

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

1. Φέτα Μελιστάλαχτη **12,00**

τυλιγμένη με τραγανό φύλλο κρούστας, τηγανιτή σε ελαιόλαδο και σερβίρετε με μέλι και σουσάμι.

2. Τζατζίκι και πίτα **6,00**

δροσερό γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο, ξύδι και ελαιόλαδο. Σερβίρετε με παραδοσιακή πίτα.

3. Χαλούμι στο Γκριλ **12,00**

Χαλούμι τυρί από την Κύπρο στο γκριλ, συνοδεύεται με μαρμελάδα τομάτας, κρέμα μπαλσάμικο και ρόκα.

4. Μελιτζάνα σε ρολάκια **12,00**

Ρολάκια από φετούλες μελιτζάνας γεμισμένα με ελληνική φέτα και μυρωδικά, μαγειρεμένα με φρέσκια τομάτα.

5. Μανιταρόπιτα **12,00**

συνταγή από την Μάνη, νότια της Λακωνίας. Γευστική πίτα με φρέσκα μανιτάρια, αρωματικά βότανα, Ελληνικά τυριά και με χειροποίητο φύλλο από την Ταβέρνα του Μιχάλη.

6. Ντολμάδες **11,00**

Παραδοσιακοί Ελληνικοί ντολμάδες με αμπελόφυλλα γεμισμένα με ρύζι, μυρωδικά και φρέσκο χυμό λεμονιού.

8. 'Τσαϊτί'

12,00

χειροποίητες πιτούλες από την Καστροπολιτεία της Μονεμβασιάς, γεμιστές με σπανάκι, φέτα και αρωματικά βότανα της εποχής.

ΣΑΛΑΤΕΣ

9. Ελληνική Χωριάτικη σαλάτα

9,00 / 18,00

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με φέτα, πράσινη σαλάτα, αγγούρι, τομάτες, ελιές καλαμών, κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη, ελαιόλαδο και ρίγανη.

10. Σαλάτα του Ποσειδώνα

23,00

με φρέσκα λαχανικά, ανάμικτα θαλασσινά, γαρίδες, μύδια, καλαμαράκια, χταποδάκι, βινεγκρέτ και με φινίρσμα αυγοτάραχο από την ιστορική πόλη του Μεσολογγίου.

11. Ντάκος ο Κρητικός

18,00

Κλασικός κρητικός ντάκος. Σκληρό παξιμάδι φωλιά, ποτίζεται με ελαιόλαδο, ψιλοκομμένες τοματούλες, ελληνική φέτα, ελιές, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο και ρίγανη.

12. Μουσακάς

24,00

το Μπραντ του Ελληνικού εδεσματολογίου. Φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνες, ελληνικό τριμμένο κεφαλοτύρι και αρωματική κρέμα becamel σας ταξιδεύουν στο Ελληνικό καλοκαίρι.

13. Μπόν Φιλέ μόσχου**39,00**

Μοσχαρίσιο εσωτερικό φιλέτο με σάλτσα πράσινου πιπεριού και πατάτες στο τηγάνι με μυρωδικά και βούτυρο.

14.Γαρίδες στο γκριλ**26,00**

Ιδανικό φαγητό για να ταξιδέψετε σε κάποιο Ελληνικό νησί. Γαρίδες στο γκριλ, συνοδεύονται φρέσκια δροσερή σαλάτα και λαδολέμονο.

15.Γαριδομακαρονάδα**24,00**

Αγαπημένο Αιγιοπελαγίτικο φαγητό. Γαρίδες με μακαρονάδα, φρέσκια σάλτσα τομάτας, με βασιλικό και αρωματικά βότανα και με σβήσιμο ούζου, συνθέτουν αυτό το υπέροχο νησιωτικό πιάτο.

16.Μελιτζάνα Παπουτσάκι**21,00**

Παραδοσιακό πιάτο με μελιτζάνα σε σχήμα βάρκας. Κρεμμυδάκι, σκόρδο, κομματάκια μανιταριών, φρέσκια σάλτσα τομάτας και φέτα βέγκαν. Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.

17. Γεμιστά**23.00**

Αυθεντική συνταγή και η επιτομή κάθε Ελληνίδας γιαγιάς. Φρέσκιες τομάτες και πιπεριές γεμισμένες με ρύζι, κρεμμύδι, μυρωδικά και σπόρους κουκουναριού. Συνοδεύονται με πατάτες φούρνου κυδονάτες.

18.Κοτόπουλο φιλέτο στο γκριλ**24,00**

Φιλέτο κοτόπουλο στο γκριλ με λαδολέμονο. Συνοδεύετε με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες της Ταβέρνας και φρέσκια πράσινη σαλάτα.

19.Μπακαλιάρος με σκορδαλιά 22,00

Μπακαλιάρος τηγανιτός στο ελαιόλαδο με κουρκούτι. Συνοδεύεται με την σκορδαλιά της Ταβέρνας.

20.Το Μπιφτέκι του Μιχάλη 22,00

Κλασικό της Ταβέρνας. Στο γκρίλ μοσχαρίσια μπιφτέκια, με κρεμμύδι, πιπεριά, μανιτάρια, μπέικον και σάλτσα τομάτας. Συνοδεύονται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες της Ταβέρνας.

21.Χοιρινό κοντοσούβλι 24,00

Μαριναρισμένο χοιρινό κρέας ψημένο στο γκρίλ. Συνοδεύετε με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες της Ταβέρνας, φρέσκια πράσινη σαλάτα και τζατζίκι παραδοσιακό.

Της Ταβέρνας κλασικό πιάτο.

22.Κοτόπουλο κοντοσούβλι 26,00

Μαριναρισμένο κρέας κοτόπουλου ψημένο στο γκρίλ. Συνοδεύετε με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες της Ταβέρνας, φρέσκια πράσινη σαλάτα και τζατζίκι παραδοσιακό.

Της Ταβέρνας κλασικό πιάτο.

ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ

23.Το πιάτο του Ηρακλή 11,00

Κοτόπουλο ή χοιρινό κρέας. Συνοδεύετε με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες της Ταβέρνας, αγγούρακι, τοματούλες, πιτούλα και κέτσαπ.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

24.Ελληνικό παγωτό Μαστίχα 5,00

Από το νησί της Χίου όπου συναντάμε το δενδράκι της Μαστίχας συλλέγεται το δάκρυ της μαστίχας και τοπικό εργαστήριο μας παρασκευάζει παγωτό Μαστίχας.

25.Μπάλες παγωτού σοκολάτας, φράουλας, βανίλιας 4,00

26.Γιαούρτι πανακότα με μαρμελάδα πορτοκαλιού 8,00

27.Παραδοσιακό Ελληνικό γλυκό για επιδόρπιο 8,00

Καθημερινές εναλλαγές, ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο.