



**GR**

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

**ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΛΑΔΟΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ** <sup>VEGETARIAN</sup> 7,5

**ΤΖΑΤΖΙΚΙ/ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ** <sup>VEGETARIAN</sup> 6,5

**ΧΟΥΜΟΥΣ** <sup>VEGAN</sup> 7

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ, ΠΙΤΕΣ

**ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ** <sup>VEGAN</sup> 4,5

ΜΕ ΞΙΝΟΤΥΡΟ ΝΑΞΟΥ + 1

ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΡΣΕΝΙΚΟΥ & ΜΠΕΙΚΟΝ + 2

**ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ** <sup>VEGAN</sup> 9

ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΤΑΧΙΝΙ

**ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ** <sup>VEGAN</sup> 10

ΠΕΣΤΟ ΜΑΙΝΤΑΝΟΥ, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ

**ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΕ ΤΖΑΤΖΙΚΙ** <sup>VEGAN</sup> 7

**ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΑ** <sup>VEGAN</sup> 10

ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΤΡΑΓΑΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** <sup>VEGETARIAN</sup> 9

ΜΑΛΑΚΗ ΦΕΤΑ, ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ** 10

ΜΑΥΡΕΣ ΦΑΚΕΣ , ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ ΚΑΙ ΞΥΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ

**ΠΡΑΣΙΝΗ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ** <sup>VEGETARIAN</sup> 8,5

ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΜΕΛΙ, ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΞΥΔΙ

**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΙΣΜΠΕΡΓΚ ΚΑΡΟΤΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ** 10

ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΟΤΟΥ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΜΠΑΚ ΜΠΕΙΚ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

**ΤΑΡΤΑΡ** 13

ΚΑΠΑΡΗ, ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΚΟΚΑΡΙ, ΠΟΛΥΣΠΟΡΑ ΚΡΑΚΕΡ

**ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ ΒΟΔΙΝΟ** 13

ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΝΙΩΤΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΙ ΚΥΑΝΟ ΤΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ,

ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΑ ΠΙΠΕΡΙΑ

# ΓΚΑΣΤΟΝΕ ΣΠΕΣΙΑΛΣ

**ΣΑΝΤΟ ΜΕ ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ ΣΟΥΒΛΑΣ 9**

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

**ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ ΚΑΙ ΣΤΕΠΙΚΗΣ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ,  
ΞΙΝΟΤΥΡΟ ΝΑΞΟΥ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ 13**

**ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΑΠΟ ΒΟΔΙΝΟ BLACK ANGUS 9**

ΣΑΛΤΣΑ 1000 ΝΗΣΙΑ, ΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΠΙΚΛΕΣ

ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ +1

ΜΕ ΤΥΡΙ ΡΑΚΛΕΤ +1

**ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΣΠΑΛΟΜΥΤΑ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ**

16

**ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ ΜΕ ΦΑΒΑ ΦΕΝΕΟΥ ΚΑΙ ΠΑΤΖΑΡΙ ΠΙΚΛΑ 9**

**ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΕΣ ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΕΣ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ**

ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

16

**ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ <sup>VEGAN</sup> 12**

ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΖΩΜΟΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΟΥ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ

**ΡΑΪΣ ΜΠΟΛ ΜΕ ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ 17**

ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΥΖΙ ΣΟΥΣΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΟΥΜΑΜΙ, ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ, 6 ΛΑΧΑΝΙΚΑ

**ΡΑΪΣ ΜΠΟΛ ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ 19**

ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΥΖΙ ΣΟΥΣΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΟΥΜΑΜΙ, ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ, 6 ΛΑΧΑΝΙΚΑ

**ΡΑΪΣ ΜΠΟΛ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ <sup>VEGETARIAN</sup> 14**

ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΥΖΙ ΣΟΥΣΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΟΥΜΑΜΙ, ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ, 6 ΛΑΧΑΝΙΚΑ

**ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ 16**

ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΚΑΛΙΛΙ

# ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΚΑΙ  
ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ 13

ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ½ ΚΙΛΟ 24

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ 13

ΦΛΑΤ ΑΪΡΟΝ 16

ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ 16

ΤΕΡΕΣ ΜΕΪΤΖΟΡ 16

ΦΛΑΝΚ 15

# ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

ΜΟΡΤΑΔΕΛΛΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ 6,5

ΜΠΑΚ ΜΠΕΙΚΟΝ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ 6,5

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΑΠΟ ΚΑΛΛΑΡΥΤΙΚΟ ΠΡΟΒΑΤΟ 8

ΛΟΥΖΑ ΤΗΝΟΥ 7

ΣΑΛΑΜΙ ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ 7,5

ΣΑΛΑΜΙ ΠΡΟΒΕΙΟ & ΣΤΕΠΙΚΗΣ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 7

ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ 8

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ 12

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΡΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

# ΤΥΡΙΑ

ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ 7

ΑΓΕΛΑΔΙΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΥΡΟΥ 7

ΤΟΥΛΟΥΜΟΤΥΡΙ ΝΑΞΟΥ 7

ΞΗΡΟΣ ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ ΝΑΞΟΥ 7

ΜΑΛΑΚΗ ΦΕΤΑ 6,5

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ 12

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΡΙΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

# ΨΩΜΙ

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΠΡΩΤΟΛΑΔΟ & ΡΙΓΑΝΗ 4

# ΓΛΥΚΑ

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ 7

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ 7

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ & ΖΕΣΤΗ ΓΚΑΝΑΖ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 9

ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙ 10

ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ

ΠΑΓΩΤΟ 6

ΚΥΠΕΛΑΚΙ 200 ΓΡ

ΡΥΖΟΓΑΛΟ/ΣΟΚΟΛΑΤΑ/ΦΥΣΤΙΚΙ/ΦΡΑΟΥΛΑ



**EN**

# APPETIZERS AND SALADS

**“SAGANAKI” WITH LADOTYRI CHEESE** <sup>VEGETARIAN</sup> 7,5

**“TZATSIKI” WITH GORGONZOLA DOLCE** <sup>VEGETARIAN</sup> 6,5

**HUMMUS** <sup>VEGAN</sup> 7

SMOKED EGGPLANT SALAD, MULTI GRAIN CRACKERS

**FRESH FRENCH FRIES** <sup>VEGAN</sup> 4,5

WITH NAXOS “XINOTYRO” + 1

WITH ARSENIKO MELT AND BACK BACON + 2

**“NTOLMADAKIA” ON THE CHARCOAL** <sup>VEGAN</sup> 7,5

WITH TAHINI CREAM AND HERBS

**SMOKED EGGPLANT** <sup>VEGAN</sup> 10

PARSLEY-PEANUT PESTO, CHERRY TOMATOES

**FRIED ZUCHINI WITH TZATSIKI** <sup>VEGAN</sup> 7,5

**MUSHROOMS AND SEASONAL WILD GREENS** <sup>VEGAN</sup> 10

OLIVE OIL & LEMON, CRISPY ONIONS, HERBS

**GREEK SALAD** <sup>VEGETARIAN</sup> 9

ARTISANAL SOFT FETA CHEESE, CROUTONS FROM “KOULOURI”



**ROASTED BEETROOT SALAD** <sup>VEGETARIAN</sup> 10

BLACK LENTILS, CELERiac CREAM, XINOGALO FROM CHANIA

**SALAD WITH SEASONAL GREENS** <sup>VEGAN</sup> 8,5

HERBS, AGED VINEGAR, THYME HONEY

**CHARCOAL ICEBERG, CARROTS, BLACK PIG BACKBACON** 10

CARROT CREAM, "LADOLEMONO", SOURCREAM

**TARTARE** 13

CAPERS, SHALLOTS, JAPAN MAYO, MULTIGRAIN CRACKERS

**BEEF ROAST** 13

CREAM FROM GRAVIERA FROM NAXOS & BLUE CHEESE FROM THESSALONIKI, BABY ONIONS  
PICKLES, CRISPY CAPERS & SWEET CHILLI

## **GASTONE SPECIALS**

**SANDO WITH CRACKLING PIG** 9

MILKBREAD, SPICY SLAW JAPANESE MAYO

**PASTA & MEATBALLS FROM BLACK PIG AND INDIGENOUS COW RACE WITH TOMATO,  
XINOTYRO FROM NAXOS AND HERBS** 13

**BURGER FROM BLACK ANGUS BEEF** 9

1000 ISLAND MAYO, TOMATO, LETTUCE, PICKLES

WITH BLACK PIG BACON +1

WITH RACLETTE CHEESE +1

**GIOUVETSI WITH CHUCK MOCK TENDER 16**

SAFFRAN ORZO

**HOMEMADE SAUSAGE FROM BLACK PIG 9**

FAVA BEENS FROM FENEOS, BEETROOT PICKLES

**SLOWCOOKED SHORT-RIBS 16**

POTATO PUREE, HERBS

**ARTISANAL PASTA ON THE CHARCOAL <sup>VEGAN</sup> 12**

SEASONAL VEGGIES, MUSHROOM BROTH, HERBS

**RICE BOWL WITH CRACKLING PIG 17**

CRISPY NISHIKI SUSHI RICE, UMAMI SAUCE, POACHED EGG, 6 VEGGIES

**RICEBOWL WITH BEEF TARTARE 19**

CRISPY NISHIKI SUSHI RICE, UMAMI SAUCE, POACHED EGG, 6 VEGGIES

**RICEBOWL WITH SMOKED EGGPLANT <sup>VEGETARIAN</sup> 14**

CRISPY NISHIKI SUSHI RICE, UMAMI SAUCE, POACHED EGG, 6 VEGGIES

**CRACKLING PIG ON THE SPIT WITH PICALLILY 16**

# **ON THE GRILL**

**SERVED WITH FRENCH FRIES & BUTTER SAUCE**

**PORK CHOPS 13**

**HALF CHICKEN 14**

**LAMP CHOPS ½ Kg 24**

**BEEF BURGERS 13**

**FLAT IRON STEAK 16**

**SKIRT STEAK 16**

**TERRES MAJOR 16**

**FLANK STEAK 15**

# CHARCUTERIE

MORTADELLA FROM BLACK PIG 6,5

BACK BACON FROM BLACK PIG 6,5

EPIRUS MUTTON PROSCIUTTO 8

“LOUZA” FROM TINOS 7

SALAMI FROM WILD BOAR 7,5

SALAMI FROM INDIGENOUS RACE OF COW & MOUTON 7

SALAMI FROM BLACK PIG 8

SALAMI FROM BLACK PIG 8

SELECTION OF THREE 12

# CHEESE

“ARSENIKO” FROM NAXOS 7

“GRAVIERA” FROM SYROS 7

“TOULOUMOTYRI” FROM NAXOS 7

“ANTHOTYROS” FROM NAXOS 7

ARTISANAL FETA 6,5

SELECTION OF THREE 12

# BREAD

**SOURDOUGH BREAD 4**

FRESH OLIVE OIL, OREGANO

# DESSERTS

**LOUKOUMADES WITH THYME HONEY 7**

**CRÈME BRULEE 7**

**PROFITEROLES WITH PEANUT BUTTER ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE GANACHE 9**

**PEAR TARTE TATIN 10**

BUTTER SCOTCH, ICE CREAM

**ICE CREAM 6**

200 GR CUP

RICEMILK/CHOCOLATE/PISTACHIO/STRAWBERRY