

ΑΚΤΑΙΟΝ

Καλώς Ήρθατε


Welcome


since 1922

Ψωμί κατ' άτομο (λευκό και σπαρένιο)
Bread per person (white and brown) _____ 1.30

Ορεκτικά / Starters

Ντολμαδάκια χειροποίητα με ρύζι, δυόσμο, άνηθο **V**
με ντιπ γιαουρτιού και μυρωδικά
Stuffed vine leaves with rice, spearmint, dill
accompanied with yogurt and herbs dip _____ 7.00

Λουκουμάδες φέτας με chutney ντομάτας 
"Loukoumades" fried feta cheese balls with tomato chutney _____ 7.80

Ρολάκια μελιτζάνας με μους φέτας, δυόσμο και σάλτσα ντομάτας **GF** 
Eggplant rolls with feta cheese mousse, mint and tomato sauce _____ 7.80

Παραδοσιακή πίτα ημέρας
Traditional pie of the day _____ 8.00

Μύδια αχνιστά με κάπαρη, μάραθο, ντοματίνια και ούζο **GF**
Steamed mussels with capers, fennel, cherry tomatoes and ouzo _____ 11.20

Χταπόδι* στη σάρα με πουρέ φάβας Σαντορίνης,
φρέσκο κρεμμύδι και μαρμελάδα κάπαρης
Grilled octopus* with Santorini fava purée, spring onion and capers jam _ 12.80

Καλαμάρι* τηγανητό με τζατζίκι
Fried squid with tzatziki sauce _____ 8.80

Καπνιστή πέστροφα με φακές, ντοματίνια ψητά, πιπεριά Φλωρίνης,
φρέσκο κρεμμυδάκι, φινόκιο και άνηθο σε σάλτσα βαλσαμικού
Smoked trout with lentils, cherry tomatoes, sweet red pepper,
spring onions, fennel, and dill in balsamic sauce _____ 8.20

Γραβιέρα Ιθάκης 
Graviera cheese from Ithaca island _____ 6.00

Τζατζίκι 
Tzatziki _____ 4.50





Σαλάτες / Salads

- Σαντορινιά με μπακαλιάρο. Με ντοματίνια, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φύλλα κάπαρης και μπακαλιάρο παστό ξαλμυρισμένο
Santorini salad. With cod fish, cherry tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, caper leaves and light salted cod fish _____ 9.80
- Σαντορινιά με χλωρό τυρί. Με κριθαροκουλούρα, ντοματίνια, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη και χλωρό τυρί Σαντορίνης
Santorini salad with chloro cheese. With barley rusks, cherry tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, capers and santorinian chloro cheese _____ 9.40
- Χωριάτικη. Με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, παξιμάδι σταρένιο και φέτα
Greek salad. With tomato, cucumber, olives, pepper, onion, capers, wheat rusk and feta cheese _____ 8.00
- Καλοκαιρινή σαλάτα καρπούζι με φέτα, ντοματίνια, baby ρόκα, κριθαροκούλουρο, δυόσμο και σιρόπι βαλσαμικού
Summer salad with water melon, feta cheese, cherry tomatoes, baby rocket, rye rusk, mint and balsamic vinegar syrup _____ 8.60
- Σαλάτα από φρέσκο σπανάκι με καβουρδισμένο μπέικον, αχλάδι και καρύδια σε σάλτσα από ροκφόρ και γιαούρτι
Fresh spinach salad with roasted bacon, pear, and wall nuts in roquefort and yogurt dressing _____ 9.80

Σαντορινιά πιάτα / Local Santorini dishes

- Φάβα Σαντορίνης με φρέσκο κρεμμύδι και τηγανητή κάπαρη 🌿 **V**
Santorini fava purée with spring onions and fried capers _____ 6.80
- Φάβα παντρεμένη με καπνιστή ρέγγα, αμύγδαλο και άνηθο
Santorini fava purée with smoked herring, almond and dill _____ 8.80
- Ψευτοκεφτέδες με ντιπ γιαουρτιού και ταχίνι 🌿 **V**
Fried vegetable balls with yogurt and sesame-paste dip _____ 7.80
- Καπνιστή λευκή μελιτζάνα με καρύδια και μυρωδικά **V**
Smoked white eggplant with walnuts and herbs _____ 6.50
- Μακαρούνες «Καλογερίκο», χειροποίητα ζυμαρικά 🌿 **V**
με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κάπαρη και καπαρόφυλλα
Traditional "Kalogeriko", home-made pasta with tomato sauce, garlic, capers and caper leaves _____ 11.00

