



Χειροποίητος άρτος με φουρνιστές ελιές
Handmade bread with oven-baked olives 1,5 €

Μεζέδες – Mezedes

Τριλογία αλοιφών (μελιτζανοσαλάτα / ταραμάς / καπνιστή τυροσαλάτα)
Trilogy of spreads (aubergine salad / Fish roe “Tarama” / Smoked cheese dip) 6 €

Γαριδάκι τηγανητό με sweet chili πιπεριάς Φλωρίνης
Fried fresh shrimp with Florina’s pepper sweet chili 6,50 €

Ψιλό ψαράκι τηγανητό σάχρας
Fried small fish of the day 6 €

Πικάντικο καλαμάρι* σάχρας
Spicy grilled squid* 6 €

Γαρίδες σάχρας με ανθό αλατιού
Grilled shrimps with fleur de sel 13 €

Κροκέτες μωβ πατάτας Περού με караβίδες
Purple potato and crayfish croquettes 6,50 €

Τηγανητός μπακαλιάρος με αλιάδα παντζαριού
Fried cod with beetroot/garlic dip 6,50 €

Κεφτεδάκια του φτωχού με τζατζίκι καρότου και πατατούλες
Poor man’s fried meatballs with carrot Tzatziki and potatoes 7,50 €

Τηγανιά χωριάτικου λουκάνικου
Pan fried village sausage 6,50 €

Τηγανιά πρόβεια
Fried ewe bites 7 €

Τηγανιά μανιταριών
Fried mushrooms 6,50 €

Πατάτες τηγανιτές με φέτα Ηπείρου και Pesto ρίγανης με φιστίκι
Fried potatoes with feta from Epirus, oregano pesto with pistachio 5 €

Τάβλα Βόλου

Η έκπληξη της κουζίνας με 4 μεζέδες εμπνευσμένους από τις γύρες των τσιπουράδικων του Βόλου, με δημιουργική διάθεση και υλικά που βρίσκουμε καθημερινά φρέσκα στην αγορά. Κάθε επόμενη τάβλα που παραγγέλνεται περιλαμβάνει διαφορετικούς μεζέδες με την γαστρονομική λογική των παραδοσιακών τσιπουράδικων.

“Tavla” from Volos

The surprise of kitchen with 4 meze inspired from “tsipouradiko” from Volos with creative mood and fresh ingredients that we find every day in the market. The following orders include different meze with the gastronomy concept of traditional “tsipouradiko”.

2 Ατόμων / Persons

11 €

4 Ατόμων / Persons

18 €



Εξτραβαγκάνζες – Extravagance

| | |
|---|---------|
| Καπνιστό χταποδάκι στο κάρβουνο πάνω σε φάβα ρεβυθιού Charcoal smoked octopus with slowly cooked chickpea mash | 11 € |
| Γαρίδες Αμβρακικού Σπετζοφαί Shrimps with tomato sauce, peppers and sausage | 13,50 € |
| Καπνιστό λαβράκι σχάρας με κρίταμα, καβουρδισμένο φουντούκι και confit λεμόνι Smoked grilled seabass fillet with pickled rock samphire, hazelnuts and lemon confit | 11 € |
| Γύρος τόνου Tuna gyros | 8 € |
| Κοκορέτσι Θράψαλο* με τζατζίκι μυρωδικών Shortfin squid* "Kokoretsi" with herb tzatziki | 11,50 € |
| Χειροποίητος καβουρμάς ζυγούρι με ψητές τομάτες και τηγανητό αυγό House made hog's "Kavourma" terrine with baked tomatoes and fried egg | 11,50 € |
| Καραμελωμένο πικάντικο πορτοκάλι με ψητά κρεμμύδια και Νιβατό Caramelized spicy oranges with grilled onions and Nivato sour cream cheese | 5 € |

Οι «εξτραβαγκάνζες» είναι υπό την επιμέλεια του Consultant Chef Γρηγόρη Χέλμη
Extravagances are created by our Consultant Chef Greg Chelmis



Χειροποίητα αλίπαστα και αλλαντικά – House made cured fish and charcuterie

| | |
|---|--------|
| Σκουμπρί καπνιστό σάρας Grilled smoked mackerel | 4,50 € |
| Γαύρος μαρινάτος σε βαρελίσιο ξύδι Barrel vinegar marinated anchovy | 4,50 € |
| Χειροποίητο pastrami τόνου με πορτοκάλι και espresso Handmade orange and espresso flavored tuna Pastrami | 6 € |
| Φρέσκο απάκι σάρας Fresh grilled Cretan style pork “Araiki” | 5 € |
| Σύγκλινο Μάνης Orange / sage flavored preserved pork | 5 € |

Τυριά – Cheeses

| | |
|--|--------|
| Γραβιέρα με μέλι και γύρη Cretan graviera cheese with honey and bee polen | 5,50 € |
| Φέτα Ηπείρου καπνισμένη σε ελαιόλαδο με μυρωδικά Smoked Epirus feta cheese with olive oil and herbs | 4,50 € |
| Πικάντικο ανθότυρο με pesto ρίγανης Spicy low fast soft “Anthotiro” cheese with oregano pesto | 4,50 € |

