

menu

*the
BEST MEMORIES
are made
AROUND THIS TABLE*

ορεκτικά / appetizers

Τζατζίκι Tzatziki	4,00
Μελιτζανοσαλάτα Aubergine salad	5,00
Φρέσκες πατάτες τηγανητές Fresh fried potatoes	4,00
Φέτα «fest», παναρισμένη σε σουσάμι και φιστίκι με μέλι και ξύδι μπαλσάμικο Feta "fest", pan fried feta cheese encrusted in sesame and Aegina's pistachio with honey and balsamic dressing	9,00
Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα ντομάτας Grilled Talagani cheese with tomato jam	7,00
Μελιτζάνα «Ιμάμ», κατσικίσια κρέμα τυριού και λάδι βασιλικού Aubergine "Imam" (tomato - onion garlic), goat cream cheese and basil oil	9,00
Κολοκυθοτυρόπιτα με μυρωδικά (χρόνος προετοιμασίας 20'-25') Zucchini pie with feta cheese and herbs (preparation time 20'-25')	8,50
Παστούρμαδοπιτάκια με κασέρι, σάλτσα ντομάτας και γιαούρτι "Pastourmas" pie (cured meat) with kaseri cheese, tomato sauce and yogurt	8,50
Φάβα με απάκι και καραμελωμένα κρεμμύδια Fava puree with apaki (smoked pork) and caramelized onions	9,00
Κεφτεδάκια κλασικά με πατάτες τηγανητές Meatballs with fresh fried potatoes	8,00
Πίτα «Κάππος Έτσι», ανοιχτή τραγανή πίτα με κρέμα φέτας, αρωματικό κιμά, ξερό κρεμμύδι και μαϊντανό "Kappos Etsi" open pie, flat bread with aromatic mincemeat, feta cream, onion and parsley	9,00
Ψωμί Μερίδα/Ατομο Bread per person	1,50
Ελαιόλαδο 50 ml Olive oil 50 ml	1,50

σαλάτες / salads

«Κάππος Έτσι» με μαρούλι, λάχανο, ξινόμπολο, κάσιους, μουστάρδα, μέλι και μπλόξυδο σωσ	9,00
"Kappoetsi" with shredded cabbage, lettuce, green apple, cashews and mustard, cider vinegar-honey dressing	
Χωριάτικη Ελληνική σαλάτα Greek salad	8,00
Πράσινη σαλάτα με φλοιόδες γραβιέρας, σκορδάτα κρούτον, φιστίκια Αιγίνης και vinaigrette μπέικον	9,00
Green salad with graviera flakes, garlic croutons, Aegina's pistachio and bacon vinaigrette	
Ντοματίνια, τυρί burrata και πέστο ρόκας με κουκουνάρι	12,00
Tomatoes cherry, burrata cheese and rocket pesto with pine nuts	
Βραστή σαλάτα εποκής Boiled green vegetables salad	7,00

δαλασσινά / seafood

Ταραμοσαλάτα Fish roe salad	6,00
Γαύρος μαρινάτος, πιπεριά Φλωρίνης και μυρωδικά	8,00
Marinated anchovies, red pepper and herbs	
*Γαρίδες σαγανάκι με φέτα και σάλτσα ντομάτας	14,00
*Shrimps "saganaki" with feta cheese and tomato sauce	
*Λαβράκι φιλέτο σωτέ με τσιγαριαστά χόρτα εποκής και λαδολέμονο	18,00
*Sea bass fillet and greens "tsigariasta" with tomato, garlic and olive oil-lemon dressing	
Χταπόδι φούρνου ψημένο σε ελαιόλαδο και μυρωδικά με σκορδαλιά από μαυρομάτικα φασόλια και κρεμμύδι τουρσί	15,00
Octopus confit, garlic sauce with black-eyed beans and pickled onion	
*Γαριδομακαρονάδα με μαϊντανό, σκόρδο και σάλτσα ντομάτας	15,00
Linguine with *shrimps, parsley, garlic and tomato sauce	
*Καλαμαράκι τηγανητό	12,00
Fried *calamari (squid)	
*Καλαμάρι σχάρας με σαλάτα πλιγούρι, ντομάτα, φέτα, κρεμμύδι και μαϊντανό	16,00
Whole grilled *calamari (squid) and bulgur salad with tomato, feta cheese, onion and parsley	

