

# Menu

## *Σούπα /Soup*

Σούπα ημέρας .....9,00  
Soup of the day

## *Ορεκτικά / Appetizers*

Άρτος και άλειμμα..... 1,50  
Bread and spread

Φέτα τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας με θυμάρι και σουσάμι. Συνοδεύεται με γλυκό του κουταλιού ή μέλι.....6,0  
Feta wrapped in pastry with thyme and sesame seeds. Served with jam or honey

Μελιτζανοσαλάτα, με στραγγιστό γιαούρτι.....5.0  
Eggplant salad with yoghurt

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες.....4,0  
Fresh French fries

Σαΐτι, παραδοσιακή πιτούλα με χειροποίητο φύλλο με γέμιση από λάχανα και μυρωδικά, ψημένη στα σχάρα με ελαιόλαδο βασιλικού και αφρό φέτας .....10.0  
'Saiti', a traditional pie with veggies and herbs filling baked on grill with a basil flavored olive oil and a feta cheese mousse

Μανιτάρια, σωτέ με σκόρδο και λευκό κρασί, αρωματισμένα με φρέσκο θυμάρι, λάδι λευκής τρούφας.....9.00  
Mushrooms sautéed with garlic and white wine, flavored with fresh thyme, white truffle oil

Λουκάνικα Μονεμβασίας συνοδεία ψητής πατάτας με γιαούρτι άνηθο και πιπεριά.....8,0  
Monemvasian sausage with roast potatoes, dill, yoghurt and pepper

Χταπόδι ψητό αρωματισμένο με φρέσκο ελαιόλαδο, ξύδι και ρίγανη.....13,0  
Grill octopus marinated and dressing with extra virgin olive oil, vinegar and oregano

Φάβα με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντόπιες ελιές και ελαιόλαδο.....6,0  
Fava bean spread with diced red onions, local olives dressed with extra virgin olive oil

### **Σαλάτες / Salads**

Σαλάτα με τομάτες, ρόκα, σπανάκι, παξιμαδάκι Κυθήρων, μούς φέτας και ελαιόλαδο .....6,0  
Salad with tomatoes, arugula, spinach, rusk from kythira, feta mousse and olive oil

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα.....7,0  
Traditional Greek country style salad with feta cheese

Σαλάτα εποχής με μαρούλι, λάχανο, καρότο, αγγούρι, τομάτα και vinaigrette βαλσάμικου....7,0  
Seasonal salad with lettuce, cabbage, carrot, cucumber and tomato with balsamic vinaigrette

Πορτοκαλοσαλάτα με φέτα, σύγκλινο, ελιές, ρόκα, παρθένο ελαιόλαδο και μέλι.....7,0  
Salad with fresh orange segments, feta cheese, smoked ham, olives and rocket leaves, dressed with extra virgin olive oil and wild mountain honey

### **Κυρίως Πιάτα / Main Dishes**

Μουσακάς.....10,0“Mous  
aka” eggplant, beef and potato traditional baked pie with béchamel sauce

Κόκορας με χυλοπίτες.....11,0 Free  
range cockerel baked in a tomato sauce with traditional pasta

Στήθος κοτόπουλου με κρέμα γάλακτος καιμανιτάρια με ρύζι ή τηγανητές πατάτες.....12,0  
Pan fried chicken breast with fresh mushroom cream sauce served with French fries or rice

Μοσχαράκι κοκκινιστό με ταλιατέλες.....	12,0
Slow baked veal in tomato sauce with tagliatelle	
Χοιρινό φιλέτο σχάρας με λαδολέμονο μουστάρδας.....	12,0
Grilled pork fillet with extra virgin olive oil, mustard and lemon sauce	
Χοιρινό λεμονάτο με ρύζι ή τηγανητές πατάτες.....	12,0
Pork in lemon sauce with rice or fried potatoes	
Μπαρμπουνάκια Μονεμβασιάς, τηγανητά ή Σαβόρο .....	68,0/Kgr
Local red mullet, fried or Savoro	
Φρέσκο ψάρι ημέρας.....	75,0/Kgr
Catch of the day	
Αστακός ή Κωλοχτύπα.....	90,0/Kgr
Lobster or langoustine	

### ***Ζυμαρικά/Pizza / Pasta/Pizza***

**(Επιλέξτε ανάμεσα από, Spaghetti, Linguini και Σιουφιχτά)**

Με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά.....	9,0 Beef
bolognaise	
Με φρέσκα λαχανικά, πολύχρωμες πιπεριές, κολοκύθι ,καρότο, μανιτάρια και σάλτσα τομάτα.....	9,0 With
fresh vegetables, peppers, zucchini, carrot, mushrooms and tomato sauce	
Με αρωματισμένη σάλτσα τομάτας.....	8,0
Pomodoro	
Με μαύρες ελιές, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά, φρέσκια τομάτα	

και τυρί φέτα.....11,0 With  
black olives, mushrooms, red peppers, fresh tomato and feta cheese

Καρμπονάρα με καπνιστό χοιρινό και μανιτάρια .....12,0 ☒  
Carbonara with bacon and mushrooms

Πίτσα Μαργαρίτα.....8,0 Pizza  
Margherita

Πίτσα με μανιτάρια, πιπεριές και καπνιστό χοιρινό.....12,0  
Pizza fresh mushrooms, peppers and smoked pork

Πίτσα με προσούτο, ρόκα και λάδι τρούφας.....15,0  
Pizza prosciutto, rocket and truffle oil

Πίτσα χωριάτικη.....11,0 Greek  
traditional pizza

### ***Επιδόρπια / Desserts***

Ζεστό σουφλέ μαύρης σοκολάτας με φρέσκια κρέμα .....7.50  
Callebaut chocolate soufflé served with fresh cream

Μπράουνι με κομμάτια λευκής σοκολάτας και παγωτό .....8,50  
Brownies with white chocolate pieces and ice cream

Μους σοκολάτας με φράουλες πάνω σε τραγανή γκοφρέτα.....8,00  
Chocolate mousse with strawberries on a crisp wafer

Πανακότα με άρωμα Μπακλαβά και σιρόπι πορτοκαλιού.....7,50  
Panna cotta with Baklava flavor and orange syrup

Creme Brulee αρωματισμένη με μαστίχα Χίου .....	7,00
Creme Brulee flavored with mastic	
Ζεστά Canolli με γέμιση από κρέμα πορτοκαλιού .....	7.50
Hot 'Canolli' with orange flavor filling	
Παγωτό & sorbets (ρωτήστε μας για τις γεύσεις) .....	2.50 / μπάλα
Ice cream and sorbets (ask us about the flavours) .....	2.50 / Scoop

WiFi Network: Moni\_Emvasis\_HotSpot Password: moniemvasis

## Κατηγορία Υπερπολυτελείας Deluxe category

Οι τιμές υπόκεινται σε αγορανομικό έλεγχο The establishment is under police market control

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complaints

Στις τιμές καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και τα τέλη Φ.Π.Α. Prices include all taxes and duties V.A.T.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μπραβάκη Νεκταρία Market regulations liable: Bravaki Nektaria

Η φέτα είναι ελληνική. Οι γαρίδες και οι караβίδες είναι κατεψυγμένες.\* Feta cheese used in our dishes, is a product of Greece. Shrimps and langoustine used in our dishes are frozen.\*

Τα προϊόντα μας παρασκευάζονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο, παραγωγής μας Our dishes are carefully prepared with extra virgin olive oil grown on our farms

Σε περίπτωση που είσαστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας Please inform your waiter if you are allergic to any ingredients used