

Κράσια Σερίφου/ Χύμα/ Αλκοολούχα/ Αναψυκτικά

Traditional wine from Serifo/Bulk wines/Alcoholic/Soft Drinks

“Ξηροχωριό” Λευκό Ξηρός (Ποικυλιακός) 750ml “Οινοποιείο Χρυσολωρά” (ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ)

“Ksirochorio” White Dry (Variety) 750ml “Chrysoloras Winery”(ECOLOGICAL)

“Ξηροχωριό” Ροζέ (Μανδηλαριά)“Οινοποιείο Χρυσολωρά” ΠΓΕ Κυκλάδες* 750ml

“Ksirochorio” Rose (Mandilaria)“Chrysoloras Winery” PGI Cyclades* 750ml

ΑΣΠΑΛΑΘΡΟΣ” Ροζέ Ξηρός 750ml “Οινοποιείο Χρυσολωρά” ΠΓΕ Κυκλάδες* 750ml

“ASPALATHROS” Rose Dry 750ml 24.00€ PGI Cyclades* 750ml

Οράνζ (Οίνος bio orange ξηρός) “Οινοποιείο Χρυσολωρά”750ml 6 μήνες ωρίμανσης του 2021

Είναι το μοναδικό κρασί που μπορεί να κρατηθεί σε κελάρι γιατί περιέχει τα κατάλληλα ένζυμα ώστε να γίνει περαιτέρω παλαίωση

Oranz (wine bio Dry) “Chrysoloras Winery” 750ml ripening for six months

It is the only wine that can be kept in a cellar because it contains the right enzymes for further aging

Κρασί Σερίφου “Θέκλα” 750ml (οίνος λευκός ξηρός)

THECLA White Dry 750ml Traditional wine from Serifos

*ΠΓΕ | Προστασία Γεωγραφικής Ένδειξης

*PGI | Protection Geographical Indication

Πολυποικυλιακός Οίνος Ροζέ Σερίφου 0.5lt

Multi-variety Rose Wine from Serifo 0.5lt

Λευκό κρασί / Ροζέ /Κόκκινο

White Wine / Rose / Red

Μπαμπατζιμ Ούζο 200ml

Mrampatzim Ouzo 200ml

Μπαμπατζιμ Τσίπουρο 200ml

Mrampatzim Raki 200ml

Σούμα Σερίφου 100ml

Local Serifos Souma-Raki 100ml

Παραδοσιακή μύρα Σερίφου "ΒΟΥΣ" αρωματισμένη με φασκόμηλο και τσάι του βουνού

Traditional Serifos beer "VOUS" flavored with sage and mountain tea

Μύρα Άλφα -Μύρα Μάμος

Beer Mamos / Alfa

Νερό Εμφιαλωμένο 1 ,5L

Bottled Mineral Water 1,5 L

Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό Spark 330ml

Carbonated mineral water Spark 330ml

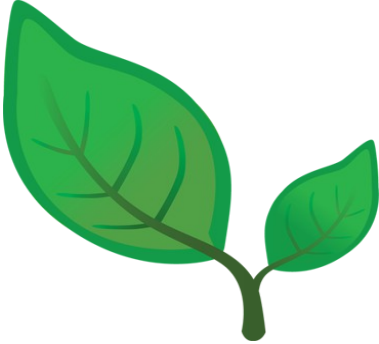
Κόκα Κόλα / Zero / Πορτοκαλάδα / Λεμονίτα / Σόδα /Σπράιτ

Coca Cola / Zero / Orange juice / Lemonade / Sprite / Soda carbonated drink

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΟΥΛΑ

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της ετοιμείας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε ώστε να σας υποδείξει τα ακίνδυνα για την υγεία σας πιάτα του καταλόγου.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)



Menu

Μαραθόριζα

Restaurant

MARATHORIZA SERIFOS



ΒΑΣΗ ΝΟΜΟΥ

-Τα καταστήματα εστίασης δεν επιτρέπεται να χρεώνουν στην πελατεία)KANENA IPOION (όπως π.χ. εμφιαλωμένο νερό, ψωμί) και δεν χρεώνεται χωρίς προηγούμενη συναίνεση του καταναλωτή»

-Επιχείρηση εστίασης που χρησιμοποιεί σύστημα ανοιχτών τραπεζιών εκδίδει απευθείας απόδειξη κατά το σερβίρισμα,και για αυτό τον λόγο ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΑΛΛΑΓΗ ΤΡΑΠΕΖΙΩΝ χρειάζεται επίσης να ζητά από τον πελάτη να υποδείξει εκ των προτέρων τον τρόπο εξόφλησης (μετρητά ή κάρτα), και, στην περίπτωση πληρωμών με κάρτα, να ζητά άμεση εξόφληση από αυτόν, διότι διαφορετικά δεν θα μπορεί να τον εξυπηρετήσει.

BASIS OF LAW

-The catering establishments of article 69 of this law are not allowed to charge customers for ANY PRODUCT (such as bottled water, bread) and are not charged without the prior consent of the consumer"

-A catering establishment that uses an open table system issues a receipt directly upon serving, and for this reason CHANGING TABLES IS NOT ALLOWED. It also needs to ask the customer to indicate in advance the method of payment (cash or card), and, in the case of card payments, request immediate payment from the customer, because otherwise it will not be able to serve them.