Κυρίως πιάτα / Main dishes

Μουσακάς σπιτικός φρεσκοψημένος σε πήλινο Homemade mousakas freshly cooked in a clay pot	12.80
Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας Veal braised in tomato sauce with smoked eggplant purée	13.50
Αρνίσιο λεμονάτο κότσι με κριθαράκι, καρότο, σέλερι, μυρωδικά και καβουρδισμένο ξινοτύρι Lamb shank with orzo, carrot, celery, herbs and roasted xynotyri cheese in lemon sauce	16.00
Ρολό στήθους κοτόπουλου, γεμιστό με χαλούμι, διόσμο, μαστίχα Χίου και σαφράν σε ρύζι Μπασμάτι Chicken breast loaf stuffed with halloumi cheese, spearmint, Chios mastic and saffron with Basmati rice	12.20
Χοιρινά φιλετάκια σοτέ σε γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού και εστραγκόν με baby πατάτες φούρνου Pork fillets sauteed in sweet and sour orange and estragon sauce with baked baby potatoes	13.00
Φρέσκο μοσχάρισιο μπιφτέκι στη σχάρα με φρέσκα χόρτα και ντιπ γιαουρτιού Grilled beef burger with fresh steamed greens and yogurt dip	12.00
Γαρίδες με φρέσκο λιγκουίνι ολικής άλεσης με ψητά ντοματίνια και σάλτσα λεμονιού Shrimps with fresh whole grain linguine pasta, roasted cherry tomatoes and lemon sauce	17.00
Καλαμάρι ψητό με πατατοσαλάτα, μαριναρισμένα κρεμμύδια  και σάλτσα λεμονιού Grilled squid with potato salad, marinated onions and lemon sauce	12.00
Φιλέτο φρέσκιας τσιπούρας με λαχανικά φούρνου  και σάλτσα μοσχολέμονου Fresh sea bream fillet with baked vegetables and lime sauce	19.80
Μακαρούνες «Καλογερίκο», χειροποίητα ζυμαρικά  με ποικιλίαμανιταριών, ψητόμανούρι και λάδι τρούφας Traditional "Kalogeriko", home-made pasta with a variety of mushrooms, grilled manouri cheese and truffle oil	13.80
Ριζότο φρέσκων λαχανικών με χρωματιστές πιπεριές,μανιτάρια,  κολοκυθάκι, φινόκιο, καρότο σε ζωμό λαχανικών Fresh vegetable risotto with different bell peppers, mushrooms, zucchini, fennel, carrot, and vegetable stock	8.50

Επιδόρπια / Desserts

Παγωμένη μους σοκολάτας με ανθό αλατιού και σάλτσα καφέ Iced chocolate mousse with fleur de sel and coffee sauce	6.20
Δροσερή κρέμα λεμονιού με κραμπλ χειροποίητου μπισκότου Fresh lemon cream with homemade biscuit crumble	6.20
Κρέμα μασκαρπόνε αρωματισμένη με baileys και σάλτσα φράουλας Mascarpone cream flavoured with Baileys and strawberry sauce	6.20
Παραδοσιακό γλυκό ημέρας Traditional dessert of the day	6.20

