

Μηακίρα

menu

Salads

(Σαλάτες)

Μπακίρα (Mixed green leaves, seasonal fruits, spring onion, Sesame seed candy, Parmesan shavings, balsamic vinegar, olive oil and honey)..... € 9.00

Μπακίρα (Άναμεικτη πράσινη σαλάτα, φρούτα εποχής, φρέσκο κρεμμυδάκι, παστέλι, βαλσάμικο ξύδι, ελαιόλαδο και μέλι).....

Traditional greek salad (Tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, peppers, olives, olive oil and oregano)..... € 8.50

Χωριάτικη (Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές, ελαιόλαδο και ρίγανη).....

Traditional Cretan dakos salad (Cretan rusk, freshly grated tomatoes, olives, cottage cheese, capers, sea pickle, olive oil and oregano)..... € 8.50

Παραδοσιακός Κρητικός Ντάκος (Κρητικό παξιμάδι, φρεσκοτριμμένη ντομάτα, ελιές, ξινομουζήθρα, κάπαρη, κρίταμο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη).....

Beetroot with Olive Oil & Garlic..... € 5.00

Παντζάρια σαλάτα.....

Seasonal Wild Greens..... € 5.00

Χόρτα εποχής.....

Rocket leaves, Lettuce & Cherry Tomatoes..... € 5.00

Ρόκα, μαρούλι και ντοματίνια.....

Appetizers (Ορεκτικά)

Bread basket	€ 1.50
<i>Ψωμί μερίδα</i>	
Feta with olive oil	€ 4.00
<i>φέτα λαδορίγανη</i>	
Tzatzki	€ 4.00
<i>Τζατζίκι</i>	
Spicy whipped feta dip (Tyrokafteri)	€ 5.00
<i>Τυροκαυτερή</i>	
Grilled spicy green peper	€2.00
<i>Καυτερή πιπεριά</i>	
Flame-grilled eggplant	€6.00
<i>Μελιτζάνα ψητή</i>	
Local greek olives (Makri)	€3.00
<i>Ελιές Μάκρης</i>	
French fries	€4.00
<i>Πατάτες τηγανιτές</i>	

Greek spicy baked feta (Bouyourdi)	€ 6.00
<i>Μπουγιουρντί</i>	
Feta in Crispy Phyllo Pastry with Sesame & Honey	€ 6.00
<i>φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι</i>	
Baked Aubergine Rolls with Feta & Tomato Sauce	€ 6.00
<i>Παραδοσιακά μαντηλάκια μελιτζάνας με φέτα</i>	
Fried Courgettes	€ 5.50
<i>Κολοκυθάκια τηγανητά</i>	
Fried aubergines	€5.50
<i>Μελιτζάνες τηγανιτές</i>	
Ntolmadakia (Stuffed wine leaves)	€7.00
<i>Ντολμαδάκια</i>	

Traditional delicacies

Traditional dishes

(Παραδοσιακά πιάτα)

Wood-Fired Slow-Roasted Pork Belly ----- € 12.00

Αργοψημμένη πανσέτα στον ξυλόφουρνο.....

Clay Pot Lamb with Potatoes ----- €14.00

Αρνάκι με πατάτες στη γάστρα.....

Slow-Roasted Pork Shank ----- € 13.00

Κότσι χοιρινό στη γάστρα.....

Mousaka ----- €10.00

Μουσακάς.....

Rice & Herb-Stuffed Tomatoes & Peppers ----- € 9.00

Γεμιστά.....

From the skillet (Τηγανιές)

Rustic Pork Tigania ----- € 8.00

Χοιρινή τηγανιά.....

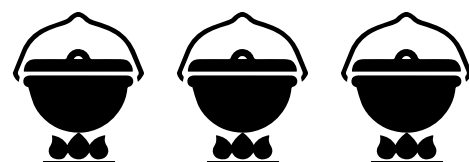
Bite-Sized chicken Tigania ----- €8.00

Τηγανιά κοτόπουλο.....

Today's Traditional Specials

In true Greek taverna tradition, the kitchen prepares additional homemade specialties every day using the freshest seasonal and locally available ingredients.

Ask your waiter what's cooking today, you might discover your new favourite dish!



Craving something truly traditional?

Our homemade Greek pies and other regional specialties can be prepared especially for you with advance notice.

+3025510 36018, +30 6985083220

From the grill (Της ώρας)

Traditional Grek herb-seasoned beef patty..... € 9.00

Χειροποίητο μπιφτέκι.....

Pork collar stakes..... € 9.00

Χοιρινά μπριζολάκια.....

Pork belly tomahawk..... €16.00

Πανσετομπριζόλα.....

Traditional pork skewer (souvlaki)..... €9.00

Σουβλάκι χοιρινό.....

Chicken fillet..... €8.50

Φιλέτο κοτόπουλο.....

Traditional greek sausage..... €10.00

Χωριάτικο λουκάνικο πέταλο.....

Sea food (Θαλασσινά)

To share

Mediterranean mussel salad.....	€ 12.00
Μύδια σαλάτα.....	
Marinated octopus.....	€ 12.50
Χταπόδι ξυδάτο.....	
Smoked mackerel.....	€ 7.00
Σκουμπρί καπνιστό.....	

Pan - cooked

Mussels saganaki.....	€ 14.00
Μύδια σαγανάκι.....	
Shrimp saganaki.....	€14.50
Γαρίδες σαγανάκι.....	
Crispy fried shrimps.....	€ 13.50
Γαρίδες τηγανητές.....	
Golden fried calamari (squid).....	€ 10.50
Καλαμάρι τηγανητό.....	
Crispy fried anchovies.....	€ 9.50
Γαύρος τηγανητός.....	

Grilled

Sea bream.....	€13.50
Τσιπούρα.....	
Sea bass.....	€14.00
Λαυράκι.....	
Red porgy.....	€Price/kg
Φαγκρί.....	
Sardines.....	€10.50
Σαρδέλες.....	