Οι «εξτραβαγκάνζες» είναι υπό την επιμέλεια του Consultant Chef Γρηγόρη Χέλμη
Extravagances are created by our Consultant Chef Greg Chelmis



Σαλάτες - Salads

| | |
|---|--------|
| Ντάκος ελληνικής σαλάτας με παξιμάδια χαρουπιού και χειροποίητο Νιβατό Carob rusk bites of Greek salad with tomatoes, olive oil and house made fresh cheese | 5,50 € |
| Τραγανά φύλλα σαλάτας εποχής με κουκουνάρι, ξερά σύκα, ρόδι, και βινεγκρέτ από πετιμέζι Crunchy seasonal salad leaves with pine nuts, dried figs, pomegranate and molasses vinaigrette | 7 € |
| Πράσινη σαλάτα mix με φακές, τοματίνια και μυρωδικά Mixed green salad with lentils, cherry tomatoes and herbs | 6 € |
| Ελληνικό tabbouleh Greek tabbouleh | 5,50 € |
| Σαλάτα Καστελόριζο Kastelorizo salad | 6 € |
| Χόρτα βραστά με λαδολέμονο Steamed seasonal greens with olive oil/lemon dressing | 5,50 € |



Στη μέση - To Share

| | |
|---|---------|
| Γουβέτσι λεμονάτο με γαρίδες και μύδια Shrimps and mussels lemon orzo stew | 12 € |
| Τσιπούρα σχάρας με pesto τομάτας και χόρτα Grilled seabream with tomato pesto and seasonal steamed greens | 9,50 € |
| Μυλοκόπι Αγιορείτικο στη λαδόκολλα με ντομάτα και κρεμμύδια αχνιστά Holy Mount Athos style parchment baked Shi drum with tomato and steamed onions | 12 € |
| Μύδια αχνιστά Steamed mussels | 6,50 € |
| Κοτοπουλάκι νάνος στη σχάρα με confit λεμόνι και πατάτες 3 φορές μαγειρεμένες Grilled chicken dwarf with lemon confit and potatoes 3 times cooked | 12,50 € |
| Χοιρινά σουβλιστά φιλετάκια μαριναρισμένα με καπνιστή πάπρικα και πελτέ ντομάτας, coleslaw και τραγανές πατάτες Skewered grilled pork fillets marinated in smoked paprika and tomato paste, coleslaw and crispy potatoes | 10 € |
| Μοσχαρίσιο παγιάρ γάλακτος σχάρας με καπονάτα μελιτζάνας Grilled milk fed veal paillard with eggplant caronata | 14 € |
| Μπαρμπουνάκια τηγανιτά ή ψητά Grilled or fried red mullets | 13,50 € |
| Ρωτήστε το σερβιτόρο σας για το γλυκό ημέρας Please ask your waiter for the sweet of the day | |



Παιδικό Menu

Ατομική σαλάτα με ντομάτα και αγγούρι
Salad with tomato and cucumber

Μπιφτεκάκια σάρας
Grilled hamburger with potatoes

ή
Κεφτεδάκια τηγανιτά
Fried meatballs

ή
Κοτοπουλάκι σάρας
Grilled chicken

(σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές και κρέμα cheddar)

Παγωτό
Ice cream

12 € κατά άτομο / 12 € per person

Επιδόρπια – Desserts

Cheesecake λευκής σοκολάτας με εστραγκόν, φράουλες και γλυκό του κουταλιού τοματίνι 4€
White chocolate, tarragon and strawberry cheesecake with cherry tomato spoon sweet

Μους σοκολάτας γάλακτος με κόκκινα φρούτα 4€
Milk chocolate mousse with forest fruits

Ζεστή ανάποδη μηλόπιτα με παγωτό βανίλια 4€
Freshly baked upside down apple pie with vanilla ice cream

Executive Chef: Μιχάλης Ζάχαρης

Consulting Chef: Γρηγόρης Χέλμης



Menu

Χειροποίητος άρτος
Handmade bread

Σαλάτα Καστελόριζο
Kastelorizo salad

Πικάντικο καλαμάρι* σάχας
Spicy grilled squid*

Τσιπούρα σάχας με pesto τομάτας και χόρτα
Grilled seabream with tomato pesto and seasonal steamed greens

Μους ελληνικού καφέ
Greek coffee mousse

Λευκό ή κόκκινο house wine
White or red house wine

16 € κατά άτομο / 16 € per person

Executive Chef: Μιχάλης Ζάχαρης

Consulting Chef: Γρηγόρης Χέλμης

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου.

Η φέτα είναι ΠΟΠ και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο.

Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθειάς κατάψυξης

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταύρου Ανδρέας.

All our sauces are being prepared with special care directly in our kitchen.

Feta cheese as a PDO and for salads we use extra olive

Products with the indication * is deep freezing.

All prices include municipal taxes, service & VAT.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance.

Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie.

Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang

If you are allergic to any ingredient, please, inform our waiter.

Market regulations responsible: Andreas Stavrou