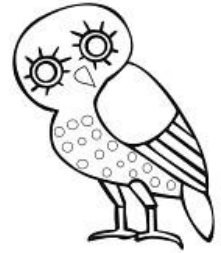




# ΚΑΛΙΜΕΡΑ



## Καλημέρα



### Πρώτο - Primers - Primeros - Firsts

1. -**Amanída grega:** ..... € 8,00  
Tomàquet, pebrot, cogombres, olives de Kalamata, formatge feta  
**Ensalada Griega:** Tomato, pimiento, pepino, olivas de Kalamata, queso feta  
**Greek Salad:** Tomato, sweet pepper, cucumber, Kalamata Olives, feta cheese
2. -**Paksimádi (Dakos):** ..... € 8,50  
Pa de sègol "Dakos" (d.o.p.) cretense, tomàquets, tàperes, anxovas.  
Pan de centeno "Dakos" (d.o.p.) cretense, tomate, alcaparras, anchoas.  
**Dakos rye bread PDO cretan bread, tomatoes, capers, anchovies.**
3. -**Píkília Mezédes:** ..... € 9,50  
Asortit de cremes, y entrantes freds amb pá de pita i dolmadakia.  
Surtido de cremas griegas y entrantes frios con pan de pita y dolmadakia.  
**Assorted dips & cold dishes with pita bread and dolmadakia.**
4. -**Spanakópita:** ..... € 6,50  
Fullas de pasta filo farcitas de espinaca y formatge feta  
Hojaldre de pasta filo relleno de espinaca y queso feta.  
**Phillo dough stuffed with spinach & feta cheese.**
5. -**Dolmades & Tzatzíki:** ..... € 6,00  
Salsa de Iogur y Fullés de ceps farcides amb arròs  
Salsa Tatziki de yogur y Hojas de parra rellenas de arroz.  
**Tzatziki yogurt sauce and vine leaves stuffed with rice.**
- 6.- **Formatge Hallumí de Xípre a la plancha** ..... € 7,00  
Queso Hallumi de Chipre a la plancha  
Grilled Hallumi Cypriot cheese
- 7.- **Formatge Feta Graellat** ..... € 6,50  
Queso Feta asado // **Grilled Feta Cheese**
- 8.- **Saganakí de Formatge Kefalotíri** ..... € 7,00  
Saganakí de queso curado Kefalotyri // **Kefalotyri cheese Saganakí**



## Κυρίως Πιάτο/Segons/ Segundos



### Main Courses

- 1.- **Aggínáres “a la Políta”:** ..... € 8,50  
*Carchofes al estil de Constantinoble. Alcachofas a la Constantinopolita.  
Artichokes Constantinoplan style. (VEGETARIAN)*
- 2.- **Krítharákí Kotópoulo:** ..... € 12,00  
*Pasta Orzo amb pollastre.//Passta orzo con pollo.//Orzo with chicken.*
- 3.- **Spetsofái :** ..... € 12,00  
*Llonganissa grega lukániko amb pebrots//longanisa griega Lukániko  
con pimientos.//Rustic greek country sausages and peppers.*
- 4.- **Kokínístó de Vedella:** ..... € 13,00  
*Vedella amb tomate i puré de Albergínies rostides o Patates al forn.  
Estofado de ternera con puré de berenjena asada o patatas al horno  
Veal stew with roasted eggplant puree or baked potatoes.*
- 5.- **Musaká de Carn o Vegetal:** ..... € 12,00  
*Carn de Vedella, albergínies, i beixamel gratinat al forn.  
Carne de ternera, berenjenas y bechamel gratinados al horno.  
Meat Musaka: Beef, eggplants béchamel sauce, gratin baked.*
- 6.- **Pastítsió:** Tipus de Lasanya grega gratinada ..... € 9,50  
*Tipo de Lasagna griega gratinada.//Greek zitti lasagna.*
- PAN /PITA RACION** ..... € 1,00



