

## ENTRANTES FRÍOS - ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

<b>Pan Pita</b> 🌾 Pan Griego Pain Grec Greek bread	2,80€
<b>Kalamata Olives</b> Aceitunas griegas Olives grecques Greek olives	4,00€
<b>Tzatziki + 1 pita</b> 🥙 Yogur griego, pepino, ajo picado Yaourt grec, concombre ail Greek yogurt, cucumbers and chopped garlic	7,00€
<b>Meletzanosalata + 1 pita</b> 🥙 Crema de berenjena a la plancha, ajo, zumo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate Crème de aubergines grillées, ail, jus de citron, huile d'olive, oignons et tomates Cream of grilled eggplant, garlic, lemon juice, olive oil, onions and tomatoes	7,50€
<b>Taramosalata + 1 pita</b> 🐟 Elaborado con huevas de bacalao, aceite de oliva, zumo de limón Elaboré avec des oeufs de poisson, huile d'olive, jus de citron Made from cod roe, olive oil and lemon juice	8,00€
<b>Tirokafteri + 1 pita</b> 🥙 Crema de Feta, con pimiento rojo asado Crème de Feta, poivron rouge grille Cream of Feta with roasted red peppers	7,50€
<b>Hummus + 1 pita</b> 🥙 Crema de garbanzos, puré de sésamo, limón, ajo, pimiento Purée de pois chiches, purée de sésame, citron, ail, poivre Cream of chickpeas, sesame puree, lemon, garlic, paprika	7,00€
<b>Rolls-Royce Feta</b> 🥙 Queso griego Fromage feta doux Greek cheese with a mild flavor, the best feta!	12,00€
<b>Cold Meze (2 pers.)</b> Taramosalata, Tzatziki, Meletzanosalata, Hummus, Feta Original, Dolmades Selección de entrantes fríos Sélection d'entrées froides Selection of cold starters	30,00€



## ENTRANTES CALIENTES - ENTRÉES CHAUDES - WARM STARTERS

- Dolmades** 🌾 7,00€  
 Hojas de uva, rellenas de arroz y cebolla, diversas hierbas aromáticas  
 Feuilles de vigne farcies avec du riz, herbes grecques aromatiques  
 Wine vine leaves stuffed with rice, onion, various aromatic herbs
- Halumi** 🍷 8,00€  
 Queso chipriota a la parrilla  
 Fromage de Chypre grillé  
 Grilled Cypriot halumi cheese
- Feta Sfakiani** 🍷🍷 9,00€  
 Queso feta, envuelto en pasta filo con semillas de sésamo y miel  
 Feta, pâte filo, miel et grains de sésame  
 Feta cheese covered with pasta filo, drizzled in honey & sprinkled with seame seeds
- Feta Saganaki** 🍷🍷 11,00€  
 Feta al horno con pimienta verde, tomates cherry y hierbas griegas poco picante  
 Feta au four avec poivron vert, tomates cerises et herbes grecques légèrement épicées  
 Feta cheese grilled with mixed peppers, cherry tomatoes and little spicy
- Garida Saganaki** 🍷 16,00€  
 Langostinos en salsa de tomate cubierto con queso feta y terminado al horno  
 Scampis, sauce tomates, fromage feta au four  
 Scampis, tomato sauce topped with feta cheese and finished in the oven
- Saganaki Limón y/o Miel** 🍷 11,00€  
 Queso frito servido con miel o limón  
 Fromage frit avec du citron ou du miel  
 Fried cheese served with honey or lemon
- Aguinara Feta** 🍷 12,00€  
 Espinacas frescas, alcachofas gratinadas con queso feta y hierbas griegas  
 Épinards frais et artichauts gratinés à la feta et herbes grecques  
 Fresh spinach and artichokes with feta cheese and Greek herbs
- Loukaniko** 🍷 8,00€  
 Salchicha griega tradicional  
 Saucisse grecque  
 Traditional greek sausage
- Keftedes Feta** 🍷🍷🍷 10,00€  
 Croquetas de queso  
 Croquettes de feta  
 Feta cheese croquettes
- Keftedes Meat** 🍷🍷🍷 12,00€  
 Croquetas de Ternera y Tzatziki  
 Croquettes de boeuf et Tzatziki  
 Croquettes with beef meat and Tzatziki

