

Lia

—TAVERN—

Mykonos

Ορεκτικά ~ Starters

ΚΡΥΑ ~ COLD

ΤΖΑΤΖΙΚΙ ~ TZATZIKI	7.00
με γιαούρτι Μυκόνου, σκόρδο, αγγούρι <i>with Mykonian yogurt, garlic, cucumber</i>	
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ~ FISH ROE DIP	8.00
λευκός ταραμάς, ελαιόλαδο, λεμόνι <i>white preserved fish roe, olive oil, lemon</i>	
ΜΟΣΤΡΑ ~ MOSTRA	9.00
παξιμάδι, κοπανιστή Μυκόνου, τομάτα <i>with rusk, Mykonian kopanisti spicy cheese, tomato</i>	
ΛΑΚΕΡΔΑ ~ LAKERDA	12.00
παλαμίδα ~ skipjack tuna	
ΣΑΡΔΕΛΑ ΠΑΣΤΗ ~ SALTED SARDINES	12.00
με ελαιόλαδο, ξύδι ~ <i>with olive oil, vinegar</i>	
ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ MARINATED ANCHOVIES	12.00
με μηλόξυδο ~ <i>with apple cider vinegar</i>	
ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ ~ SEA URCHIN SALAD	25.00
με ελαιόλαδο, λεμόνι ~ <i>with olive oil, lemon</i>	
ΧΕΛΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ~ SMOKED EEL	23.50
με καπνιστή μελιτζάνα και ταχίνι <i>with smoked eggplant and tahini</i>	
ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΕΒΙΤΣΕ ~ SEA BASS CEVICHE	19.00
με κρεμμύδι φρέσκο, λάιμ, τσίλι <i>with fresh onion, lime, chili</i>	
ΚΑΡΙΠΑΤΣΙΟ ~ CARPACCIO	22.50
από ψάρι ημέρας ~ <i>from fresh fish of the day</i>	
ΣΑΛΑΤΟΥΡΙ ~ SALATOURI	13.00
σαλάχι με φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανό, λεμόνι <i>ray fish with fresh onion, parsley, lemon</i>	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ~ EGGPLANT DIP	10.00
με σκόρδο, ελαιόλαδο, κρεμμύδι, μαϊντανό <i>with garlic, olive oil, onion, parsley</i>	
ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ~ SANTORINI FAVA	8.00
με κάπαρη, μαϊντανό, κρεμμύδι <i>with capers, parsley, onion</i>	

ΖΕΣΤΑ ~ HOT

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ FRIED ZUCCHINI	9.00
ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ GRILLED HALLOUMI CHEESE	11.50
με τομάτα ψητή ~ <i>with grilled tomato</i>	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ~ FRENCH FRIES	6.00
φρεσκοκομμένες ~ <i>freshly cut</i>	
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ FRIED MEATBALLS	12.00
με δυόσμο, θρούμπι ~ <i>with spearmint, savory</i>	
ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΕΙΝΟΤΥΠΟ SOÛR CHEESE SAGANAKI	11.50
σε φύλλο κρούστας, μέλι, σουσάμι <i>in filo pastry, honey, sesame</i>	
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ FRIED CALAMARI	18.00
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ ~ STEAMED MUSSELS	14.00
με κρεμμύδι, κρασί, σκόρδο <i>with onion, wine, garlic</i>	
ΓΑΥΡΟΣ ή ΑΘΕΡΙΝΑ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ ANCHOVY or SMELT IN THE PAN	13.50
με κρεμμύδι τηγανητό ~ <i>with fried onion</i>	
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ~ SHRIMP SAGANAKI	16.00
με σάλτσα τομάτα, φέτα <i>with tomato sauce, feta cheese</i>	
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ GRILLED OCTOPUS	18.00
<hr/>	
<i>Το φωμάκι μας</i> Our Homemade Bread	
με ελαιόλαδο, ελιές και πελτέ τομάτας <i>with olive oil, olives and tomato paste</i>	5.00

Σαλάτες ~ Salads

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ~ GREEK SALAD	12.00
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ~ SEASONAL GREENS με τριμμένη τομάτα και ξινότυρο <i>with grated tomato and sour cheese</i>	12.00
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΒΡΑΣΤΑ ~ BOILED VEGETABLES κολοκύθι, πατάτα, καρότο, χόρτα, μπρόκολο <i>zucchini, potato, carrot, greens, broccoli</i>	14.00
ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ ~ LETTUCE SALAD με φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο ~ <i>with fresh onion, and dill</i>	8.00
ΡΟΚΑ ΛΟΥΖΑ ~ ROCKET-LOUZA ξινότυρο, τοματίνι, σύκο, λούζα <i>sour cheese, cherry tomatoes, fig, mykonian smoked pork</i>	13.00
ΠΡΑΣΙΝΗ ~ GREEN SALAD με βινεγκρέτ ταχίνι-πορτοκάλι και κάσιους <i>with tahini-orange vinaigrette and cashew nuts</i>	12.00
ΠΙΑΝΤΖΑΡΙΑ ~ BEET SALAD μαριναρισμένα με ξύδι-ελαιόλαδο <i>marinated with vinegar and olive oil</i>	9.00

Κρεατικά ~ Meats

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΑΙ SOUVLAKI CHICKEN με πατάτα ψητή <i>with grilled potato</i>	16.00
ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ PORK SHOULDER STEAK με πατάτα στα κάρβουνα <i>with grilled potato</i>	22.00
T-BONE STEAK μοσχάρι γάλακτος με πιπεριές και τοματίνια ψητά <i>veal, with peppers and roasted cherry tomatoes</i>	29.00