κυριώς πιάτα / main courses

Λιγκουίνι με πέστο φιστικιού	12,00
Linguine with pistachio pesto	
Ριζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας	12,00
Risotto with mushrooms and truffle oil	
Κοτόπουλο Σνίτσελ με κρέμα γραβιέρας, καπνιστή χοιρινή πανσέτα και πατάτες τηγανητές	12,00
Pan fried chicken escallop encrusted in breadcrumbs with graviera cheese cream, smoked pork belly and fresh fried potatoes	
Ελληνικό Burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, σιρόπι πιπεριάς, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί και σωσ φέτας	12,00
Greek beef burger with pepper syrup, tomato, caramelized onions, pickled cucumber and feta cheese sauce	
Καραμελωμένα πανσετάκια και σαλάτα coleslaw	10,00
Caramelized pork belly and coleslaw salad	
Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι με πατάτες τηγανητές	9,00
Chicken fillet leg with fresh fried potatoes	
Χοιρινά μπριζολάκια κόντρα με λαδολέμονο μουστάρδας	9,00
Pork sirloin chops with mustard-lemon dressing	
Κεμπάπ γιαουρτλού (κιμά από μοσχάρι, αρνί και χοιρινό) με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας	11,00
Giaourtlou kebab (minced beef, lamb and pork) with yogurt and fresh tomato sauce	
Σπαλομπριζόλα χοιρινή με πατάτες τηγανητές	12,00
Pork chop with fresh fried potatoes	
Μοσχαρίσια μπριζολάκια με πουρέ γλυκοπατάτας, μανιτάρια με σκόρδο, θυμάρι και αρωματικό λάδι με βότανα	14,00
Beef chops with sweet potato puree, mushrooms with garlic, thyme and herbs oil	
Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα	18,00
Prime rib steak	
Πικάνια Angus (+/- 380 γρ) και baby τηγανητές πατάτες	32,00
Beef Picanha (+/- 380gr) with fried baby potatoes	
Rib eye μπριζόλα (+/- 300 γρ) και baby τηγανητές πατάτες	35,00
Rib eye steak (+/- 300 gr) and fried baby potatoes	
καφές / coffee	
Εσπρέσσο / Espresso	3,00
Ελληνικός / Greek coffee	2,50
Τσάι / Tea	2,00
τυλικά / desserts	
Τηγανητό Saraglio με φιστίκι Αιγίνης, και παγωτό φιστίκι	10,00
Fried "Saragli" with Aegina's Pistachio, and pistachio ice cream	
Εκμέκ με τσουρέκι, κρέμα βανίλιας αρωματισμένη με tonka, σαντιγί και αμύγδαλα	8,00
Ekmek with tsoureki sweet bread, vanilla cream with tonka beans, whipped cream and almonds	
Ναμελάκα σοκολάτας γάλακτος, κραμπλ σοκολάτας και σάλτσα φρούτα του δάσους	9,00
Milk chocolate Namelaka, chocolate crumble and fruit of forest sause	



Ζητήστε το μενού για vegan
& vegetarian επιλογές
Ask for vegan & vegetarian menu



VEGETARIAN
VEGAN

MENU



Aegina 2023

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / appetizers

Τζατζίκι / Tzatziki	VE	4,00
Μελιτζανοσαλάτα / Aubergine salad	VG	5,00
Φρέσκες πατάτες τηγανητές / Fresh fried potatoes	VG	4,00
Φέτα «fest», παναρισμένη σε σουσάμι και φιστίκι με μέλι και ξύδι μπαλσάμικο	VE	9,00
Feta "fest", pan fried feta cheese encrusted in sesame and Aegina's pistachio with honey and balsamic dressing		
Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα ντομάτας	VE	7,00
Grilled Talagani cheese with tomato jam		
Μελιτζάνα "Ιμάμ", κατσικίσια κρέμα τυριού και λάδι βασιλικού	VE VG	9,00
Aubergine "Imam" (tomato-onion-garlic sauce), goat cheese cream and basil oil		
Κολοκυθόπιτα με μυρωδικά / Zucchini pie with herbs	VG	8,00
Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια	VG	7,00
Fava puree with caramelized onions		
Ελαιόλαδο 50 ml / Olive oil 50 ml		1,50
Ψωμί Μερίδα/Άτομο / Bread per person		1,50

