalikos Mountain Vineyards, Grenache Rouge - Moschomavro, Kavala	26	6,5
<b>Rose de Xinomavro</b> , Thymiopoulos Vineyards, Naousa	30	
<b>Muses Estate '9' Rose</b> , Syrah - Mouhtaros, Viotia	22	5

## Red

<b>Palyvou Estate</b> , Agiorgitiko, P.D.O. Nemea	28	6,5
<b>Kali Riza</b> , Kir Yianni, Xinomavro, P.D.O. Amyndeon	34	8
<b>Limniona Red</b> , Domaine Zafeirakis, Tyrnavos	45	
<b>Avantis Syrah</b> , Evia	28	7
<b>Chateau Julia Merlot</b> , Costa Lazaridis Estate, Drama	42	
<b>Mademoiselle</b> , Haritatos Estate, Mavrodafni (dry), Cephalonia	35	8

## Sweet Wines

<b>Vinsanto (500ml)</b> , Argiros Estate, P.D.O. Santorini	72	9 (60ml)
<b>P.D.O. Samos Grand Cru (500ml)</b> , Mikrorogo Muscat	25	4 (60ml)

## Distillates

<b>Tsipouro with anise Tsilili</b> , 200ml Thessaly, Tsililis Distillery	9	
<b>Tsipouro without anise Tsilili</b> , 200ml Thessaly, Tsililis Distillery	9	
<b>Agioneri</b> , Aged Tsipouro from Meteora, Thessaly, Tsililis Distillery		5(40ml)
<b>Kazanisto Ouzo</b> , Chios, Distillery Stoupakis		5(40ml)

## BEERS

NISSOS Pilsner Draft 400ml 5  
NISSOS ALL DAY ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (gluten-free) 330ml 5  
NISSOS 7 ΜΠΟΦΟΡ 330ml 5  
FIX ANEY alcohol-free 4

## GARGARETTA COCTAILS

### 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 COCTAILS

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

### **Kayanas Eggs 7,5€**

in tomato sauce with sausage,  
feta cheese and crispy potato

### **“Trahana” Pie 8€**

with feta cheese, spinach and herbs

### **Ladenia 6€**

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

### **Open Pie 7€**

with Greek cheeses and cherry tomatoes

### **“Bugatsa” Pie 6€**

with cream

### **Pumpkin Tart 6€**

with spices

### **Orange Pie 5€**

### **Cookies 3€**

with honey, oats, and spices

### **Cookies 2,50€**

with white chocolate and cranberries