

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

COLD APPETIZERS

Φιλέτο Φρέσκου Μαριναρισμένου Γαύρου Αιγαίου Πελάγους	7,50	Marinated Fresh Anchovies
Παραδοσιακό Τζατζίκι	6,50	Tzatziki, A Refreshing Yogurt Dip with dill, cucumber and garlic
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα	8,00	Authentic Handmade Eggplant Salad with smoked eggplant
Χειροποίητη Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά	8,00	Smooth White Fish Roe Salad
Τυροκαυτερή με βαρελίσια φέτα, κατίκι Δομοκού και πιπεριές Φλωρίνης	7,50	Greek Spicy Cheese Dip with feta cheese & chili flakes
Ντολμαδάκια Γιαλαντζί με φρέσκα αμπελόφυλλα, ρύζι και μυρωδικά	7,50	Stuffed Vine Leaves with rice and herbs
Γίγαντες Πηλακί με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μελωμένα κρεμμύδια	7,00	Greek Giant Baked Beans
Φάβα Παντρεμένη με κάπαρη, κρεμμυδάκι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	7,50	Traditional Greek Fava Puree paired with onions and capers
Ολόφρεσκα Πολίτικα Μύδια Γεμιστά με ζουμερό ρύζι και μελωμένα κρεμμύδια, σταφίδες και κουκουνάρι	13,00	Homemade Stuffed Mussels with aromatic rice
Αχινοσαλάτα αυγά από φρέσκους αχιπούς με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι	20,00	Sea Urchin with olive oil and lemon juice
Τσίρος καπνιστό σκουμπρί με φρέσκο ψιλοκομμένο άνηθο	7,50	Smoked Mackerel Fillets with fresh dill
Λακέρδα πολίτικος ψαρομεζές με λαδάκι και πιπεριές τουρσί	13,00	Lakerda a pickled bonito dish
Παραδοσιακό Βραστό Χταποδάκι* Ξιδάτο	17,50	Boiled Octopus* in Vinegar
Αθηναϊκή φρέσκο βραστό ψάρι με σπιτική μαγιονέζα	12,00	Athinaiki fresh fish with homemade mayonnaise
Φρέσκα στρείδια τμχ	5,00	Fresh oysters per piece
Ψωμί κατ'άτομο	1,50	Bread per person

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Παραδοσιακή Χωριάτικη Σαλάτα
με κρίταμο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Πανόραμα
πολύχρωμη σαλάτα εποχής με ντομάτα, αγγούρι,
καρότο, ραπανάκι, πιπεριές τουρσί και σως ροδιού
- Πανόραμα Βραστή
βραστά χόρτα εποχής, κολλοκυθάκια
και σκορδάτα παντζάρια
- Ρόκα Με Ντοματίνια και Παρμεζάνα
ελαιόλαδο και βαλσάμικο
- Σαλάτα Μπλε Καβούρι
με φρέσκο καβούρι Βορείου Αιγαίου, πολύχρωμα
λαχανικά και κρουτόν
- Χόρτα Εποχής
- Βραστά Κολλοκύθια / Σκορδάτα Παντζάρια
- Σαλάτα Του Καίσαρα
με γαρίδες, φρεσκοκομμένο μαρούλι, κρουτόν,
παρμεζάνα και σως του Καίσαρα

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Καλαμάρι* Τηγανητό
- Φρέσκο Καλαμάρι Τηγανητό
- Φιλέτο Σαρδέλλας Στη Σχάρα
- Φρέσκια Μαρίδα/ Αθερίνα
- Φρέσκο Γαρίδάκι
- Φιλέτο Γαύρου Τηγανητό
- Μεθυσμένα Αχνιστά Μύδια
με ελαφρύ άρωμα πιπεριάς
και σκόρδου
- Φρέσκα Μύδια Τηγανητά
- Χταπόδι* Ψητό Στη Σχάρα
- Καραβιδόψιχα* Τηγανητή
 συνοδευόμενη από πράσινη σαλάτα
και σως κοκτέιλ
- Γαρίδες* Στη Σχάρα
- Γαρίδες* Σαγανάκι
με φέτα και φρέσκια ντομάτα
- Σπιτικές Κολλοκυθοκροκέτες
με φέτα και μυρωδικά
- Τυροκροκέτες
από ποικιλία κίτρινων τυριών
- Πολίτικη Πίτα Καισαρείας
με παστοურμά, κασέρι και ντομάτα
- Φρέσκιες Πατάτες Τηγανητές

SALADS

- 11,00 Traditional Greek Salad
topped with feta cheese, oregano and olive oil
- 14,00 Panorama Salad
colorful seasonal salad with tomato, cucumber,
carrot, radish and pomegranate sauce
- 14,00 Panorama Boiled Salad
greens, boiled zucchini and beat roots
- 15,00 Rocket Salad with Baby Tomato
and Parmesan
olive oil and balsamic vinegar
- 20,00 Blue Crab Salad
with fresh crab from the Aegean Sea, fresh
vegetables and crouton
- 8,00 Greens
- 7,50 Boiled Zucchini / Beetroots
- 18,50 Caesar Salad
flakes parmesan cheese and Caesar dressing
with shrimps, fresh garden lettuce, crouton

