



MEGALOS MOURTIAS



M E N U



ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ/COLD APPETIZERS

Τόνος Αλοννήσου με κρεμμυδάκι και λεμόνι

Alonissos' Tuna with onion and lemon

Χταπόδι * ξυδάτο με μαϊντανό, πιπεριά Φλωρίνης, σκορδάκι και παρθένο
ελαιόλαδο

Octopus with a dressing of vinegar, parsley, sweet red pepper, garlic and
virgin olive oil

Γαύρος μαρινάτος με μαϊντανό, ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο
Marinated anchovies with parsley, vinegar and virgin olive oil

Τζατζίκι (γιαούρτι , αγγούρι, σκόρδο και άνηθο)
Tzatziki (yoghurt, cucumber, garlic and dill)

Παντζάρια με ντρέσσιγκ από γιαούρτι, σκόρδο και αρωματικά
Beet root with yogurt dressing, garlic and herbs

Ταραμοσαλάτα (ταραμάς, ψωμί, λεμόνι και λάδι)
Taramo dip (fish egg, bread, lemon and oil)

Τυροσαλάτα με φέτα, πιπεριά Φλωρίνης, καυτερή πιπεριά, μαγιονέζα και
γιαούρτι





Cheese dip with feta, sweet red pepper, hot green pepper, mayonnaise
and yoghurt

Φάβα με κρεμμυδάκι, λεμόνι και παρθένο ελαιόλαδο

Split peas dip with slices of onion, lemon and virgin olive oil

Φέτα λαδορίγανη

Feta with oregano and virgin olive oil

Ποικιλία περί ορέξεως, με επιλογή του σεφ, συνοδευόμενο από κριτσίνια

Variety of appetizers, chosen by the chef, served with breadsticks

Πλατό Θαλασσινών με τόνο, χταπόδι, γαύρο μαρινάτο, φάβα και παξιμαδάκια

Seafood appetizers' Plate with tuna, octopus, marinated anchovies, fava
and breadrusks





ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ/WARM APPETIZERS

Κολοκυθοκεφτέδες (κολοκύθι, κρεμμύδι, σκόρδο, 3 τυριά, αυγό, αλεύρι και αρωματικά)

Courgette Fritters (courgette, onion, garlic, 3 cheeses, egg, flour and herbs)

Τυροκροκέτες (κροκέτες με 3 τυριά)

Cheese croquettes (croquettes with 3 cheeses)

Σαγανάκι τυρί (σκληρό τυρί τηγανιτό)

Saganaki (fried cheese)

Μανιτάρια σωτέ (φρέσκα μανιτάρια με κρασί, μουστάρδα, μέλι και κρέμα βαλσάμικο)





ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΠΟΧΗΣ/SEASON SALADS

Σαλάτα 'Μεγάλος Μουρτιάς' (μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, γκούντα, τόνο Αλοννήσου με σως μαγιονέζας)

Salad 'Megalos Mourtias' (lettuce, tomato, cucumber, onion, pepper, gouda cheese, Alonissos' tuna with mayonnaise salad dressing)

Σαλάτα Ρόκα (ρόκα, λάχανο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, παρμεζάνα με σως μελιού)

Rocket Salad (rocket, cabbage, lettuce, tomato, cucumber, parmesan with honey sauce)

Σαλάτα Μυστήριο (μαρούλι, λόλα κόκκινη, ρόκα, ντοματίνια, ξυνόμηλο, πορτοκάλι, ακτινίδιο, καρυδόπιχα με σως πορτοκαλιού)

Mystery Salad (lettuce, red lola, rocket, small tomatoes, apple, orange, kiwi, walnut with orange dressing)

Χωριάτικη (ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές και φέτα)

Greek Salad (tomato, cucumber, onion, pepper, olives and feta)

Ντάκος (παξιμάδια, ντομάτα, φέτα, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο)

Dakos (bread rusks, tomato, feta, oregano and virgin olive oil)

Ντοματοσαλάτα (ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και πιπεριά)

Tomato Salad (tomato, cucumber, onion and pepper)





ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ/TRADITIONAL GREEK DISHES

Τυρόπιτα Αλοννήσου (παραδοσιακή τυρόπιτα στο τηγάνι με φέτα Λίτρας)
Cheese pie of Alonissos (traditional cheese pie fried in the pan with feta
Litras)

Μουσακάς (μελιτζάνες, πατάτες, κιμά με σως μπεσαμέλ και τυρί σε πήλινο)
Mousakas (aubergines, potatoes, minced meat with béchamel and cheese
in a clay bowl)

Γεμιστά (ντομάτα, πιπεριά, ρύζι, κρεμμύδι, κολοκύθι, σκόρδο, αρωματικά)
Stuffed Tomato/Pepper (tomato, pepper, rice, onion, courgette, garlic,
spices)

Μελιτζάνες φούρνου (μελιτζάνες, σάλτσα ντομάτας, πιπεριά, αρωματικά,
σκόρδο, φέτα)
Aubergines in the oven (baked aubergines, tomato sauce, pepper, herbs,
garlic, feta)

Γίγαντες (γίγαντες, καρότα, κρεμμύδι και αρωματικά χόρτα σε σάλτσα
ντομάτας)
White Beans (white giant beans, carrots, onion and fresh herbs in tomato
sauce)





ZYMAPIKA-PIZOTO/PASTA-RISOTTO

Γαρίδομακαρονάδα (μακαρόνια με σάλτσα από γαρίδες με φρέσκα αρωματικά)

Shrimps with spaghetti (spaghetti with a sauce made of shrimps and fresh herbs)

Ριζότο Θαλασσινών (κριθαράκι ή ρύζι με σάλτσα από ποικιλία θαλασσινών, παρμεζάνα, φρέσκο βούτυρο)

Risotto with seafood (small sized pasta or rice with sauce made of seafood, parmesan cheese, fresh butter)

Μακαρονάδα του Ψαρά (μακαρόνια με σάλτσα από ποικιλία θαλασσινών ειδών)

Spaghetti Marinara (spaghetti with a sauce made of seafood)

Μακαρονάδα με τόνο Αλοννήσου (μακαρόνια με σάλτσα από πιπεριές, φρέσκα αρωματικά και τόνο)

Spaghetti with Alonissos tuna (spaghetti with a sauce of peppers, fresh herbs and tuna)

Μακαρόνια Μπολωνέζ (μακαρόνια με σάλτσα από κιμά συνοδευόμενο από τυρί)

Spaghetti Bolognese (spaghetti with minced meat sauce with grated cheese)





ΚΡΕΑΤΙΚΑ/MEAT DISHES

Σουτζουκάκια Σμυρναίικα (φρέσκος κιμάς σε σάλτσα ντομάτας με φρέσκα αρωματικά, γαρνιρισμένος με πατάτες, μακαρόνια ή πιλάφι)

Meatballs in Sauce (fresh minced meat in tomato sauce with herbs served with fried potatoes, spaghetti or rice)

Χοιρινό ή κοτόπουλο α λα κρεμ (χοιρινό ή κοτόπουλο σε άσπρη σάλτσα με μανιτάρια, σκόρδο και λευκό κρασί, γαρνιρισμένο με πατάτες, μακαρόνια ή πιλάφι)

Pork or chicken a la crème (pork or chicken in a white sauce with mushrooms, garlic and white wine, served with fried potatoes, spaghetti or rice)

Χοιρινό ή κοτόπουλο σουβλάκι με πατάτες, μαρούλι και ντοματίνια
Pork or chicken souvlaki with fried potatoes, lettuce and cherry tomatoes

Χοιρινή σταβλίσια μπιριζόλα με πατάτες, φρέσκα φυλλώματα baby και ντοματίνια
Tomahawk pork chop with fried potatoes, fresh baby leaves and cherry tomatoes

Μπέργκερ (μπιφτέκι σε ψωμάκι με μαγιονέζα, μαρούλι, ντομάτα, τυρί και μπέικον, γαρνιρισμένο με πατάτες και κέτσαπ)
Burger (a burger in a bun with mayonnaise, lettuce, tomato, cheese and bacon, served with fried potatoes and ketchup)





