



traditional
restaurant
Korali



ΚΟΡΑΛΛΙ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ • ΚΑΜΑΡΙ - ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

(+30) 22860 30421 - korallirestaurant.gr

ΨΩΜΙ
ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ

ΣΟΥΠΕΣ

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ
ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ
με γιαούρτι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
με καραμελωμένα κρεμμύδια

ΤΖΑΤΖΙΚΙ
με στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι και σκόρδο

ΓΙΑΟΥΡΤΟΠΑΝΤΖΑΡΟ
δροσιστικό γιαούρτι με παντζάρι, σκόρδο
και τριμμένο καρύδι

ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ
με τζατζίκι

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ
με φλέικς παρμεζάνας

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
φρέσκιες χωριάτικες

ΦΕΤΑ ΜΕΛΙ
αιγοπρόβεια φέτα ψημένη με φύλλο Βηρυτού
και επικαλυμμένη με θυμαρίσιο
Ελληνικό μέλι και σουσάμι

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΨΕΥΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
με τζατζίκι

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ
μύδια* με κρασί, λεμόνι, φαινόκιο και σκόρδο

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ
καλαμάρια* με σως ταρτάρ

ΓΑΡΙΔΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ
γαρίδες* με σάλτσα λεμονιού και μαϊντανό

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΛΑ ΚΡΕΜ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΩΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

ΝΑΠΟΛΕΩΝ
με ντομάτα, ψητό κολοκύθι,
ψητό μανούρι και πέστο βασιλικού

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΣΟΛΟΜΟΥ
με καπνιστό σολομό, ντοματάκια,
ρόκα και κρέμα τυριού

BREAD
GARLIC BREAD

SOUPS

FISH SOUP
TOMATO SOUP
with yoghurt

STARTERS

SANTORINIAN FAVA
with caramelized onion

TZATZIKI
with yogurt, cucumber and garlic

BETROOT WITH YOGHURT
refreshing yoghurt with beetroot,
garlic and grated nuts

FRIED ZUCCHINI
with tzatziki

FRIED EGGPLANT
with parmesan flakes

FRIED POTATOES
rustic

FETA WITH HONEY
grilled sheep & goat feta with phyllo pastry,
topped with Greek thyme honey
and sesame

SAGANAKI CHEESE

TRADITIONAL TOMATO FRITTERS
with tzatziki

DOLMADES GIALANTZI

STEAMED MUSSELS
mussels* with wine, lemon, fennel and garlic

FRIED CALAMARI
calamari* with tartar sauce

LEMON SHRIMPS
shrimps* with lemon sauce and parsley

MUSHROOMS A LA CREME

SANTORINIAN EGGPLANT SAGANAKI

MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE

NAPOLEON
with tomato, grilled zucchini,
grilled manouri cheese and basil pesto

SALMON BRUSCHETTA
with smoked salmon, cherry tomatoes,
rucola and cheese cream

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

ντομάτα, πιπεριά, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και ελαιόλαδο

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ

ντοματίνια, αγγούρι, παξιμαδάκια, κρεμμύδι, πατάτα βραστή, κάπαρη, καπαρόφυλλα, ανθότυρο, ελιές και πολύχρωμες πιπεριές

ΚΟΡΑΛΛΙ

ρόκα, λιαστή ντομάτα, πράσινο μήλο, πορτοκάλι, μέλι, σουσάμι, και φλεις παρμεζάνας

ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ

μπλε τυρί, τортίγια, πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, αχλάδι, βινεγκρέτ βαλσάμικο και σουσάμι

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

φιλετάκια κοτόπουλου, πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, μανιτάρια, πολύχρωμες πιπεριές, βινεγκρέτ και φλεις παρμεζάνας

ΣΟΛΟΜΟΥ

καπνιστός σολομός, πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, ντοματίνια και βινεγκρέτ άνηθου

