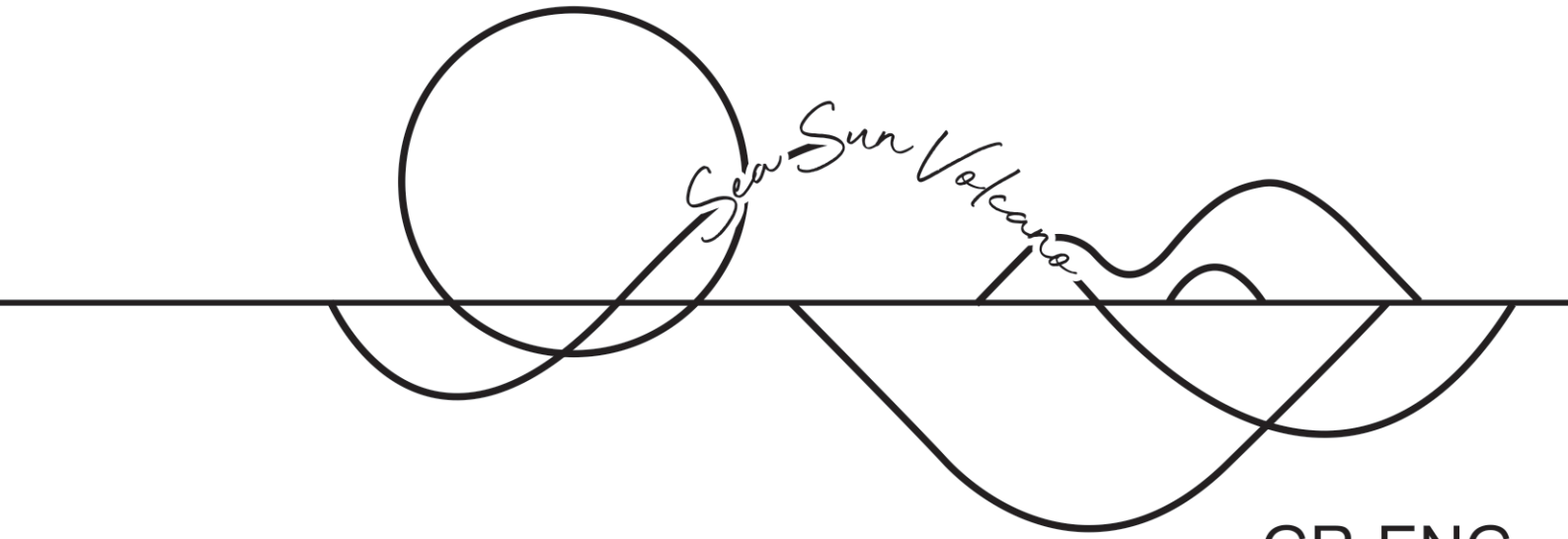
niki

RESTAURANT



GR-ENG

	€	
ΟΡΕΚΤΙΚΑ		STARTERS
ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ ρωτήστε τον σερβιτόρο	17,00	SOUP OF THE DAY ask your waiter
ΦΑΒΑ φάβα Σαντορίνης με κρεμμύδι πράσινο και καπαρόφυλλα	15,00	FAVA Santorinian fava with spring onion and caper leaves
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	13,00	EGGPLANT CAVIAR
ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ σερβίρονται με σάλτσα γιαουρτιού	15,00	TOMATO FRITTERS served with yoghurt sauce
ΤΖΑΤΖΙΚΙ γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι και άνηθος	13,00	TZATZIKI yoghurt, garlic, cucumber and dill
ΜΑΝΟΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ με μέλι και κόκκους απο πιπέρια	18,00	GRILLED MANOURI CHEESE with honey and peppercorns
ΦΕΤΑ ΨΗΤΗ με φρέσκια ντομάτα, πράσινες πιπεριές και ρίγανη	15,00	GRILLED FETA with fresh tomato, green bell pepper and oregano
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ με κρασί, σκόρδο και μαϊντανό	19,00	STEAMED MUSSELS with wine, garlic and parsley
ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με ντομάτα, φέτα και ούζο	27,00	MUSSEL SAGANAKI with tomato, feta and ouzo
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ με φάβα και πετιμέζι	27,00	GRILLED OCTOPUS with fava and petimezi grape syrup
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με ντομάτα, φέτα και ούζο	27,00	SHRIMP SAGANAKI with tomato, feta and ouzo
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ με σάλτσα βέρντε	22,00	FRIED CALAMARI with salsa verde