Θαλασσινά ~ Seafood

TRADITIONAL "ΚΑΚΑΒΙΑ" FISH SOUP ψαρόσουπα από φρέσκο ψάρι ημέρας <i>with fresh fish of the day</i>	26.50	ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ GRILLED CALAMARI με λαδολέμονο ~ <i>with olive oil and lemon</i>	19.00
ΑΧΝΙΣΤΟ ~ STEAMED FISH φιλέτο ψαριού λεμονάτο ~ <i>fish fillet with lemon</i>	95.00/kg	ΑΣΤΑΚΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ ~ FRESH LOBSTER σχάρας ή με λιγκουίνι ~ <i>grilled or with linguine</i>	150.00/kg
ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ ~ GRILLED FISH στα κάρβουνα ~ <i>on charcoal</i>	95.00/kg	ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ SEAFOOD LINGUINE με γαρίδες, μύδια, βόνγκολε <i>with shrimp, mussels, clams</i>	22.00
ΤΣΙΠΟΥΡΑ/ΛΑΒΡΑΚΙ ~ BREAM/SEA BASS στα κάρβουνα ~ <i>grilled on charcoal</i>	60.00/kg	ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ~ FISH FILLE στα κάρβουνα ~ <i>grilled on charcoal</i>	22.00
ΓΑΡΙΔΕΣ JUMBO ~ JUMBO SHRIMP τα κάρβουνα ~ <i>grilled on charcoal</i>	95.00/kg		

Τζυκά ~ Desserts

ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΓΑΛΕΝΙΟΣ SEMOLINA HALVA Χαλβάς, με αμύγδαλο και παγωτό βανίλια <i>Halva with almonds and vanilla ice cream</i>	12.00	ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ VANILLA ICE CREAM soft με γλυκό του κουταλιού, καρύδι, σοκολάτα <i>soft, with spoon sweet, walnut, chocolate</i>	13.50
ΒΑΝΙΛΙΑ ΥΠΟΒΡΥΧΙΟ VANILLA SUBMARINE TRADITIONAL SWEET	7.00	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΥΚΟΝΟΥ MYKONIAN YOGURT με γλυκό του κουταλιού ~ <i>with spoon sweet</i>	8.00
ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ "ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ" GREEK DONUTS μέλι-καρύδι ή σοκολάτα ~ <i>honey-walnut or chocolate</i>	12.00		

Κρασιά ~ Wines

ΛΕΥΚΑ ~ WHITE

	150ml 	750ml 
DIALOGOS - DIO IPSI ESTATE <i>Assyrtiko, Kidonitsa - Peloponnesos</i>	8.00	31.00
BIBLIA CHORA ESTATE <i>Assyrtiko, Sauvignon Blanc - Pangeon</i>		32.00
MALAGOUZIA, DOMAINE GEROVASSILIOU <i>Malagouzia - Macedonia</i>		37.00
ARMYRA, DOMAINE SKOURAS <i>Chardonnay, Malagouzia - Peloponnesos</i>	7.00	28.00
SAUVIGNON BLANC, ALPHA ESTATE <i>Sauvignon Blanc - Amyndeon</i>		42.00
CHARDONNAY, DOMAINE GEROVASSILIOU <i>Chardonnay - Macedonia</i>		46.00
MOSCHOFILERO, LAFAZANIS ESTATE <i>Moschofilero - Peloponnesos</i>		500ml / 12.00

POΖΕ ~ ROSE

LITTLE ARK, LANTIDIS WINERY <i>Moschofilero - Peloponnesos</i>	7.00	27.00
BIBLIA CHORA ESTATE <i>Syrah - Pangeon</i>		32.00
IDYLLE, LA TOUR MELAS <i>Grenache Rouge, Syrah, Agiorgitiko - Phthiotis</i>		37.00
ALPHA ESTATE <i>Xinomavro - Macedonia</i>	11.00	44.00
CHATEAU MIRAVAL <i>Cinsault, Grenache Rouge, Rolle, Syrah - Provence</i>		65.00

KOKKINA ~ RED

DIALOGOS - DIO IPSI ESTATE <i>Agiorgitiko - Peloponnesos</i>	8.00	31.00
BIBLIA CHORA ESTATE <i>Cabernet Sauvignon, Merlot - Macedonia</i>		42.00

PROSECCO

35.00

Champagnes

MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - France</i>	150.00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - France</i>	150.00

Ούζο ~ Ouzo

	50ml 	200ml 
PLOMARI		12.00
MINI	5.00	12.00
VARVAYANNI		12.00
BABATZIM		12.00
PITSILADI		12.00

Τσίπουρο ~ Tsipouro

APOSTOLAKIS	12.00
TSILILI	12.00
TSILILI WITHOUT ANISE	12.00
TSILILI MUSCAT	18.00
DEKARAKI	12.00
AGIONERI	15.00

Μπίρες ~ Beers

NISSOS 330ml	5,50
FIX 330ml	4,50
MYTHOS DRAUGHT 330ml	5,00
FIX ANEF, ALCOHOL FREE 330ml	4,50

Αναψυκτικά ~ Beverages

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP	
IVI ORANGE, IVI BLÜE 250ml	4,00

Νερό ~ Water

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 1lt * <i>Mineral water 1lt</i>	4,00
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 750ml <i>Sparkling water 750ml</i>	5,50

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.

ΑΝ ΠΑΞΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ. Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο και στις σαλάτες ελαιόλαδο. Το χταπόδι, το καλαμάρι και οι γαρίδες είναι κατεψυγμένα. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταυρόπουλος Νίκος

All prices are in Euro.

IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY PLEASE LET US KNOW. We use sunflower oil for all fried foods. Olive oil is used for salads.
Octopus, calamari and shrimp are frozen. The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal document (receipt - invoice). Surety: Stavropoulos Nikos