

ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα

με ψάρι ημέρας και διάφορα πετρόψαρα.

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Γαύρος μαρινάτος

φιλετάκια γαύρου μαριναρισμένα
σε λευκό ξύδι με φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο.

Ταραμοσαλάτα χειροποίητη από λευκό ταραμά

με αρωματικό ήλαδι από μυρώνια.

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα Αιγαίου

με ντομάτα, σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και ξύδι.

Τσιροσαλάτα

με αγγουράκι τουρσί, άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι.

Τριηλογία

Ταραμοσαλάτα, φάβα Σχοινούσας,
καπνιστή μελιτζανοσαλάτα.

Αχινοσαλάτα

ανάλογα τη διαθεσιμότητα.

CARPACCIO

Τσιπούρας με φύκια wakame.

Χταποδιού

με πολύχρωμες πιπεριές και λευκό βαλσάμικο.

CEVICHE

Από φρέσκο λευκό ψάρι

μαριναρισμένο σε χυμό εσπεριδοειδών.

TARTAR


Τόνου μαριναρισμένο σε μάνγκο, τζίντζερ και chili.

Γαρίδας με αγγούρι, μοσχολέμονο,

σχοινόπρασσο και μαγιονέζα chili.

ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Στρείδια σερβιρισμένα σε πάγο.



Άρτος / άτομο
Κροστίνι / μερίδα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κηπουρού

ανάμεικτη πράσινη, κόκκινη ρόλα και baby λαχανικά με άνηθο, κάππαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνι με sauce μελιού.

Κρητική

ντοματίνι, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές, ντακάκι χαρουπιού, κάππαρη και ξυνοτύρι ή φέτα.

Σαλάτα Κινόα

Τρίχρωμη κινόα, κρέμα αβοκάντο, καρέ αγγούρι ντομάτα και ψπτες γαρίδες.

Σχοινούσα

ντοματίνια, βασιλικό, λεμόνι.

Βραστά λαχανικά

καρότο, πατάτα, κολοκύθι, μπρόκολο, κίτρινο πατζάρι.

Χόρτα εποχής

σταμναγκάθι ή αημύρα ή βηλήτα.

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα Σχοινούσας

με κρεμμύδι και κάππαρη.

Γαρίδες Panko*

συνοδεύονται με πικάντικη μαγιονέζα.

Χτένια σωτέ*

4τμχ με σάλτσα πορτοκάλι.

Μύδια αχνιστά

με κρεμμύδι, σκόρδο και μουστάρδα σβησμένα με λευκό κρασί.

Γαρίδα Σαγανάκι*

με αρωματική σάλτσα ντομάτας και φέτα.

Καλαμάρι σάρας*

με γκρεμολάδα.

Καλαμάρι τηγαντό* με aioli.

Γαρίδες σάρας*

με σάλτσα γλυκοηλέμονο.

Χταπόδι σάρας

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο Καραβιδουράς

Κριθαρότο Γαρίδας*

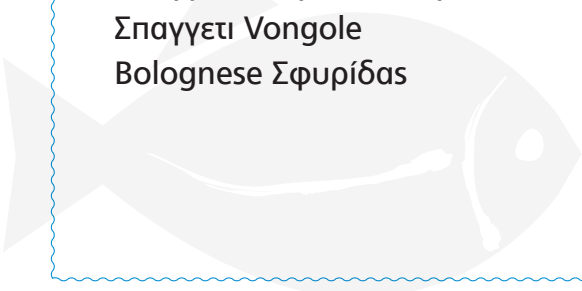
Σπαγγέτι Θαλασσιών 2 ατόμων

με γαρίδες*, μύδια και vongole.

Σπαγγέτι / Λιγκουίνι Γαρίδας*

Σπαγγετι Vongole

Bolognese Σφυρίδας



ΨΑΡΑΚΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΓΡΙ-ΓΡΙ

Σαρδέλα παντρεμένη
με καρέ ντομάτας και ήλαδι βασιλικού.

Γαύρος τηγαντός

Γαριδάκι τηγανητο

Αθερίνα τηγανητή

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ

Fish and Chips

μπακαλιάρος τηγαντός με πατάτες και aioli.

Φιλέτο Λαβράκι

Συνοδεύεται με χόρτα και beurre blanc.

ΦΡΕΣΚΑ ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΑ ΨΑΡΙΑ

Συναγρίδα

Φαγκρί

Σφυρίδα

Μπαρμπούνια

Στήρα

Τσιπούρα πελαγίσια

Ροφός

Σαργός

Σκορπίνα

Γλώσσα

Ψαρόσουπα με ψάρι ημέρας της αρεσκείας σας

Επιβάρυνση για ψαρόσουπα

ΚΑΒΟΥΡΙ / ΓΑΡΙΔΑ

King Crab

Γαρίδα Jumbo

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ

Σχάρας

Βραστή

Με Σπαγγέτι / Λιγκουίни

Ριζότο

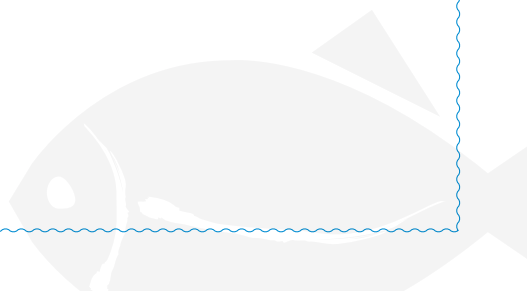
ΑΣΤΑΚΟΣ / ΚΟΛΟΧΤΥΠΑ

Με Σπαγγέτι / Λιγκουίни, όπως ο Νικόηλας ξέρει

Βραστός

Σχάρας

Ριζότο



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ - ΠΑΙΔΙΚΟ

Ριζότο παρμεζάνα

Σπαγγέτι Νάπολι



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μους σοκολάτας

με μπισκότο πραλίνας και σάλτσα butterscotch.

Μιλφέιγ

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καιμάκι.

Τάρτα Λεμόνι



Νικόλας
ΤΗΣ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΦΟΡΟ 0,5 % & ΦΠΑ 13% & 24%
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΡΑΣ
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΕΚΔΙΔΕΙ ΘΕΩΡΗΜΕΝΕΣ ΑΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ
Το κατάστημα μας διαθέτει κυτίο παραπόνων.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
Αγορανομική διάταξη Α2 - 1145/2012

Τα πάντα παρασκευάζονται στην κουζίνα μας καθημερινά.

Όλα τα λαχανικά είναι ημέρας.

Το λάδι μας Εξτρα Παρθένο και Βιολογικής Γεωργίας.

Οι πατάτες μας τηγανίζονται με ηλιέλαιο.

Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π

Στα παραπάνω είδη ενδεχομένως να υπάρχουν ίχνη αλλεργιογόνων ουσιών
π.χ δημητριακά, μαλάκια,καρκινοειδή,αυγά,ψάρια,γάλα,σόγια, μουστάρδα,
σέλινο,ξηροί καρποί,σουσάμι,λιούπινο.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ,ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

Το εστιατόριό μας περιλαμβάνει μεγάλη ποικιλία φρέσκων και φρεσκο-κατεψυγμένων προϊόντων.
Τα φρεσκο-κατεψυγμένα προϊόντα επισημαίνονται με αστερίσκο (*).