	€		
ΣΑΛΑΤΕΣ			**SALADS**
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ φέτα, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές και ρίγανη	18,00	GREEK feta, tomato, cucumber, onion, bell pepper, olives and oregano	
ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κάπαρη, κριθαροκούλουρα, καπαρόφυλλα και ξινομυζήθρα	22,00	SANTORINIAN local cherry tomatoes, cucumber, capers, barley rusk, caper leaves and xinomizithra cheese	
ΠΡΑΣΙΝΗ άισμπεργκ, μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, λάχανο, αγγούρι και ντοματίνια	17,00	GREEN iceberg, lettuce, spring onion, dill, cabbage, cucumber and cherry tomatoes	
ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ μαρούλι, ρόκα, κρουτόν, σάλτσα μαγιονέζα και παρμεζάνα	23,00	CHICKEN with lettuce, rocket, crouton, mayonnaise sauce and parmesan	
ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ			**PASTA & RISOTTO**
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΡΑΓΟΥ με μοσχαρίσιο κιμά και φλέικς παρμεζάνας	23,00	TAGLIATELLE AL RAGU with minced beef and parmesan flakes	
ΡΑΒΙΟΛΙ ΓΕΜΙΣΤΟ με σπανάκι, ρικότα και σάλτσα λευκής τρούφας	23,00	STUFFED RAVIOLI with spinach, ricotta and white truffle sauce	
ΠΕΝΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με λευκή σάλτσα παρμεζάνας και κόκκινες και κίτρινες πιπεριές	23,00	CHICKEN PENNE with white parmesan sauce and red and yellow bell pepper	
ΠΕΣΤΟ ΤΖΕΝΟΒΕΖΕ με χειροποίητο πέστο τζενοβέζε και ντοματίνια	23,00	PESTO GENOVESE with homemade pesto genovese and cherry tomatoes	
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ με ροζ σάλτσα βότκας	26,00	SALMON TAGLIATELLE with rose vodka sauce	
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ με γαρίδες, καλαμάρι και μύδια σε σάλτσα μπισκ γαρίδας	29,00	SEAFOOD LINGUINE with shrimp, calamari and mussels with a shrimp bisque	
ΝΙΟΚΙ με σάλτσα γκοργκοντζόλα και καρύδια	23,00	GNOCCHI with gorgonzola sauce and walnuts	
ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με σάλτσα ντομάτας	46,00	LOBSTER PASTA with tomato sauce	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ με κολοκυθάκια και σαφράν	26,00	RISOTTO WITH SHRIMPS with zucchini and saffron	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με κρεμμύδι και λευκό κρασί	23,00	RISOTTO WITH CHICKEN with onion and white wine	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ με πορτσίνι και λευκή τρούφα	19,00	WILD MUSHROOM RISOTTO with porcini and white truffle	

	€	
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ		**MAIN COURSES**
ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ με λαχανικά και φέτα	27,00	LAMB SHANK with vegetables and feta
ΜΟΥΣΑΚΑΣ με μοσχαρίσιο κιμά	19,00	MOUSSAKA with minced beef
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ με ρύζι και πατάτες	19,00	BEEF BURGER PATTIES with rice and potatoes
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΧΟΙΡΙΝΟ με σάλτσα γκοργκοντζόλα, μπρόκολο και μπέιμπι πατάτες	29,00	PORK TENDERLOIN with gorgonzola sauce, broccoli and baby potatoes
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ χειροποίητο σουβλάκι με πατάτες τηγανητές, πίτες και τζατζίκι	24,00	CHICKEN SOUVLAKI homemade souvlaki with fried potatoes, pita bread and tzatziki
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ χειροποίητο σουβλάκι με πατάτες τηγανητές, πίτες και τζατζίκι	24,00	PORK SOUVLAKI homemade souvlaki with fried potatoes, pita bread and tzatziki
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με ρύζι και πατάτες	24,00	CHICKEN FILLET with rice and potatoes
ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ με πατάτες τηγανητές και λάδι δεντρολίβανου	28,00	LAMB CHOPS with fried potatoes and rosemary oil
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ με σάλτσα μανιταριών και baby πατάτες	43,00	BEEF FILLET with mushroom sauce and baby potatoes
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ με πατάτες τηγανητές	29,00	BEEF STEAK with fried potatoes
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ με πράσινη σαλάτα και λαδολέμονο	28,00	GRILLED CALAMARI with green salad and olive oil-lemon dressing
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ με πιπεριές χρωματιστές, ρύζι, τυρί και ντομάτα	32,00	STUFFED CALAMARI with bell pepper, rice, cheese and tomato
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ με σαλάτα και λαδολέμονο	29,00	GRILLED SHRIMPS with salad and olive oil-lemon dressing
ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ με μους μπρόκολου και σάλτσα εσπεριδοειδών	29,00	GRILLED SALMON FILLET with broccoli mousse and citrus dressing
ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ με λαχανικά ατμού	29,00	GRILLED BRANZINO (SEABASS) with steamed vegetables
ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΧΑΡΑΣ με λαχανικά ατμού	29,00	GRILLED SEA BREAM with steamed vegetables
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ με λαχανικά ατμού	89,00	MIXED SEAFOOD FOR 2 PERSONS with steamed vegetables

Σε περίπτωση αλλεργίας ή ευαισθησίας σε κάποια τροφή, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο μας.
Για το μαγείρεμα και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελληνικό αγνό παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα είναι ελληνική.
Το κατάστημα τηρεί έντυπα δελτία παραπόνων σύμφωνα με την αγορανομική διάταξη 3/97, σε εμφανές σημείο.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο "απόδειξη - τιμολόγιο".
Στη τιμή συμπεριλαμβάνεται δημοτικός φόρος 0,5% και Φ.Π.Α. 13% & 24%. Αγορανομικός υπεύθυνος: Θεοδοσιάδης Μιχάλης

If you have any food allergies or food intolerance, please inform our service staff.
For cooking and for salads we use Greek extra virgin olive oil and for fried dishes we use sunflower oil. The Feta cheese is Greek.
The restaurant has complaint forms in a visible place as required by the Greek law.
The consumer is not obliged to pay if he has not received the invoice or receipt.
The prices include the municipal tax 0,5% and the VAT 13% & 24%. Responsible for the market inspectorate: Theodosiadis Michalis