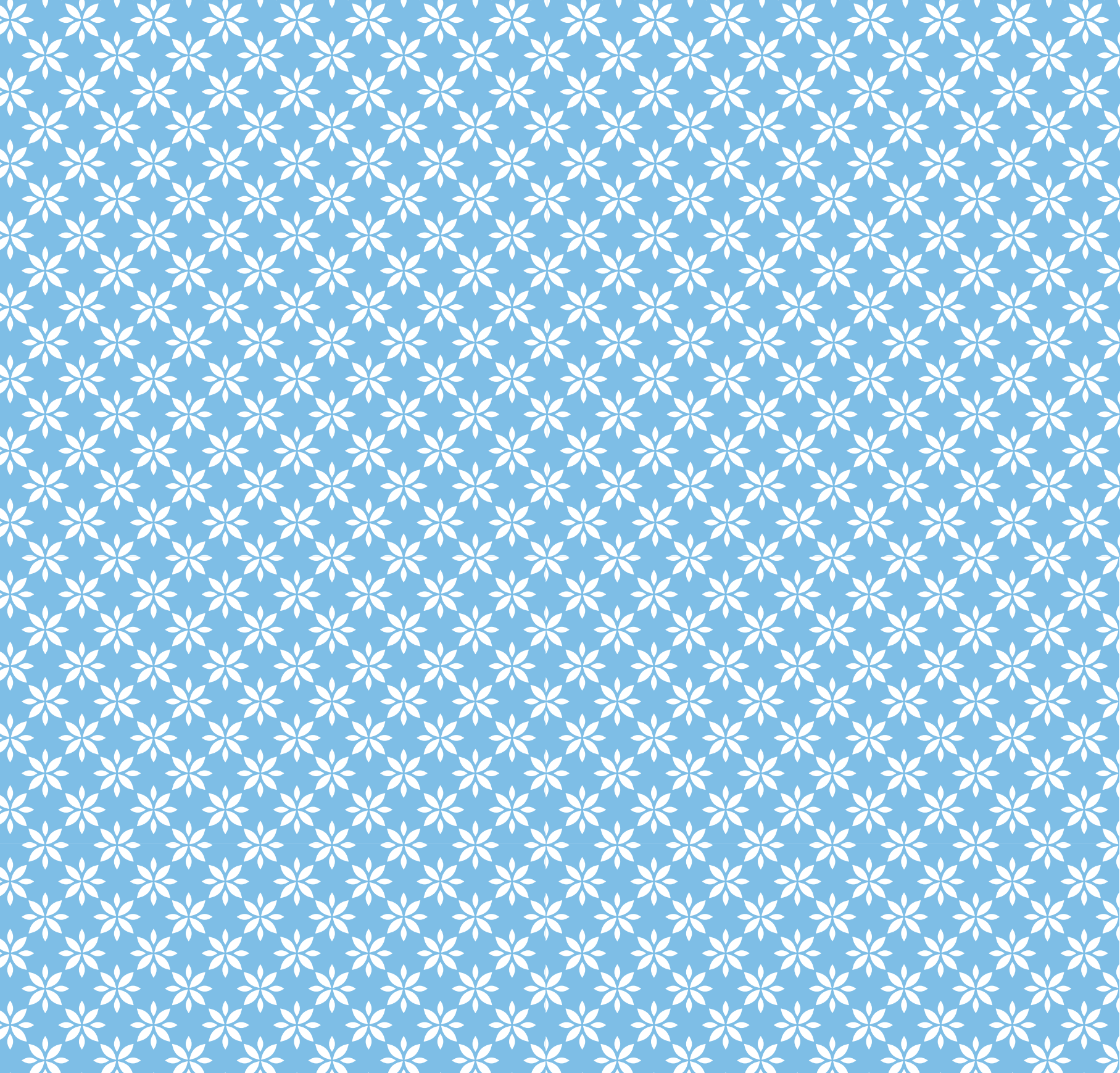




ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ
Καρνάγιο





Μπουκαλάκι λαδιού

ΤΥΡΙΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Ποικιλία τυριών
Κεφαλογραβιέρα
Ανθότυρο
Φέτα φούρνου με πιτάκια
Φέτα σαγανάκι
Φέτα σαγανάκι με σισάμι και μέλι
Σαγανάκι κεφαλοτύρι
Χαλούμι κυπριακό
Χαλούμι με ψητά λαχανικά
Κατσοχοίρι
Ψητό κατσικίσιο τυρί με μίνι σαλάτα φρούτων
 Τυροζούλι σχάρας με σάλτσα ντομάτας,
τηγανιτή ελιά και τσιπς φτάζυμου

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σπιτικά μυζηθοπιτάκια
Σπιτικά χορτοπιτάκια
Μπουρεκάκι μελιτζάνας
Τυροκεφτέδες
Φλογέρες με κρητικά χόρτα
Φλογέρες ζαμπόν - τυρί
Πατάτες φρέσκες με τυρί
Πατάτες τηγανητές
Πατάτα της γιαγιάς με ξινομυζήθρα
Πατατοσαλάτα του χωριού
(οφτη πατάτα, αυγό, λάδι, ξύδι,
κρεμμύδι, μαϊντανό)
Πατάτα του καζανιού
Πατάτες με στάκα