σαλάτες / salads

"Κάππος Έτσι" με μαρούλι, λάχανο, ξινόμπλο, κάσιους, μουστάρδα, σιρόπι αγαύνις, και μπλόξιδο σως	VG	9,00
"Kappos Etsi" with shredded cabbage, lettuce, cashews, green apple and mustard, cider vinegar - agave syrup dressing		
Χωριάτικη Ελληνική σαλάτα ¹ / Greek salad (feta cheese)	VE VG	8,00
Πράσινη σαλάτα με φλοιόδες γραβιέρας, ¹ σκορδάτα κρουτόν, φιστίκια Αιγίνιος και vinaigrette με ξύδι μπαλσάμικο και σιρόπι αγαύνις	VE VG	9,00
Green salad with graviera flakes, garlic croutons, Aegina's pistachio and vinaigrette sauce with agave syrup		
Ντοματίνια, τυρί burrata και πέστο ρόκας με κουκουνάρι	VE	12,00
Tomato cherry, burrata cheese and rocket pesto with pine nuts		
Βραστή σαλάτα εποχής / Boiled green vegetables salad	VG	7,00

κυρίως / main courses

Σπαγγέτι με πέστο φιστικιού / Spaghetti with pistachio pesto	VG	12,00
Ριζότο με μανιτάρια, λάδι τρούφας, βούτυρο καρύδας και vegan "παρμεζάνα" με κάσιους, διατροφική μαγιά και σκόρδο	VG	12,00
Risotto with mushrooms, truffle oil, coconut batter and vegan "parmesan" with cashews, nutritional yeast and garlic		
Burger με μπιφτέκι λαχανικών, σιρόπι πιπεριάς, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί και vegan μαγιονέζα	VG	11,00
Burger with vegetables burger, pepper syrup, tomato, caramelized onions, pickled cucumber and vegan mayo sauce		

γλυκά / desserts

Τηγανητό Σαραγλί με φιστίκι Αιγίνιος, και παγωτό vegan	VG	10,00
Fried "Saragli" with Aegina's Pistachio, and vegan ice cream		

VE Για γαλακτοωφάγους-χορτοφάγους(ovo-lacto vegetarian): Δεν περιέχει κρέας ή ψάρι αλλά πιθανόν να περιέχει αυγά ή γαλακτοκομικά προϊόντα / It does not contain meat or fish but may contain eggs or dairy products

VG Για αυστηρά χορτοφάγους : δεν περιέχει καθόλου ζωικά προϊόντα / It does not contain any animal products

¹ Το ζωικής προέλευσης τυρί μπορεί να αντικατασταθεί με vegan λευκό τυρί / The cheese of animal origin can be replaced with vegan white cheese

Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο / In our salads we use virgin Olive oil . Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε πλιέλαιο / For frying we use sun oil Η φέτα μας είναι ελληνική / Our feta cheese is Greek *κατεψυγμένο προϊόν/*frozen

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΓΓΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ/PRICES INCLUDE ALL LEGAL SURCHARGES

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εσαν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο

(απόδειξη -τιμολόγιο) / Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Παρακαλούμε ενημερώστε το πρικέριμον για τυχόν αλλεργίες ή δυσανέξεις που μπορεί να έχετε.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει εύκολη σε ειδική θήκη δίπλα στην είσοδο, για τη διατήρηση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existing complaint.