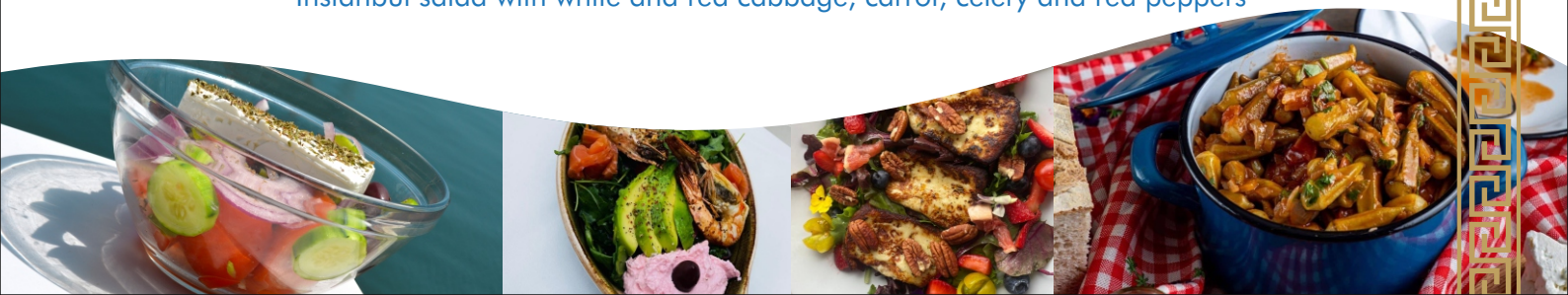


## ENTRANTES CALIENTES - ENTRÉES CHAUDES - WARM STARTER

<b>Bamies</b> 🌱	9,00€
Estofado de okra griega con salsa de tomate Okras à l'étouffée, sauce tomates fraîches Greek okra stew with tomato sauce	
<b>Kolokithakia</b>	9,50€
Calabacín frito extra crujiente Beignets de courgettes Crispy fried zucchini	
<b>Spanakopita</b> 🌱	9,50€
Hojaldre de queso feta y espinacas Feuilleté de feta et d'épinards Feta and spinach puff pastry	
<b>Tiropitakia</b> 🌱🥚	9,00€
Hojaldre de queso, hierbas griegas y semillas de sésamo Feuilleté de feta et sésame Cheese puff pastry with greek herbs and sesame	
<b>Hot Mezze (2 pers.)</b>	34,00€
Mix de entrantes calientes Mixte d'entrées chaudes A mix of warm starters	

## ENSALADAS - SALADES - SALADS

<b>Ensalada Tradicional Griega Horiatiki</b>	19,00€
Tomate, pepino, feta (opción vegana), aceitunas kalamata, cebolla morada, pimienta italiano Tomates et concombres, feta (options vegan), oignons, poivrons italiens Tomatoes with cucumbers, feta (vegan option), kalamata olives, dried onions and Italian peppers	
<b>Mini Horiatiki</b>	10,00€
Tomate, pepino, feta (opción vegana), aceitunas kalamata, cebolla morada, pimienta italiano Tomates et concombres, feta (options vegan), oignons, poivrons italiens Tomatoes with cucumbers, feta (vegan option), kalamata olives, dried onions and Italian peppers	
<b>Dakos Salad</b> 🌱	17,00€
Pan secado al sol, tomates triturados, queso feta, aceite de oliva, hierbas griegas Pain séché au soleil, tomates triturées, feta, huile d'olive Sundried bread, crushed tomatoes, feta cheese, arugula, extra virgin olive oil and Greek herbs	
<b>Lezvos</b> 🌱🥚	19,50€
Ensalada, aguacate, langostinos, salmón ahumado, hierbas griegas, aceite de oliva Salade, avocat, gambas, saumon fumé, huile d'olive extra vierge Salad, avocado, langoustine, smoked salmon, Greek herbs, extra virgin oil	
<b>Patrini</b> 🌱🥚	16,00€
Rúcula, espinaca fresca, queso de cabra Manouri asado, vinagre balsámico Roquette, épinards frais, fromage de chèvre Manouri grillé, vinaigre balsamique Arugula with fresh spinach, grilled manouri cheese, house dressing and balsamic vinegar	
<b>Politiki Salata</b> 🌱🌶️	9,00€
Ensalada de Estambul con col blanco y rojo, zanahoria, apio y pimienta rojo Salade d'Istanbul avec chou blanc et rouge, carottes, céleri, poivrons rouge Istanbul salad with white and red cabbage, carrot, celery and red peppers	



## PESCADOS - POISSONS - FISH

<b>Sea Bass Grill</b> 🐟	22,50€
Lubina con su toque afrutado y verduras Loup de mer grillé avec des pommes de terre au citron, légumes Grilled Sea Bass with lemon potatoes	
<b>Kalamari</b> 🐙🥕🍅🧄	16,00€
Calamares fritos, picadillo de tomates Calamars frits, tomates hachées Fried calamari with chopped tomatoes	
<b>Grilled Salmon</b> 🐟🍷	22,50€
Salmón salvaje semi asado con miel griega y limón confitado, acompañado de arroz (Pllafi) griego Saumon sauvage au miel de Grèce et confit de citron, riz grec au citron (Pilafi). Roasted salmon with Greek honey and lemon confit, Greek rice (Pilafi)	
<b>Octopus</b> 🐙	17,50€
Pulpo a la plancha con hierbas griegas, fava y verduras con ensalada Poulpe grillé aux herbes grecques, fava, avec salad Grilled octopus with Grek herbs with fava and salad	
<b>Gambas Grilled</b> 🦐🍷	23,00€
Langostinos a la pancha Gambas grillées Grilled prawns	