# Peix i Marisc

## Pescado y marisco

### *Fish & Sea Food*



- 1.- *Supiá Stifádo:* ..... € 12,50  
*Estofat de sípia.//Estofado de sepia.//Braised cuttlefish.*
- 2.- *Garídes Kalímera* ..... € 15,50  
*Λαγostíns Kalíméra: Langostinos (6ud aprox) feta, olives Kalamata*  
*Langostínos Kalíméra: Langostinos (6ud.aprox) feta olivas Kalamata.*  
*Shrimp Kalíméra: Shrimps (6 units aprox) feta cheese, Kalamata olives.*
- 3.- *Ojtapódi Skaras:* ..... € 18,50  
*Pop a la graella amb pure de Fava y ceba caramelitzat.*  
*Pulpo a la parrilla pure de Fava y cebolla caramelizada.*  
*Gilled Octopus with Fava puree and caramelized onion.*
- 4.- *Tsipúra fileto me puré sélino* ..... € 15,00  
*Filet da Daurada amb pure d'api*  
*Filete de Dorada con puré de apio*  
*Sea bream fillet of with celery puree*
- 5.- *Bakaliáro Skordaliá* ..... € 16.50  
*Bacallà am crema d'all - Bacalao con crema de Ajo*  
*Cod fish with Garlic cream*



## Σχάρα- Graella-Parrilla-Grill

1.- **Greek Burger - Bifteki:** ..... € 12,00

*Burger 200g vedella/porc a la graella.  
Burger de cerdo/ternera 200g a la parrilla.  
200g grilled Burger, mix beef pork.*

2.- **Kotopoulo Souvlaki:** ..... € 12,50

*Broqueta de pollastre macerat al iogur.  
Brocheta de pollo macerado al yogur.  
Skewer of marinated chicken yogurt.*

4.- **Costelles de Xai** ..... € 16,50

*Chuletas de Cordero // Lamb Chops*

5.- **Brizola de porc** ..... €15,00

*Brizola de Cerdo // Pork Brizola*

6.- **Llonganissa Grega Lukaniko al Porro** ..... €11,50

*Llonganisa Lukaniko de Puerro // Lukaniko Rustic leak sausage*



## Επιδόρπιο - Postres - Desserts

- 1- **Καρίδόπιτα:** *Pastís de nous, mel i almívar. .... € 4,50*  
*Tarta de nueces, miel y almívar. **Walnuts honey and syrup cake.***
- 2- **Καταίφι.** *Cabell D´Angel amb nous i mel. .... € 4,50*  
*Cabello de ángel con nueces y miel. **Kataifi dough with wallnuts & honey.***
- 3.-**Βακλανά.** *Mil fullas de pasta Filo farcitas amb fruts secs..... € 4,50*  
*Mil Hojas de pasta Filo con frutos secos y miel*  
***Phillo pastry stuffed w/dry fruits & honey***
- 4.- **Iogur Grec Autèntic Importat** ..... € 4,50  
*Amb confitura de pètals de rosa o guínda.*  
*Yogur griego con confitura de pétalos de rosa o guínda.*  
***Authentic Greek Yogurt w/rose petals, quince or wildberry jam.***
- 5.- **Feta Cheese Cake:** ..... € 4,50  
*Amb confitura de Guínda o codony.*  
*Con confitura de Guínda o Membrillo. **With quince or wilberry jam***

### **Tes o Cafès**

<b>Cafè</b> .....	<b>€ 1,50</b>
<b>Cortado</b> .....	<b>€ 1,50</b>
<b>Cafè americà</b> .....	<b>€ 1,50</b>
<b>Frappé</b> .....	<b>€ 2,50</b>
<b>Infusions</b> .....	<b>€ 2,00</b>
<b>Carajíllo</b> .....	<b>€ 3,50</b>

**Καλή Όρεξη!** (Kalí Óreksi)

**Bon Profit!**

**Buen Provecho!**

**Good Apetite!**