ΧΟΡΤΑ

με ελαιόλαδο

ΠΑΣΤΑ

ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ

με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

ΜΠΟΛΟΝΕΖ

με μοσχαρίσιο κιμά

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

με μπέικον, κρέμα γάλακτος και αυγό

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

με κρέμα βαλσάμικο, κρέμα γάλακτος και πιπεριά

ΣΚΟΡΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

με σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια και σκόρδο

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

αστακός* με σάλτσα ντομάτας και ζωμό αστακού

ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

με μύδια*, γαρίδες*, βόγγολες*, ντοματίνια, κρεμμύδι και σκόρδο

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

γαρίδες* με σάλτσα ντομάτας

ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

με κρέμα γάλακτος, βότκα και άνηθο

ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

με κρεμμύδι, ντομάτα, πιπεριά και μανιτάρια

SALADS

GREEK

tomato, bell pepper, cucumber, onion, olives, feta and olive oil

SANTORINI

cherry tomatoes, cucumber, rusk, onion, boiled potato, capers, caper leaves, cream cheese, olives and colorful bell peppers

KORALLI

rucola, sundried tomato, green apple, orange, honey, sesame and parmesan flakes

BLUE CHEESE

blue cheese, tortilla, mixed green salad, pear, balsamic vinaigrette and sesame

CHICKEN

chicken fillet, mixed green salad, mushrooms, colorful bell peppers, vinaigrette and parmesan flakes

SALMON

smoked salmon, mixed green salad, cherry tomatoes and dill vinaigrette

BOILED GREENS

with olive oil

PASTA

NAPOLETANA

with tomato sauce and basil

BOLOGNESE

with ground beef

CARBONARA

with bacon, cream and egg

CHICKEN

with balsamic cream, cream and bell pepper

GARLIC

with tomato sauce, cherry tomatoes and garlic

LOBSTER

lobster* with tomato sauce and lobster bisque

SEAFOOD

with mussels*, shrimps*, clams*, cherry tomatoes, onion and garlic

SHRIMP

shrimps* with tomato sauce

SMOKED SALMON

with cream, vodka and dill

VEGETABLE

with onion, tomato, bell pepper and mushrooms



ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΨΗΤΗ
τσιπούρα με πράσινη σαλάτα και πλιγούρι

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ
σολομός με πράσινη σαλάτα και πλιγούρι

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ
καλαμάρι* με πράσινη σαλάτα και πλιγούρι

ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ
γαρίδες* με πράσινη σαλάτα και πλιγούρι

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ
χταπόδι* με φάβα
και καραμελωμένα κρεμμύδια

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ
μπακαλιάρος* με σκορδαλιά

ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ
με γαρίδες*, μύδια* και βόνγκολες*

ΜΙΞ ΨΗΤΩΝ ΨΑΡΙΩΝ
& ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΓΙΑ 2
τσιπούρα, λαυράκι, καλαμάρι*,
μύδια* και γαρίδες*

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΣΕ ΠΗΛΙΝΟ
με μοσχαρίσιο κιμά, μελιτζάνα Σαντορίνης,
πατάτα και σάλτσα μπεσαμέλ

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ ΠΗΛΙΝΟ
με μελιτζάνα Σαντορίνης,
πατάτα και σάλτσα μπεσαμέλ

ΙΜΑΜ
με λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης

ΣΤΙΦΑΔΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
με κρεμμυδάκια και μπαχαρικά

ΚΛΕΦΤΙΚΟ
αρνί με λαχανικά και τυρί

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ
με κοκκινιστό μοσχάρι

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

FISH & SEAFOOD

GRILLED SEABREAM
seabream with green salad and bulgur

GRILLED SALMON
salmon with green salad and bulgur

GRILLED CALAMARI
calamari* with green salad and bulgur

GRILLED SHRIMPS
shrimps* with green salad and bulgur

GRILLED OCTOPUS
octopus* with fava
and caramelized onions

FRIED COD FISH
cod fish* with garlic purée

SEAFOOD RISOTTO
with shrimps*, mussels* and clams*

MIXED GRILLED FISH
& SEAFOOD FOR 2
seabream, sea bass, calamari*,
mussels* and shrimps*

TRADITIONAL GREEK DISHES

MOUSSAKA IN A POT
with ground beef, Santorini's eggplant,
potato and béchamel sauce