Bottled olive oil

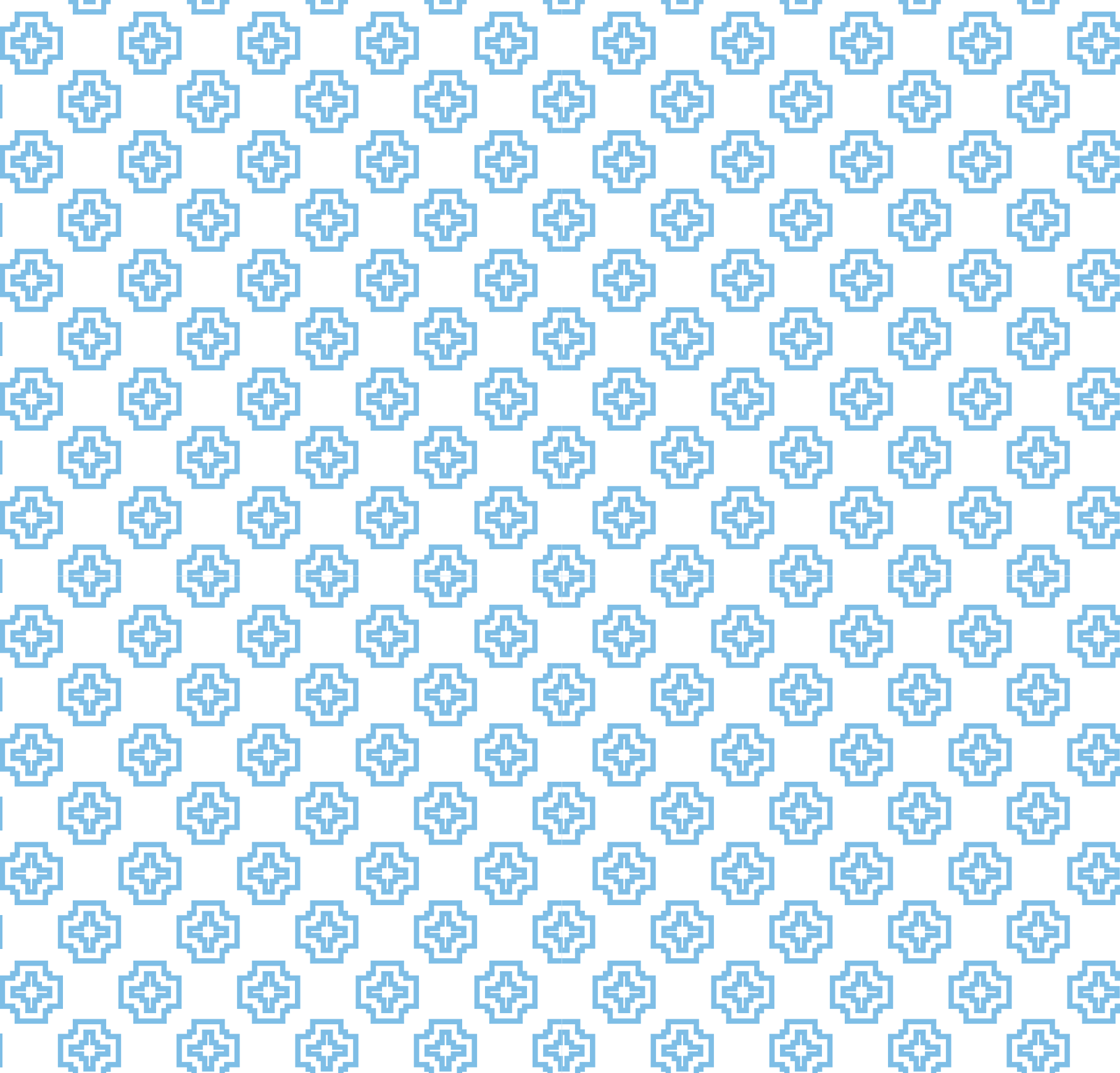
CRETAN CHEESES

Cheese assortment
Graviere
«Anthotiro» white goat cheese
Feta cheese in the oven with small pitas
Fried feta cheese «saganaki»
Fried feta cheese «saganaki» sesame & honey
Fried local cheese «saganaki»
Cypriot halloumi
Halloumi with grilled vegetables
Katsochiri
Roasted goat cheese with mini fruit salad
Grilled “tyrozouli” cheese with tomato sauce
fried olive and ftazyzo bread chips

APPETIZERS

Homemade myzithra cheese pies
Homemade herb pies
Aubergine rolls
Cheese balls
Local herb sticks
Ham & cheese sticks
Fresh fried potatoes with cheese
French fried potatoes
Grandma's potatoes with xinomyzithra cheese
Village potato salad
(baked potato, egg, olive oil,
vinegar, onion, parsley)
Cauldron feast potato
Potatoes with «staka» butter