Αγορ, Υπεύθυνος : Δημήτρης Κάππος / Price contr. service executive : Dim. Kappos

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ BOTTLED WINES

ΛΕΥΚΑ 750 ml / WHITE 750 ml

Chardonnay, Κτήμα Γεροβασιλείου, Π.Γ.Ε, Θεσσαλονίκη	40
Chardonnay, Ktima Gerovasiliou, Thessaloniki, Chardonnay	
Κτήμα Άλφα, Π.Ο.Π Αμύνταιο, Φλώρινα, Μαλαγουζιά	32
Ktima Alfa, Florina, Malagouzia	
Κτήμα Βιβλία Χώρα, ΠΓΕ Παγγαίο Όρος, Καβάλα, Sauvignon Blanc – Ασύρτικο	34
Ktima Vivlia Chora, Kavala, Sauvignon Blanc-Asirtiko	
Symposium, Κτήμα Μπίζιος, ΠΓΕ Πελοπόννησος, Μοσχοφίλερο	24
Symposium, Ktima Bizios, Peloponnisos, Mosxofileros	
Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Μονεμβασιά - Ροδίτης	20
Kastopolitia, Ktima Tsibidi, Peloponnisos, Monemvasia-Roditis	

ΕΡΥΘΡΑ 750 ml / RED 750 ml

Κτήμα Βιβλία Χώρα, ΠΓΕ Παγγαίο Όρος, Καβάλα, Cabernet Sauvignon – Merlot	40
Ktima Vivlia Chora, Kavala, Cabernet Sauvignon – Merlot	
Ξινόμαυρο, Κτήμα Άλφα, Π.Ο.Π Αμύνταιο, Φλώρινα, Ξινόμαυρο	34
Ktima Alfa, Florina, Xinomavro	
Νεμέα, Κτήμα Μπίζιος, Π.Ο.Π Νεμέα, Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο, (βιολογ. καλλιέργειας)	25
Nemea, Ktima Bizios, Peloponnisos, Agiorgitiko (organic farming)	
Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο	20
Kastropolitia, Ktima Tsibidi, Peloponnisos, Agiorgitiko	

ΡΟΖΕ 750 ml – ROZE 750 ml

Πέπλο, Κτήμα Σκούρας, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο, Syrah, Μαυροφίλερο	34
Peplo, Ktima Skouras, Peloponnisos, Agiorgitiko, Syrah, Mavrofilero	
Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Π.Ο.Π Αμύνταιο, Μακεδονία, Ξινόμαυρο	24
Akakies, Ktima Kyr-Gianni, Macedonia, Xinomavro	
Ρουσάλα, Κτήμα Μπίζιος, ΠΓΕ Νεμέα, Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο, (βιολογ. καλλιέργειας)	22
Rousala, Ktima Bizios, Peloponnisos, Agiorgitiko (organic farming)	
Αστερόπη, Κτήμα Δέμου, Π.Γ.Ε, Αρκαδία, Μοσχοφίλερο	20
Asteropi, Ktima Demou, Arkadia, Mosxofileros	
Ανοιξιάτικο, Κτήμα Γατσινός, Νεμέα, Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο (Ημίγλυκο κρασί)	22
Anixiatiko, Ktima Gatsinos, Nemea, Peloponnisos Agiorgitiko (semi-sweet wine)	

ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ GLASS WINE

ΛΕΥΚΟ / WHITE

Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε,
Πελοπόννησος, Μονεμβασιά - Ροδίτης

ΕΡΥΘΡΟ / RED

Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε,
Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο

ΡΟΖΕ / ROSE

Αστερόπη, Κτήμα Παναγόπουλου, Π.Γ.Ε Αρκαδία,
Μοσχοφίλερο

Asteropi, Ktima Panagopoulou, Arkadia, Mosxofileros
Ανοιξιάτικο, Κτήμα Γατσινός, Νεμέα,
Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο (Ημίγλυκο κρασί)
Anixiatiko, Ktima Gatsinos, Nemea, Peloponnisos,
Agiorgitiko (Semi - sweet wine)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DIGESTIVE ποτήρι/glass