Ψωμί ανά άτομο
Bread for 1 person

Ορεκτικά / Appetizers

Τζατζίκι
Tzatziki home made

Μελιτζανοσαλάτα Αγειορίτικη
Eggplant Salad

Τυρί σαγανάκι
Fried saganaki cheese

Ξινομυζήθρα Σερίφου
Local soft cheese

Παραδοσιακό τυρί Σερίφου με θυμάρι από κατσικίσιο γάλα 6 μήνες ωρίμανσης
Traditional Serifos cheese with goats milk thyme aged six months

Παραδοσιακή γραβιέρα Κρήτης με θυμάρι από αίγαιο και πρόβειο γάλα
Traditional Cretan gruyere with thyme made from goat and sheep milk

Καλιτσούνια με σπανάκι & πηχτόγαλο
Spinach & cottage cheese pies

Καλιτσούνια Κρεμμυδένια
onion and herb pies
Ντοματοκεφτέδες (χειροποίητοι με ζουμερές ντομάτες και ωραίο άρωμα μυρωδικών)
Greek Tomato Fritters(handmade with juicy tomatoes and a nice aroma of herbs)

Κολοκυθοκεφτέδες Χειροποίητοι αρωματισμένοι με δύοσμο
Zucchini balls (handmade) scented with mint

Λουκάνικο μπουγιούρντι με πιπερίες φέτα και θυμάρι
Sausage (saganaki) with peppers, feta cheese

Μαραθόπιτα με μέλι
(σπεσιαλιτέ πίτα από μάραθο, άνηθο, αυγό, γάλα, αλεύρι & αρωματικά βότανα)
Local fennel pie with honey (specialty pie of fennel, dill, egg, milk, flour & aromatic herbs)

Σύγκλινο με ή χωρίς αυγά τηγανητά (Παραδοσιακό αλλαντικό καπνιστό από χοιρινό κρέας αρωματισμένο με μπαχαρικά και μυρωδικά)τρώγεται τηγανητό σαν μεζές ή μέσα σε αυγά
Syglin with or without dried eggs pieces of pork salted, seasoned with spices and herbs
smoked and preserved in fat.It is eaten fried as a snack or inside eggs.

Λουκάνικο σχάρας Αγριογούρουνο
Grilled Wild Boar Sausage

Ντολμαδάκια γιαλαντζι σπιτικά
Traditional “Yalandji Dolma”vine leaves stuffed with rice & vegetables, served

Φάβα Αρωματισμένη με χυμούς από εσπεριδοειδή
Fava (yellow split peas) with citrus juices

Κολοκυθοανθοί Γεμιστοί με ρύζι και Μυρωδικά
Zucchini Flower stuffed with rice and herbs

Καπαρόκουμπα γιαχνί Σερίφου
(κάπαρη μαγειρεμένη με κρεμμύδι & φρέσκια ντομάτα)
Serifos local caper stew (capers cooked with onion & fresh tomato)

Πατάτες τηγανητές
Home made fried potatoes

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη Πανδαισία
Greek salad

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ξινομυζήθρα Σερίφου
Mixed green salad with soft local cheese

Παλικάρια (υπέροχος συνδυασμός από σιτάρι, φακή, ρεβίθι, φασόλι με χυμούς από εσπεριδοειδή)
“Palikaria”(wonderfull combination of grain, lentils, chickpeas , beans with Citrus juices)

Πατατοσαλάτα Κυκλαδίτικη (κάπαρη, ελιές, μαϊντανό)
Cyclades Potato Salad (capers, olives, parsley)

Σταμναγκάθι
Stamnagathi, the most exquisite wild herb grows near the sea

Παντζάρια βραστά μαριναρισμένα με ξύδι σκόρδο και ελαιόλαδο
Boiled beets marinated with vinegar, garlic and olive oil

Μαγειρευτά- Κρεατικά / Cooked-Meat Meals

Ρεβύθια στο πήλινο
Baked chickpeas in clay bowl

Γεμιστές ντομάτες με ρύζι, σταφίδες και κουκουνάρι
Stuffed tomatoes with rice, raisins and pine nuts

Μελιτζάνες ιμάμ
Eggplants in the oven stuffed with onion and herbs (IMAM)

Μουσακά
Moussaka

Κεφτεδάκια με μυρωδικά (μοσχαρίσιος κιμάς, αυγό, φρυγανιά, σκόρδο & μυρωδικά)
Meatballs with herbs (ground beef, egg, breadcrumbs, garlic & herbs)

Κοτόπουλο κοκκινιστό στιφάδο
Braised chicken with whole small onions

Αρνί με φασκόμηλο & μέλι
Lamb with Sage & honey

Ζυγούρι κοκκινιστό Σερίφου (κατσίκι ενός έτους)
Local Hoggest stew with domatoes sauce (one years old goat)

Κουνέλι στη γάστρα με σάλτσα μύρας
Rabbit in a pot with beer sauce

Χοιρινή μπριζόλα σχάρας
Grilled pork steak

Μπριζόλα χοιρινή Σχάρας με σάλτσα απο κόκκινο κρασί πορτοκάλι και μέλι
Grilled pork steak with red wine, orange and honey sauce

Χοιρινό Κότσι στην γάστρα με μπαχαρικά και κρασί Σερίφου
Pork tenderloin with spices and Serifos wine