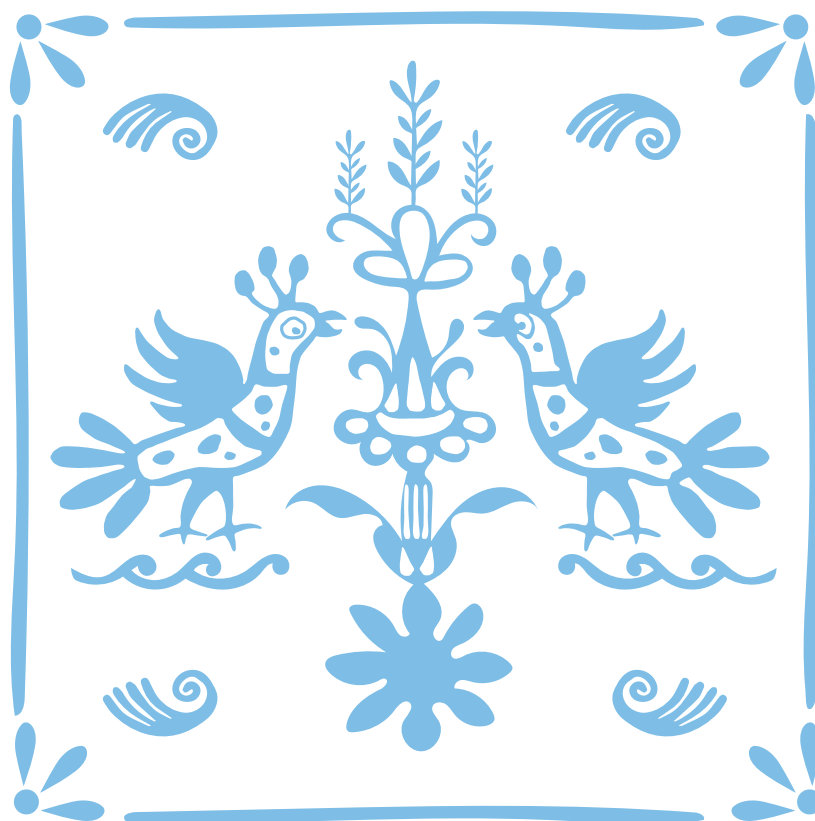


ΜΕΖΕΔΕΣ

Ντάκος κριθαρένιος με την μπανέλα
Ζεστός ντάκος με αυγό μάτι, στάκα
και ψημένη ντομάτα με τσιγαρίδες και σταφιλίες
Φάβα ή κουκόφαβα
Γίγαντες φούρνου
Αυγά μάτια με σουτζούκι, στάκα και ξύγαλο
Ντολμαδάκια “με ό,τι φύλλο έχει ο κήπος”
Χόρτα ημέρας (από τον κήπο μας)
Μανιτάρια σχάρας
Μανιτάρι γεμιστό (λαχανικά & τυριά)
Μανιτάρι τηγανητό
με ανθόγαλο και θρύμπα
Φουρνοπατάτα γεμιστή με σκόρδο
Φουρνοπατάτα γεμιστή με μπέικον
Φουρνοπατάτα γεμιστή
με ξύγαλο και απάκι
Πράσινη φάβα
με λουκάνικο Μυκόνου και λάδι τρούφας
Κολοκυθάκι τηγανητό με τυρί
Τηγανητή μελιτζάνα
με ξινομυζήθρα και θυμαρίσιο μέλι
Ομελέτα (“όπως τη θες”)
Στάκα με τ’αυγά
Ομελέτα αγκινάρας
με ξινομυζήθρα, φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο
Χοχλιοί μπουμπουριστοί
Ξύγαλο
Τυροκαυτερή
Τζατζίκι
Καβουροσαλάτα
Γαύρος μαρινάτος
Παντζαροσαλάτα χωριάτικη
Ταραμοσαλάτα
Μελιτζανοσαλάτα
καπνιστή με φέτα και πάπρικα
Μπρουσκέτα με τσιροσαλάτα

MEZE

«Dakos» barley dried cretan bread
«Warm Dakos» barley dried cretan bread with egg, staka,
baked tomato with smoke pork and dry olives
Split yellow peas or mushy broad beans
Baked butter beans
Fried eggs with soutzouki sausage staka & sour creamy cheese