VEGETABLE MOUSSAKA IN A POT
with Santorini's eggplant,
potato and béchamel sauce

ΙΜΑΜ
with Santorini's white eggplant

CHICKEN STIFADO
with baby onions and herbs

ΚΛΕΦΤΙΚΟ
lamb with vegetables and cheese

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ
Greek pasta with beef in tomato sauce

CALAMARI GIUVETSI

ΚΡΕΑΤΑ

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ
με πατάτες τηγανητές και πράσινη σαλάτα

ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ
με πατάτες τηγανητές και πράσινη σαλάτα

ΠΑΪΔΑΚΙΑ
με πατάτες τηγανητές και πράσινη σαλάτα

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ
με πατάτες τηγανητές και πράσινη σαλάτα

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΥ
με αρωματισμένο ρύζι μπασμάτι
και τηγανητό κριθαράκι

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΦΕΤΑ ΣΩΣ
με αρωματισμένο ρύζι μπασμάτι
και τηγανητό κριθαράκι

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ
με πίτα καλαμποκιού και πατάτες τηγανητές

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
με πίτα καλαμποκιού,
πατάτες τηγανητές και τζατζίκι

ΜΙΞ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
κοτόπουλο, χοιρινό και μοσχάρι
με πίτα καλαμποκιού,
πατάτες τηγανητές και τζατζίκι

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
με πίτα καλαμποκιού,
πατάτες τηγανητές και τζατζίκι

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
με φέτα σως ή ροκφόρ σως,
πίτα καλαμποκιού
και πατάτες τηγανητές

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ
με βινσάντο σως

ΣΠΕΑΡ ΡΙΜΠΣ
χοιρινά παϊδάκια

T-BONE ΜΠΡΙΖΟΛΑ
με πατάτες τηγανητές

ΜΙΞ ΓΚΡΙΑ ΓΙΑ 2
λουκάνικο, φιλετίνα κοτόπουλο,
μπριζολάκια, γύρος, μπιφτεκάκια, τζατζίκι,
πίτα καλαμποκιού και πατάτες τηγανητές

MEAT DISHES

PORK STEAKS
with fried potatoes and green salad

PORK SHOULDER STEAK
with fried potatoes and green salad

LAMB CHOPS
with fried potatoes and green salad

GRILLED CHICKEN FILLET
with fried potatoes and green salad

CHICKEN FILLET CURRY
with basmati rice and
fried orzo

CHICKEN FILLET WITH FETA SAUCE
with basmati rice and
fried orzo

BEEF GIAOURTLOU
with corn pita bread and fried potatoes

CHICKEN SOUVLAKI
with corn pita bread,
fried potatoes and tzatziki

MIXED SOUVLAKI
chicken, pork and beef
with corn pita bread,
fried potatoes and tzatziki

PORK or CHICKEN GYROS
with corn pita bread,
fried potatoes and tzatziki

PORK or CHICKEN GYROS
with feta sauce or roquefort sauce,
with corn pita bread
and fried potatoes

PORK TENDERLOIN
with vinsanto sauce

SPARE RIBS
pork chops

T-BONE STEAK
with fried potatoes

MIXED GRILL FOR 2
sausage, chicken fillet,
steaks, gyros, burgers, tzatziki,
corn pita bread and fried potatoes

ΚΡΑΣΙΑ

ΛΕΥΚΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ 750ml
Ασύρτικο Σαντορίνης

ΚΑΤΣΑΝΟ ΓΑΒΑΛΑΣ 750ml
Κατσανό, Γαϊδουριά Σαντορίνης

ΚΟΡΑΛΛΙ ΑΣΥΡΤΙΚΟ 750ml

ΔΡΑΚΟΒΟΥΝΙ ΑΡΚΑΔΙΑΣ 750ml

ΝΥΧΤΕΡΙ ΕΝΩΣΗΣ 750ml
85% Ασύρτικο, 10% Αθήρι, 5% Αηδάνι

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ 250ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ 500ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ ΡΕΤΣΙΝΑ 250ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ ΡΕΤΣΙΝΑ 500ml

ΡΟΖΕ

ΣΙΓΑΛΑ ΕΑΝ 750ml

14-18 h 750ml
Αγιωργίτικο

ΚΟΡΑΛΛΙ 750ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ 250ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ 500ml