HOT APPETIZERS

- 13,50 Fried Squid*
- 19,00 Fresh Fried Squid
- 13,00 Grilled Sardines Fillet
- 11,00 Fresh Whitebait
- 12,00 Fresh Small Shrimps Fried
- 13,00 Anchovies Fillet Fried
- 15,00 Steamed Drunk Mussels
in a garlic white wine sauce
- 14,00 Fresh Fried Mussels
- 20,00 Grilled Octopus*
- 20,00 Fried Crayfish*
paired with green salad & cocktail sauce
- 17,50 Grilled Shrimps*
- 17,50 Greek Shrimp* Saganaki
with feta cheese
- 8,50 Handmade Zucchini Balls
with a variety of fresh herbs
- 9,50 Fried Cheese Balls
- 11,50 Pastrami Pie
with cheese, tomato and pastrami
- 5,50 Fresh Fried Potatoes

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Μεσογειακή Ψαρόσουπα
με Σκορπίνια ή Σφυρίδα
- Ριζότο με Γαρίδες*
και αρωματική φρέσκια
σάλτσα ντομάτας
- Λιγκουίνι με Γαρίδες*
και αρωματική φρέσκια
σάλτσα ντομάτας
- Φιλέτο Λαβράκι Στη Σχάρα
με βραστά λαχανικά
- Φιλέτο Σολομού Στη Σχάρα
με βραστά λαχανικά
- Φρέσκια Τσιπούρα
Ιχθυοκαλλιέργειας Στη Σχάρα
με βραστά λαχανικά
- Φιλέτο Ξαθμυρισμένου Μπακαλιάρου
με αφράτη σκορδαλιά
- Σουβλάκι Από Ψαρονέφρι
με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες
- Μπιφτέκι Από Ελληνικό Μοσχ. Κιμά
με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες
- Φιλέτο Κοτόπουλο Στη Σχάρα
με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες
- Μοσχαρίσια Μπριζόλα T-Bone
Γάλακτος 500gr
ψημένη στη σχάρα με τηγανητές πατάτες

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ/Kg

- Φρέσκο Ψάρι Ημέρας
από τις Ελληνικές Θάλασσες/Kg
Μπαρμπούνια, Φαγκρί, Συναγρίδα, Σφυρίδα
Γλώσσα, Τσιπούρα Πελάγους
- Ψάρι Φέτα /Kg
Σφυρίδα, Συναγρίδα, Φαγκρί
- Γαρίδες* No 0 Jumbo /Kg
- Γαρίδες γάμπαρη /Kg
- Καραβίδες /Kg
- Καραβίδες Ταρτάρ /Kg
- Φρέσκο Καλαμάρι /Kg
- Αστακός /Kg
- Αστακομακαρονάδα /Kg
- Καραβιδομακαρονάδα /Kg

MAIN DISHES

- 14,00 Fish Soup
with Grouper or Scorpion fish
- 20,00 Risotto with Shrimps*
- 20,00 Mediterranean Shrimp* Linguine
- 20,00 Grilled Sea Bass Fillet
with boiled vegetables
- 19,50 Grilled Salmon Fillet
with boiled vegetables
- 19,00 Grilled Sea Farm Dorade
with boiled vegetables
- 16,00 Fried Cod Fish Fillet
with skordalia (Greek garlic spread)
- 16,50 Pork Souvlaki
paired with fresh fried potatoes
- 15,00 Bifteikia. Grilled Meatball Beef Burgers
paired with fresh fried potatoes
- 15,00 Chicken Fillet
with fresh fried potatoes
- 35,00 T-Bone Veal Steak 500gr
paired with fresh fried potatoes
- 86,00 Fresh Fish, Day's Catch
in the Aegean Sea/Kg
Red Mullet, Red Snapper, Grouper,
Sole, Sea bass, Dorade
- 105,00 Fish Fillet /Kg
Grouper, Red Snapper
- 90,00 Shrimps* No 0 Jumbo /Kg
- 85,00 Fresh Shrimps /Kg
- 90,00 Cray Fish /Kg
- 95,00 Cray Fish Tartare /Kg
- 65,00 Fresh Squid /Kg
- 125,00 Lobster /Kg
- 135,00 Linguine with Lobster /Kg
- 105,00 Linguine with Cray Fish /Kg

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

Μπακλαβά / Σεκέρ Παρέ	5,00	Baklava / Seker Pare
Σουφλέ Σοκολάτας / Πορτοκάλη	8,00	Chocolate / Orange Soufflé
Μηράουνι / Μηλόπιτα / Τάρτα Σοκολάτας	8,00	Brownie / Apple Pie / Chocolate Tart
Μπάβα Παγωτό	3,00	Ice cream Scoop
Φρούτα Εποχής	5,00	Seasonal Fruits



Για επιλογές πιάτων "Vegan" και πιάτων χωρίς γλουτένη, ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο σας.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Τα τηγανητά παρασκευάζονται με ηλιέλαιο.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δεητία για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, Ποσοστά Υπηρεσίας 13%, ΦΠΑ 13% και 24% Δημοτικός Φόρος 0,5%.

Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Μεϊμαρογλου Δήμητρα



Options for Vegan or gluten free courses. Consult your waiter.

Please inform the staff of the business about any allergies or intolerances you have. Our menu may contain allergic substances or traces thereof.

On salads we use extra virgin Greek olive oil.

On fried dishes we use sunflower oil.

The restaurant is obliged to have printed documents for setting out any complaints.

Prices include all taxes and VAT 13% and 24%.

Price Control:
Meimaroglou Dimitra

*Κατεψυγμένο

*Frozen