Various stuffed leaves
Boiled green vegetables of the day
Grilled mushrooms
Stuffed mushroom (veg & cheese)
Pan fried mushroom
with white creamy cheese & summer savory
Jacket potato with garlic
Jacket potato with bacon
Jacket potato
with creamy sour cheese & smoked pork meat apaki
Green split peas fava
with Mykonos sausage & truffle oil
Fried zucchini with cheese
Fried aubergine
with sour mizithra cheese and thyme honey
Omelette
«Staka» with eggs
Artichoke omelette
with xinomyzithra cheese, spring onions & dill
Fresh snails with rosemary
Soft creamy sour cheese
Spicy white cheese spread
Tzatziki spread
Crab spread
Marinated anchovies
Beet root salad
Taramosalata - fish roe dip
Smoked aubergine salad
with feta cheese & paprika
Bruschetta with mackerel salad





σαλάτες

salads

Κρητική σαλάτα

Cretan salad

Χωριάτικη σαλάτα

Greek salad

Σαλάτα Σκινιά

(ξυνομυζήθρα & μπαλσάμικο)

Skinia salad

(soft sour cheese & balsamic)

Σαλάτα «Λίμνη»

(πράσινη σαλάτα, γαρίδες, χταπόδι, τόνο)

Salad «Limni»

(green salad, shrimps, octopus, tuna)

Σαλάτα «Μαρίνος»

(πράσινη σαλάτα, κοτόπουλο, μπέικον, κεφαλοτύρι & σάλτσα μουστάρδας)

Salad «Marinos»

(green salad, chicken, bacon, local cheese & mustard sauce)