Κρασιά / Wines

Λευκά White

Ασύρτικο Santo wines 750 ml Assyrtiko Santo wines 750 ml	34.00
Σιγάλας Σαντορίνη Ασύρτικο 750 ml Sigalas Santorini Assyrtiko 750 ml	46.00
Μπουτάρη Σαντορίνη 750 ml Boutari Santorini 750 ml	35.00
Σιγάλας, Σαντορίνη Βαρέλι 750 ml Sigalas, Santorini Barrel 750 ml	58.00
Σαντορίνη Γαβαλά 750ml Gavalas Santorini 750ml	42.00
Χατζηδάκη Αϊδάνι (Βιολογικής Καλλιέργειας) 750 ml Hatzidaki, Aidani (Organically grown vines) 750 ml	39.00
Κουτσογιαννόπουλος, Ασύρτικο 750 ml Koutsogiannopoulos, Assyrtiko 750 ml	38.00
Κτήμα Αργυρού Ασύρτικο Βαρέλι 750ml Estate Argiros Assyrtiko, French Oak Fermented 750ml	42.00
Nassitis (Ασύρτικο, Αθήρι, Αιδάνι) 750 ml Nassitis (Aidani, Athiri, Assyrtiko) 750 ml	26.00
Ρετσίνα 750 ml Retsina 750 ml	15.00
Ξηρό Χύμα Κρασί Σαντορίνης 500 ml Dry barreled Santorini wine 500 ml	7.00

Κρασιά / Wines

Ροζέ Rose

Σιγάλας Ροζέ 750 ml	
Sigalas Rose 750 ml	25.00
Αγέρι Santo 750 ml	
Ageri Santo 750 ml	28.00
Ατλαντίς 750 ml	
Atlantis 750 ml	26.00

Κόκκινο Red

Αμπελώνες Κουτσογιαννόπουλου 750 ml	
Ampelones Koutsogiannopoulos 750 ml	41.00
Αγιωργίτικο Μπουτάρη 750 ml	
Agiorgitiko Boutari 750 ml	21.00
Ατλαντίς 750 ml	
Atlantis 750 ml	26.00
Κτήμα Τσέλεπος (Cabernet - Merlot) 750 ml	
Tselepos Estate (Cabernet - Merlot) 750 ml	36.00
Σάντο Grescendo 750 ml	
Santo Crescendo 750 ml	37.00
Σιγάλας Μμ 750 ml	
Sigalas Mm 750 ml	34.00
Ξηρό Χύμα Σαντορίνης 500 ml	
Dry barreled Santorini wine 500 ml	7.00

Οινοπνευματώδη / Spirits

Ούζο Ouzo	4.00
Ούζο Πλωμαρίου 200 ml Plomariou Ouzo 200 ml	8.00
Μεταξά 3* Metaxa 3*	4.00
Τσικουδιά Tsikoudia	4.00

Μπίρες / Beers

Μύθος 330 ml Mythos 330 ml	4.00
Fix 330 ml Fix 330 ml	4.00
Volcan 330 ml Σαντορινιά Μπίρα Volcan 330 ml Beer from Santorini	6.00

Αναψυκτικά / Refreshments

Φάντα 330 ml Fanta 330 ml	2.80
Σπράιτ 330 ml Sprite 330 ml	2.80
Κόκα Κόλα 330 ml Coca Cola 330 ml	2.80
Σόδα 330 ml Soda 330 ml	2.00
Σουρωτή 250 ml Souroti Greek Sparkling Water 250 ml	2.20
Σουρωτή 750 ml Souroti Greek Sparkling Water 750 ml	3.80
Νερό 1 lt Mineral Water 1.0 lt	2.00

Καφέδες / Coffees

Ελληνικός Καφές Greek Coffee	3.00
Nes καφέ Nescafe	3.00
Εσπρέσσο Espresso	3.00
Καπουτσίνο Capuccino	3.20
Τσάι Tea	2.80



Αυστηρά χορτοφαγικό πιάτο
Vegan



Χορτοφαγικό πιάτο
Vegetarian



Χωρίς γλουτένη
Gluten Free

Τα πιάτα που σημειώνονται ως gluten free δεν παρασκευάζονται σε ξεχωριστά σκεύη.

Dishes marked as 'gluten free' are not prepared in dedicated cookware.

Αγορανομικός υπεύθυνος **Ευάγγελος Ρούσσοσ**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα για τις παρατηρήσεις των πελατών.
Μερικά σαντορινιά προϊόντα είναι εποχιακά και δεν υπάρχουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.
Για την παρασκευή των φαγητών χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.

* Κατεψυγμένο προϊόν

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.

Person responsible upon market inspection:
Evangelos Roussos

The store is obliged to provide customer comment forms.
Some Santorini products are seasonal, thus not available throughout the year.
We use olive oil in food preparation and sunflower oil for frying.

* Frozen product

Prices include all legal taxes.