ΚΟΚΚΙΝΑ

ΣΙΓΑΛΑΣ Μμ 750ml
Μαυροτράγανο, Μανδηλαριά

ΞΕΝΟΛΟΟ ΓΑΒΑΛΑΣ 750ml
50% Μαυροτράγανο, 45% Μανδηλαριά, 5% Αθήρι

ΚΟΡΑΛΛΙ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 750ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ 250ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ 500ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ 250ml

ΑΜΠΕΛΙΣΙΟΥΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ 500ml

ΧΥΜΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟ
Λευκό, Ροζέ ή Κόκκινο

ΠΟΤΗΡΙ

ΚΑΡΑΦΑ 0.5L

ΚΑΡΑΦΑ 1.0L

WINES

WHITE

THALASSITIS 750ml
Assyrtiko from Santorini

KATSANO GAVALAS 750ml
Katsano and Gaidouria from Santorini

KORALLI ASSYRTIKO 750ml

DRAKOVOUNI ARKADIAS 750ml

NYKTERI SANTO WINES 750ml
85% Assyrtiko, 10% Athiri, 5% Aidani

AMPELICIOUS 250ml

AMPELICIOUS 500ml

AMPELICIOUS RETSINA 250ml

AMPELICIOUS RETSINA 500ml

ROSE

SIGALA EAN 750ml

14-18 h 750ml
Agiorgitiko

KORALLI 750ml

AMPELICIOUS 250ml

AMPELICIOUS 500ml

RED

SIGALA Mm 750ml
Mavrotragano, Mandilaria

XENOLOO GAVALAS 750ml
50% Mavrotragano, 45% Mandilaria, 5% Athiri

KORALLI AGIORGITIKO 750ml

AMPELICIOUS 250ml

AMPELICIOUS 500ml

AMPELICIOUS SEMI-SWEET 250ml

AMPELICIOUS SEMI-SWEET 500ml

GREEK HOUSE WINE
white, rose or red

GLASS

CARAFE 0.5L

CARAFE 1.0L

ΧΥΜΟΙ

ΦΡΕΣΚΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΦΡΕΣΚΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ή ΑΝΑΝΑΣ
ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΠΕΠΣΙ / ΜΑΞ / ΤΟΥΙΣΤ 330ml
ΚΟΚΑ ΚΟΛΑ / ΖΕΡΟ 250ml
ΣΠΡΑΪΤ 250ml
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ / ΛΕΜΟΝΑΔΑ 250ml
ΤΟΝΙΚ / ΣΟΔΑ 250ml
ΤΣΑΪ ΠΑΓΩΜΕΝΟ 330ml
λεμόνι ή ροδάκινο
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 330ml
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750ml
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 500ml
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 1L

ΜΠΥΡΕΣ

ΑΛΦΑ ΒΑΡΕΛΙ ΜΙΚΡΗ 250ml
ΑΛΦΑ ΒΑΡΕΛΙ ΜΕΓΑΛΗ 500ml
PENT ΝΤΟΝΚΕΪ 330ml
ΓΕΛΟΥ ΝΤΟΝΚΕΪ 330ml
ΚΡΕΪΖΙ ΝΤΟΝΚΕΪ 750ml
ΜΠΛΕ ΜΟΝΚΕΪ 330ml
ΑΛΦΑ ΒΑΪΣ 500ml
ΜΥΘΟΣ 500ml
ΜΑΜΟΣ 500ml
ΑΛΦΑ 0% 500ml
ΑΜΣΤΕΛ ΡΑΝΤΛΕΡ 500ml
ΣΑΪΝΤΕΡ ΣΤΡΟΝΓΚΜΠΟΟΥ 330ml

JUICES

FRESH ORANGE
FRESH MIXED FRUITS
ORANGE or PINEAPPLE
MIXED FRUITS

SOFT DRINKS

PEPSI / MAX / TWIST 330ml
COCA COLA / ZERO 250ml
SPRITE 250ml
ORANGEADE / LEMONADE 250ml
TONIC / SODA 250ml
ICE TEA 330ml
lemon or peach
SPARKLING WATER 330ml
SPARKLING WATER 750ml
MINERAL WATER 500ml
MINERAL WATER 1L