Μπιφτέκια (δύο μπιφτέκια με μαρούλι, ντοματίνια και πατάτες ή πιλάφι)

Hamburgers (two pieces served with lettuce, cherry tomatoes and fried potatoes or rice)

Πιάτο του Καλοφαγά (μπιφτέκι, φιλέτο χοιρινό και κοτόπουλο γαρνιρισμένα με φυλλώματα baby και πατάτες ή πιλάφι)

Gourmand's plate (hamburger, pork and chicken filet served with fresh baby leaves and fried potatoes or rice)





ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ/SEAFOOD

Πιάτο «Μεγάλος Μουρτιάς» (ποικιλία Θαλασσινών γαρνιρισμένα με πατάτες ή
πιλάφι)

Plate "Megalos Mourtias" (mix of seafood, served with fried potatoes or
rice)

Καλαμάρι* γεμιστό με διάφορα τυριά, ντομάτα, μαϊντανό και ρίγανη
Stuffed squid* with several cheeses, tomato, parsley and oregano

Ψάρι φούρνου (ψάρι ψητό με φρέσκιες ντομάτες, πράσινες πιπεριές, σκόρδο
και αρωματικά, γαρνιρισμένο με πατάτες ή πιλάφι)

Fish in the oven (fish grilled with fresh tomatoes, green peppers, garlic
and herbs, served with fried potatoes or rice)

Καλαμάρια* (ψητά ή τηγανιτά)
Squids* (grilled or fried)

Γαρίδες* (σουβλάκι, ψητές ή τηγανιτές)
Prawns* (skewer, grilled or fried)

Γαύρος
Whitebait (fried small fish)





ΨΑΡΙΑ/FRESH FISH

Αστακομακαρονάδα (αστακός σε μια γευστικότερη σάλτσα με φρέσκια ντομάτα και αρωματικά με μακαρόνια)

Lobster spaghetti (a whole lobster in a delicious sauce made of fresh tomatoes and herbs served with spaghetti)

Φαγκριά

Pargo Sea bream

Σκαθάρια

Black Sea bream

Μπαρμπούνια

Red Mullet

Βακαλάος

Hake

Ξιφίας

Swordfish





ΚΡΑΣΙΑ/WINES

Ρετσίνα Μαλαματίνα

Retsina Malamatina **500 ml**

Prosecco (Gancia)

(ξηρός αφρώδης οίνος) (dry sparkling wine) **750 ml**

ποτήρι/glass

Μοσχάτο Ντάστι (ημίγλυκος ημιαφρώδης οίνος)

Moscato d'Asti (semi-sweet semi-sparkling wine) **750 ml**

ποτήρι/glass

Βιβλία Χώρα (ξηρός λευκός οίνος)

Biblia Chora (dry white wine) **750 ml**

Μαλαγουζιά (ξηρός λευκός οίνος)

Malaguzia (dry white wine) **750 ml**

Μοσχοφίλερο Μπουτάρι (ξηρός λευκός οίνος)

Moschofilero Boutari (dry white wine) **750 ml**





Κρητικός Μπουτάρι (ξηρός λευκός οίνος)
Kritikos Boutari (dry white wine) **750 ml**
ποτήρι/glass

Αποστολάκης (ξηρός οικολογικός οίνος, λευκός ή ροζέ)
Apostolakis (dry organic wine, white or rose) **750 ml**
ποτήρι/glass

Αμέθυστος (ξηρός ροζέ οίνος)
Amethystos (dry rose wine) **750 ml**

Αποστολάκης Apostolakis (ξηρός οικολογικός οίνος, ερυθρός)
(dry organic wine, red) **750 ml**

Ραψάνη (ξηρός ερυθρός οίνος)
Rapsani (dry red wine) **750 ml**

Θεόπετρα (ξηρός ερυθρός οίνος)
Theopetra (dry red wine) **750 ml**

Παράγκα Paranga (ξηρός ερυθρός οίνος)
(dry red wine) **750 ml**