Πράσινη σαλάτα

με κεφαλοτύρι & λιαστή ντομάτα

Green salad

with local cheese & sun dried tomato

Η σαλάτα της Ευγενίας

(φιλετάκια κοτόπουλου με σουσάμι, ρόκα, πράσινη σαλάτα, ντρέσινγκ παρμεζάνα)

Eugenia's salad

(chicken fillets with sesame, rocket salad, green salad, parmesan dressing)

Η σαλάτα της Αννούλας

(μαρούλι, κοτόπουλο, ντοματίνια, λάχανο, παρμεζάνα, αραβική πίτα, τσίλι, λάδι βασιλικού)

Annoula's salad

(lettuce, chicken, cherry tomatoes, cabbage, parmesan, arabian pita, tsili, basil infused olive oil)

Η σαλάτα του Ματθαίου

(φρούτα, ξηροί καρποί, παρμεζάνα, λαδοβαλσάμικο)

Matthew's salad

(fruits, dry nuts, parmesan, olive oil & balsamic vinegar)

Πράσινη σαλάτα

με απάκι & καβουρντισμένο ανθότυρο

Green salad

with «apaki» & roasted «anthotiro»

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο

(λάιμ, κρέμα φιλαδέλφεια, σκορδάτες γαρίδες)

Green salad with avocado

(lime, philadelphia cream cheese, garlic shrimps)







ΠΙΑΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

Κουνέλι στιφάδο με πατάτες
Μουσακάς
Αρνί οφτό παραδοσιακό
Κότσι (όταν έχω)
Κρέας ό, τι έχω σήμερα
Χοιρινό με φασκόμηλο, σιναπόσπορο,
στακοβούτυρο και κρέμα πατάτας
με σταμναγκάθι

TRADITIONAL DISHES

Rabbit stifado with fried potatoes
Moussakas
Traditional roasted lamb
Pork shank
Meat dish of the day
Pork with sage, mustard seeds, fresh cream
butter (stakovoutiro) and potato mash
with spiny chicory

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO

Ψητό ψαρονέφρι
με λαζάνια κρουστιανά, ξύγαλο, ανθότυρο,
απάκι και φρέσκο πέστο βασιλικού
Κρητικό ριζότο
Ταλιατέλες χαρούπι
με λαχανικά και κατσικίσιο τυρί
Λαζάνια κρουστιανά
με ανθότυρο και στακοβούτυρο
Κριθαρότο
με κοτόπουλο μανιτάρια και κεφαλοτύρι
Καβουρομακαρονάδα
Μακαρονάδα θαλασσινών
με κρέμα ή τομάτα
Ταλιατέλες μελάνι με καλαμάρι
Ριζότο μελάνι με γαρίδες
Κριθαρότο με γαρίδες
Αστακομακαρονάδα
Τηγασιά θαλασσινών με σπαγγέτι μελάνι,
σπαγγέτι αγγέλου και σαφράν
Ριζότο 3 δημητριακών
με ημίλιστες τομάτες, καψαλισμένο τόνο και
πικάντικη σάλτσα με μαντζουράνα και αγουρίδα
Ριζότο 3 δημητριακών
με παντζάρι, καλαμάρι, ψητό και πούδρα
μαύρου σκόρδου με φυστίκι Αιγίνης



PASTA - RISOTO

Roasted pork tenderloin
with Kroustas lasagna, creamy sour cheese, soft white goat
cheese, smoked pork meat & fresh basil pesto
Cretan risotto
Carob tagliatelle
with vegetables and goat cheese
Krousta lasagna
with white goat cheese and «staka» butter
Orzo risotto
with chicken mushrooms & «kefalotiri» cheese
Crabs pasta
Seafood spaghetti
with creme or tomato
Cuttlefish ink tagliatelle with squid
Cuttlefish ink risotto with shrimps
Orzo risotto with shrimps
Lobster spaghetti
Fried seafood bites with ink spaghetti,
vermicelli pasta and saffron
Risotto with 3 grains cereal
with sun-dried tomatoes, tuna and spicy sauce
with marjoram and sour grape
Risotto with three types of cereal
with beetroot, roasted squid and black garlic
powder with pistachio