BEERS

ALPHA DRAFT SMALL 250ml
ALPHA DRAFT BIG 500ml
RED DONKEY 330ml
YELLOW DONKEY 330ml
CRAZY DONKEY 750ml
BLUE MONKEY 330ml
ALPHA WEISS 500ml
MYTHOS 500ml
MAMOS 500ml
ALFA FREE 0% 500ml
AMSTEL RADLER 500ml
CIDER STRONGBOW 330ml



ΑΠΕΡΙΤΙΦ

ΒΙΝΣΑΝΤΟ
ΚΑΜΠΑΡΙ
ΑΠΕΡΟΛ
ΜΑΡΤΙΝΙ
ΟΥΖΟ
ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ
ΟΥΖΟ ΚΑΡΑΦΑ 200ml

APERITIFS

VINSANTO
CAMPARI
APEROL
MARTINI
OUZO
TSIKOUDIA
OUZO CARAFE 200ml

ΛΙΚΕΡ

ΚΑΛΟΥΑ
ΑΜΑΡΕΤΟ
ΣΑΟΥΘΕΡΝ ΚΟΜΦΟΡΤ
ΜΠΕΪΛΙΣ

LIQUEURS

KAHLUA
AMARETTO
SOUTHERN COMFORT
BAILEYS

ΠΟΤΑ

ΤΖΙΝ
ΒΟΤΚΑ
ΡΟΥΜΙ
ΤΕΚΙΛΑ

DRINKS

GIN
VODKA
RUM
TEQUILA

ΟΥΙΣΚΙ

ΤΖΟΝΙ ΓΟΥΟΚΕΡ
ΤΖΕΪΜΣΟΝ
ΤΖΑΚ ΝΤΑΝΙΕΛΣ
ΣΙΒΑΣ

WHISKEY

JOHNNIE WALKER
JAMESON
JACK DANIELS
CHIVAS

ΚΟΝΙΑΚ

ΜΕΤΑΞΑ 3*
ΜΕΤΑΞΑ 5*
ΜΕΤΑΞΑ ΡΕΖΕΡΒΕ

BRANDY

METAXA 3*
METAXA 5*
METAXA RESERVE

ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΕΣΠΡΕΣΟ
ΕΣΠΡΕΣΟ ΔΙΠΛΟΣ
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ
ΚΑΦΕΣ ΛΑΤΕ
ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ
ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ
ΤΣΑΪ

HOT COFFEES & BEVERAGES

ESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO
CAPPUCCINO
CAFFE LATTE
INSTANT COFFEE
AMERICANO
GREEK COFFEE
DOUBLE GREEK COFFEE
HOT CHOCOLATE
TEA

ΠΑΓΩΜΕΝΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΦΡΑΠΕ
ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ
ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΜΠΕΪΛΙΣ
ΕΣΠΡΕΣΟ ΦΡΕΝΤΟ
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΦΡΕΝΤΟ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ

COLD COFFEES & BEVERAGES

FRAPPE ICED COFFEE
FRAPPE WITH ICE CREAM
FRAPPE WITH BAILEYS
ESPRESSO FREDDO
CAPPUCCINO FREDDO
COLD CHOCOLATE

ΣΠΕΣΙΑΘ ΚΑΦΕΔΕΣ

ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ
εσπρέσο, ιρλανδέζικο ούισκι και σαντιγύ
ΚΑΦΕΣ ΑΜΑΡΕΤΟ
εσπρέσο, αμαρέτο και σαντιγύ

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE
espresso, irish whisky and whipped cream
AMARETTO COFFEE
espresso, amaretto and whipped cream