Μανιφέστο Grego, Κτήμα Αποστολάκη,
Παλαιωμένο Τσίπουρο, Θεσσαλίας

Manifesto Grego, Ktima Apostolaki, Aged grape
distillate, Thessalias

Vin Doux, ΕΟΣ Σάμου, Π.Ο.Π Σάμος,
Μοσχάτο λευκό (γλυκό κρασί)

Vin Doux, Samos, Muscat Samos white(sweet wine)

Methexis Απόσταγμα, Κτήμα Λαζαρίδη,
Δράμα, Chardonnay

Methexis Distillate, Ktima Lazaridi, Drama, Chardonnay

ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ/HOUSE WINE 500ml

½ lt Λευκό - Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου 6
½ lt carafe White - Muscat Black Tirnavos

½ lt Ερυθρό - Syrah Πορφυρός Τυρνάβου 6
½ lt carafe Red - Syrah Porfiros Tirnavos

½ lt Ροζέ - Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου 6
½ lt Rose - Muscat Black Tirnavos

½ lt Ρετσίνα Κεχριμπάρι - Ροδίτης Αμύνταιο 7
½ lt Retsina Kexribari - Rodotis Amidaio

WINES & DRINKS



WINE IS THE ANSWER
but can't remember
THE QUESTION.

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ/SOFT DRINKS

Coca cola (κλασσική, light, zero) 250ml	2,50
Coca cola 250ml (classic, light, zero) 250ml	
Sprite 250ml	2,50
Fanta λεμόνι 250 ml / Fanta lemon 250ml	2,50
Fanta πορτοκαλάδα 250ml / Fanta orange 250 ml	2,50
Fanta πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό 250 ml	2,50
Fanta orange non carbonated 250ml	
Σόδα 250 ml / Club soda 250ml	2,50
Σουρωτή 250 ml / Souroti sparkling water 250ml	2,50
Ξυνό Νερό Φλώρινας Φυσικώς Ανθρακούχο 750ml	5,00
Carbonated Natural Water 750 ml	
Νερό εμφιαλωμένο 500ml / Mineral water 500ml	0,50
Νερό εμφιαλωμένο 1 lt / Mineral water 1 lt	1,20

ΜΠΥΡΕΣ/BEERS

Fix	4,00	Heineken	4,00
Alfa	4,00	Fischer	4,50
Kaizer	4,50	Amstel	4,00
Mamos	4,50	Amstel alcohol free	4,00

OYZO ΤΣΙΠΟΥΡΟ OUZO | TSIPOURO

Ούζο Μίνι 200 ml / Ouzo Mini 200 ml	9,00
Ούζο Πλωμάρι 200 ml / Ouzo Plomari 200 ml	9,00
Ούζο Βαρβαγιάννη 200 ml (πράσινο)	9,50
Ouzo Varvagianni 200 ml	
Ούζο Καζανιστό 200 ml / Ouzo Kazanisto 200 ml	10,00
Τσίπουρο Μπαμπατζίμ 200 ml	10,00
Tsipouro Babatzim 200 ml	
Τσίπουρο Τσιλιλή 200 ml	9,50
Tsipouro Tsilili 200 ml	
Τσίπουρο Αποστολάκη 200 ml	9,50
Tsipouro Apostolaki 200 ml	
Τσίπουρο Ηδωνικό 200 ml	10,00
Tsipouro Idoniko 200 ml	
Τσίπουρο Αγιονέρι (Παλαιωμένο) 200 ml	12,00
Tsipouro Agioneri (Aged) 200 ml	

Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο / In our salads we use virgin Olive oil
Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο / For frying we use Sun oil
Η φέτα μας είναι ελληνική / Our feta cheese is Greek

*κατεψυγμένο προϊόν/*frozen

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ

PRICES INCLUDE ALL LEGAL SURCHARGES

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εαν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)/ Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην είσοδο, για τη διατύπωση οποιαδήποτε διμαρτυρίας.

- The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existing complaint.

- Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case spéciale à côté de la sortie, pour la formation détaillée plainte.

- Das local ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten Fach am Ausgang zur Verfüigung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης μας για τυχόν αλλεργίες
Please inform our company's staff of any allergies»