## PLATOS PRINCIPALES - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSE

<b>Paidakia</b>	32,00 €
Chuletas de cordero griego crujientes y tiernas, servidas como en Grecia, con politiki y patatas asadas Tendres et croustillantes côtes d'agneau grillées, servies comme en Grèce, avec salade politiki et pommes de terre au four Greek style tender crispy lamb chops, served like in Greece, with politiki, salad and baked Greek potatoes	
<b>Gyros Pork / Chicken / Mixt</b> 🍷	18,00 / 19,00 €
Rodajas de carne, mostaza, cebolla, tomate, tzatziki y pita, servido como en Grecia, con politiki y patatas fritas Tranches de viande, moutarde, oignon, tomate, tzatziki et pita, servi comme en Grèce, avec salade politiki et frites Thinly sliced meat with mustard, onions, tomatoes, tzatziki and pita, served like in Greece, with politiki salad and french fries	



## PLATOS PRINCIPALES - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSE

**Musaka / Musaka Vegetarian** 🌱🌾 18,00€

Berenjena, carne picada o lenteja, salsa bechamel, feta y salsa de tomate  
servido como en Grecia

Gratiné d'aubergines, viande hachée ou lentilles, béchamelle, sauce tomate et feta  
servi comme en Grèce

Eggplant with minced meat or lentils, bechamel sauce and feta cheese  
served like in Greece

**Souvlaki Pork / Chicken or Lamb** 18,50 / 18,50 / 21,00€

Pinchito de pollo o cerdo o cordero, marinado con hierbas secretas  
servido como en Grecia, con ensalada politiki y patatas fritas y tzatziki

Brochettes de porc ou de poulet ou d'agneau, grillée, herbes secretes et tzatziki  
servi comme en Grèce, avec salade politiki et frites

Chicken or pork or lamb skewer, marinated with secret herbs and tzatziki  
served like in Greece, with politiki salad and french fries

**Susukakia** 🌱 18,50€

Ternera picada, en salsa de tomate con hierbas griegas y arroz

Viande de boeuf hachée cuite dans la sauce tomates et du riz

Minced beef lightly fried with tomato sauce served with rice

**Yuvetsi** 🌱🌾 19,50€

Pasta griega (Orzo) con estofado de ternera y feta

Pâtes (Orzo) et boeuf à l'étouffée et feta

Greek pasta (Orzo) with beef stew and feta

**Yemista (Verduras al grill)** 18,50€

Verduras del día rellenas de briami (verduras mixtas estilo griego),  
servidos con arroz, el cliente elige con feta o feta vegana

Légumes du jour farcis de briami (mixte de légumes façon grecque)

servis avec du riz. Possibilité avec ou sans feta / feta vegan ou choix

Vegetables of the day stuffed with briami (Greek-style mixed vegetables)

served with rice. Possibility with or without feta / vegan feta

**Mixto de 5 carnes (Mín. 2 pers.)** 58,00€

Mixto de 5 carnes y mini ensalada horiatiki, tzatziki, patatas fritas

Bifteki, Souvlaki cordero, cerdo, pollo, Loukaniko, Paidakia

Mixte de 5 viandes grillées et mini salade grecque avec tzatziki et pommes frites

Bifteki, Souvlaki agneau, porc, poulet, Loukaniko, Paidakia

Mixed 5 meats & mini greek salad with tzatziki and fries

Bifteki, Souvlaki lamb, pork, chicken, Loukaniko, Paidakia

**Kids Menú** 🌱🌾🥛 10,50€

Nuggets de pollo o Gyros de Carne con patatas

Nuggets de poulet o Gyros de viande pommes de terre

Chicken nuggets or Gyros Meat with chips



## EXTRAS

Arroz / Riz / Rice	3,50€
Orzo (Pasta Griega / Pâtes Grecques / Greek Pasta)	3,50€
Patatas Fritas / Frites / French Fries	3,50€
Patatas al Limón Pommes de terre au four citronnées Lemon baked potatoes	3,50€
Bastoncitos Veggie / Stick de légumes / Veggie Sticks	4,00€
<b>Salsas Gourmet / Sauces Gourmet / Gourmet Sauces</b> Alioli, Mostaza con Miel, Queso Cheddar Picante, Mayonesa de Trufa Sauces Alioli, Moutarde avec Miel, Cheddar & Piment, Mayonnaise Truffe Alioli, Honey Mustard, Cheddar Chilli Cheese, Truffle Mayonnaise	2,50€
<b>Salsa Caliente / Sauce Chaude / Hot Sauce</b> Pimienta y Metaxa Sauce Poivre et Metaxa Pepper and Metaxa	3,50€

## ALÉRGENOS / ALLERGENS



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

## Reservas / Booking

☎ 951 177 860

☎ 626 338 343

**Puerto Deportivo de Estepona**  
(Below Club Náutico - Pantalán 5)