ΕΠΙΔΟΡΝΙΑ

ΜΗΛΟΠΙΤΑ
με μια μπάλα παγωτό

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
με μια μπάλα παγωτό

ΠΑΓΩΤΑ & ΜΙΛΚΣΕΪΚ

ΠΑΓΩΤΟ ΚΟΡΑΛΛΙ
στρατσιατέλα, σως σοκολάτα,
σαντιγύ και caprice

ΜΙΛΚΣΕΪΚ
βανίλια, σοκολάτα ή μπανάνα

ΚΟΚΤΕΪΛΣ

ΛΟΝΓΚ ΑΪΛΑΝΤ ΑΪΣ ΤΙ
βότκα, τζιν, ρούμι, τριπλ σεκ,
χυμός λεμόνι, κόκα κόλα

ΜΟΧΙΤΟ
ρούμι, σόδα, χυμός λεμόνι,
λάιμ, φρέσκια μέντα, ζάχαρη

ΠΙΝΑ ΚΟΛΑΔΑ
λευκό ρούμι, κόκονατ ρούμι,
μπατιντά, γάλα, χυμός ανανά

ΤΕΚΙΛΑ ΣΑΝΡΑΪΣ
τεκίλα, τριπλ σεκ,
χυμός πορτοκάλι, γρεναδίνη

ΚΑΡΠΟΥΖΙ
σάουθερν, αμαρέτο,
χυμός ανανά, γρεναδίνη

ΣΕΞ ΟΝ ΔΕ ΜΠΙΤΣ
βότκα, πιτς σναπς,
χυμός πορτοκάλι, γρεναδίνη

ΚΟΥΜΠΙΑ ΛΙΜΠΡΕ
φρέσκο λάιμ, ζάχαρη, ρούμι, κόκα κόλα

ΚΟΚΤΕΪΛΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

ΦΡΟΥΙΤ ΠΑΝΤΣ
ανάμεικτος χυμός, γρεναδίνη

ΒΕΡΤΖΙΝ ΚΟΛΑΔΑ
ανανά, κρέμα καρύδας, γάλα

DESSERTS

APPLE PIE
with a scoop of ice cream

CHOCOLATE SOUFFLE
with a scoop of ice cream

ICE CREAMS & MILKSHAKES

ICE CREAM KORALLI
stracciatella, hazelnut-chocolate sauce,
whipped cream and caprice cookie

MILKSHAKE
vanilla, chocolate or banana

COCKTAILS

LONG ISLAND ICED TEA
vodka, gin, rum, triple sec,
lemon juice, coca cola

MOJITO
rum, soda, lemon juice, lime,
mint leaves, sugar

PIÑA COLADA
white rum, coconut rum,
batida, milk, pineapple juice

TEQUILA SUNRISE
tequila, triple sec,
orange juice, grenadine

WATERMELON
southern comfort, amaretto,
pineapple juice, grenadine

SEX ON THE BEACH
vodka, peach schnapps,
orange juice, grenadine

CUBA LIBRE
fresh lime, sugar, rum, coca cola

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

FRUIT PUNCH
mixed juice, grenadine

VIRGIN COLADA
pineapple, coconut cream, milk

Σε περίπτωση αλλεργίας ή ευαισθησίας σε κάποια τροφή,
παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο μας.

Το κατάστημα τηρεί έντυπα δεητία παραπόνων σύμφωνα
με την αγορανομική διάταξη 3/97, σε εμφανές σημείο.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, αν δεν πάρει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο «απόδειξη - τιμολόγιο».

Αγορανομικός υπεύθυνος: Πάνος Φώτης

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις,
ποσοστό σερβιτόρου, δημοτικός φόρος 0,5% και Φ.Π.Α. 13% & 24%

Για το μαγείρεμα και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε
ελληνικό αγνό παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.
Η φέτα είναι ελληνική. Τα κρέατα μας είναι φρέσκα.

*κατεψυγμένα

Please let us know if you have a food allergy or intolerance.

The restaurant has complaint forms in a visible place
as required by the Greek law. The consumer is not obliged to pay
if he has not received the invoice or the receipt.

Responsible for the market inspectorate: Panos Fotis

The prices include the municipal tax 0.5%,
waiter's percentage and VAT 13% & 24%.

For cooking and for salads we use Greek extra virgin olive oil
and for fried dishes we use sunflower oil.
The Feta cheese is Greek. We only use fresh meat.

*frozen

Kamari, Santorini, Greece