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ • 🌊

- Καλαμάρι σούβλας
με σαλάτα φρέσκου κολοκυθιού
- Μύδια σαγανάκι
- Μύδια αχνιστά
- Μυδοπίλαφο
- Όστρακα σούπα
- Καβούρια αχνιστά
- Γαρίδες* σχάρας
- Γαρίδες* τηγανητές
- Γαρίδες* σαγανάκι
- Γαρίδες βραστές
- Γαρίδες καραμελωμένες
- Καλαμαράκια* τηγανητά
- Χταπόδι* σχάρας
- Χταποδοκεφτές αλλιώς
- Σαρδέλα σχάρας
- Γαύρος μαρινάτος
- Μπακαλιάρος με κρέμα αρωματισμένη
με σκόρδο & κρόκο Κοζάνης
- Χταπόδι με ασκορδουλάκους
με κουκόφαβα
- Ντόπιο ψάρι καπνιστό αρωματισμένο
με δρακόντιο και σοφεγάδα από λαχανικά του τόπου
- Αστακός σχάρας (το κιλό)
- Μουσκάς ψαριού
- Κακαβιά του καϊκιού (ψαρόσουπα)
- Ψάρι ημέρας, πάντα φρέσκο! (το κιλό)
-  Γαριδάκι τράτας
με μανιτάρι φρικασέ, γαλένι,
λάδι τρούφας και τσιπς φτάζυμου
-  Γαριδάκι τηγανιτό
παναρισμένο με μυρωδικά και ταραμά από
καπνιστή ρέγγα, αβοκάντο και τηγανιτό αμπελλόφυλλο
-  Μπιφτέκι σολομού
με λαδένια φυτικού άνθρακα, γαλένι με
πικλαρισμένα λαχανικά & σαλάτα με σισαμέλαιο
-  Λαζάνια με κιμά θαλασσινών
σπαράγγια, μπρόκολο και κρέμα με πέστο βασιλικού
-  Κεφτεδάκια μαυρόψαρου
με λεμονάτη οσπριάδα με σταμναγκάθι
-  Ντάκος γαρίδας
με σαλάτα με αβοκάντο και πικλαρισμένα λαχανικά

SEAFOOD • 🌊

- Squid skewer
with fresh zucchini salad
- Mussels with cheese «saganaki»
- Steamed mussels
- Mussel with rice
- Shell soup
- Steamed crabs
- Grilled shrimps
- Fried shrimps*
- Pan fried shrimps* with cheese «saganaki»
- Boiled shrimps
- Caramelized shrimps
- Fried squids*
- Grilled octopus*
- Fried octopus with cretan herbs
- Grilled sardine
- Marinated anchovies
- Cod fish
with garlic & Kozani saffron flavoured cream
- Octopus with bulbs
with split yellow peas & broad beans «fava»
- Smoked local fish seasoned with tarragon and
sofegada (variety of our local vegetables)
- Grilled lobster (per kilo)
- Fish moussaka
- Fish soup
- Fresh fish of the Day (per kilo)
- Small shrimps
with mushroom fricassee, galeni cheese,
truffle oil and ftazymo bread chips
- Fried small shrimps
breaded in herbs and smoked herring roe,
avocado and fried vine leaves
- Salmon burger in ladenia bread
dough with activated charcoal, galeni cheese
with pickled vegetables and salad with sesame oil
- Lasagne with seafood mince
asparagus, broccoli and basil pesto cream
- Grouper croquette
with lemon flavoured legume mix and spiny chicory
- Shrimp dakos
with avocado and vegetable salad



ΚΡΕΑΤΟΜΕΖΕΔΕΣ

Χοιρινό «Καρνάγιο»
Κοτόπουλο «Καρνάγιο»
Κοτόπουλο «Αϊβαλί»
με φέτα στη σχάρα & ψητά λαχανικά
Κοτόπουλο φιλέτο με ψητά λαχανικά
Τηγανιά κοτόπουλο Ανατολίτικο
με σουτζούκι και κρέμα τυριού
Τηγανητά ροπαλάκια κοτόπουλου
με γλυκόξινη σάλτσα με πετιμέζι και αγουρίδα
Ψαρονέφρι τηγανιά
με λαχανικά, ρόκα, κεφαλοτύρι
Ψαρονέφρι ρολό στο ξύλινο
Σταβλίσια χοιρινή μπριζόλα
Μοσχαρίσια μπριζόλα
Τομαχώκ
Κοτόπουλο με μανιτάρι
κρέμα με κεφαλοτύρι & πατάτες άχυρο
 Προβατίσιο μπιφτέκι
με πατάτες αρωματισμένες
με δεντρολίβανο και σιναπόσπορο
Συκώτι μοσχαρίσιο σχάρας
Συκώτι μοσχαρίσιο σαβορέ
Σουτζουκάκια από μοσχαρίσιο κιμά με πατάτες
Μοσχαράκι γαλάκτος τηγανιά
με λαχανικά, πουρέ πατάτας και μέλι
Μπιφτεκάκια δυόσμου
με γιαούρτι και ψητή τομάτα
Λουκάνικο ντόπιο ξυδάτο
Καπνιστή μπριζόλα
Απάκι (κρητικό καπνιστό χοιρινό κρέας)
Απάκι με τ'αυγά

MEAT MEZE

Pork «Karnagio»
«Karnagio» chicken
«Aivali» chicken
with grilled feta cheese & vegetables
Chicken fillet with grilled vegetables
Pan fried oriental chicken
with soutzouki sausage and cheese sauce
Fried chicken drumsticks
with sweet & sour sauce with grape molasses and verjuice
Pork tenderloin
with vegetables, rocket salad, local cheese
Stuffed pork tenderloin
«Stavlisia» pork steak
Beef steak
Tomahawk
Chicken with mushroom
«kefalotiri» cheese cream & potato straws
Sheep burger
with roasted potatoes and
orange sauce flavoured with rosemary, co-seed
Grilled beef liver
Beef liver savore (with basil cream sauce and rosemary)
Spicy beef meat balls in tomato sauce with fried potatoes
Pan fried beef
with vegetables, potato puree and honey
Burgers with mint
with yoghurt and baked tomato
Homemade sausage in vinegar sauce
Smoked steak
«Apaki» (cretan smoked pork meat)
«Apaki» with eggs

Το κατάστημα διαθέτει προϊόντα ελεύθερα γλουτένης
και έχει στο δυναμικό του προσωπικό που ειδικεύεται
στην παρασκευή και το μαγείρεμα αυτών των προϊόντων.

Our restaurant has gluten free products and has kitchen
staff that specializes in cooking such products.

Αγορανομικώς υπεύθυνος: Μαρκάκης Γιώργος.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει φόρμες για τη διατύπωση
πιθανών παραπόνων σε ειδική θέση δίπλα στην είσοδο. Στις τιμές
περιλαμβάνονται: Δημοτικοί φόροι 0,5% και Φ.Π.Α.

Όπου * κατεψυγμένο. Για το μαγείρεμα και τις σαλάτες
χρησιμοποιούμε κρητικό ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα
χρησιμοποιούμε σογιέλαιο & ηλιέλαιο. Χρησιμοποιούμε ελληνική
φέτα. Οι τιμές του παρόντος καταλόγου μπορούν να αλλάξουν
χωρίς προειδοποίηση. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να
πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-
τιμολόγιο)

Responsible upon market inspection: Markakis Giorgos
The establishment has to keep complaint forms in a special box be-
side the entrance, for possible complaints. Prices include: Municipal
Taxes 0.5% and VAT

* Frozen. For cooking and salads we use Cretan virgin olive oil. For
frying we use soybean and sunflower oil. We use Greek feta cheese.
Prices in this catalog may change without warning. Consumer is
not obliged to pay if the notice of payment has not been received
(receipt-invoice)