

memo



ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ
BON APPETIT



www.manolistastes.com

Ψωμί (ανά άτομο)	1,50	Bread (per person)
Μπρουσκέτα με αρωματισμένη ντομάτα & πέστο βασιλικού	7,00	Bruschetta with flavored tomato & basil pesto
Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό, κρέμα τυριού & άνηθο	8,00	Bruschetta with smoked salmon cream cheese & dill
Μπρουσκέτα με αυγοτάραχο Μεσολογγίου, ταραμά, χόρτα, σύκα, καρύδια	16,00	Bruschetta with Messolonghi roe, tarama, greens, figs, nuts
Φιλέτο χέλι καπνιστό με μελιτζανοσαλάτα, κουρμά & μους τυριού	15,00	Smoked eel fillet with eggplant salad, date & cheese mousse
Τζατζίκι / Τυροκαυτερή / Μελιτζανοσαλάτα	6,00	Tzatziki / Spicy Cheese Dip / Eggplant Salad
Ταραμοσαλάτα	7,00	Taramosalata
Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια	6,00	Santorini Fava (Broad Beans) with caramelized onions
Κεφτεδάκια σαγανάκι με γραβιέρα και μπούκοβο	12,00	Meatballs saganaki with gruyere and bukovo
Λουκάνικο σωτέ με πιπεριές, κρεμμύδι και αυγό	7,00	Sauteed sausage with peppers, onion and egg
Κατσικίσιο Τυρί σε τραγανή κρούστα από δημητριακά & μέλι	8,00	Goat Cheese in crispy crust from grains & honey
Σαγανάκι	6,00	Saganaki (Fried Cheese)
Χαλούμι σχάρας με μαρμελάδα ντομάτας	7,00	Grilled halloumi with tomato jam
Αγγινάρα γεμιστή με γαρίδα, κρέμα ταραμά και τρίμμα αυγοτάραχο	15,00	Stuffed artichoke with shrimp, taramosalata cream, and grated bottarga
Μανιτάρια Γεμιστά με τραγανό μπέικον & τυρί	8,00	Mushrooms Stuffed with crispy bacon & cheese
Ψητά Λαχανικά με Βινεγκρέτ Μελιού (μανιτάρια, μελιτζάνες, κολοκύθια, πιπεριά)	7,00	Grilled Vegetables with Honey Vinaigrette (mushrooms, eggplants, zucchini, peppers)
Τυροκροκέτες	6,00	Fried Cheese Croquettes
Γαρίδες σε Φωλιά Καταΐφι με γλυκόξινη σάλτσα	12,00	Shrimp in Kataifi Pastry Nest with sweet & sour sauce
Ποικιλία Μανιταριών με λιαστή ντομάτα, ούζο και κρέμα γάλακτος	8,00	Mushroom Variety with sundried tomato, ouzo & whipped cream
Μιλφέιγ Μελιτζάνας με κατσικίσιο τυρί, ντομάτα & προσούτο	10,00	Eggplant Mille-Feuille with goat cheese, tomato & prosciutto
Καρπάτσιο Μοσχάρι με παρμεζάνα, ρόκα & λάδι τρούφας	15,00	Beef Carpaccio with parmesan, arugula & truffle oil
Ταρτάρ Μοσχάρι με λιαστή ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, dijon & λάδι τρούφας	18,00	Beef tartare with sun-dried tomato, capers, onion, dijon & ruffle oil
Κολοκυθοκεφτέδες με Γαρίδα	10,00	Zucchini Patties with Shrimp

Χωριάτικη Σαλάτα	10,00	Greek Salad
Λειψώτικη Σαλάτα παξιμάδι, φιλοκομμένη ντομάτα, Λειψώτικο τυρί	10,00	Lipsi Salad bread rusk, thin sliced tomato, local Lipsi Cheese
Σαλάτα του Καίσαρα	10,00	Caesar's Salad
Σαλάτα Ντομάτα - Mozzarella Μοτσαρέλα Di Buffalo & πέστο βασιλικού	11,00	Tomato - Mozzarella Salad Mozzarella Di Buffalo & basil pesto
Σαλάτα με Αχλάδι & Κατσικίσιο Τυρί μαρούλι, ρόκα, ψητά αχλάδια, τυρί, κρουτόν & βινεγκρέτ μελιού	11,00	Salad with Pear & Goat Cheese lettuce, rocket, baked pears, cheese, croutons, honey vinaigrette
Σαλάτα του Μανώλη μαρούλι, ρόκα, λιαστή ντομάτα, καλαμπόκι, κρουτόν, ψητό κατσικίσιο τυρί, καρύδια & βινεγκρέτ βαλσάμικου	11,00	Manolis Salad lettuce, rocket, sun-dried tomato, corn, croutons, baked goat cheese walnuts, & balsamic vinaigrette
Σαλάτα του Φιλίπ μαρούλι, ρόκα, μπλε τυρί, κρουτόν, τραγανό μπέικον & μανιτάρια	12,00	Philip's Salad lettuce, rocket, blue cheese, croutons, crispy bacon & mushrooms
Σαλάτα με Αβοκάντο & Γαρίδες μαρούλι, σπανάκι, ρόκα, γαρίδες ψητές, αβοκάντο & dressing γιαουρτιού	15,00	Avocado & Shrimp Salad lettuce, spinach, rocket, grilled shrimp, avocado & yogurt dressing
Σαλάτα με ψητό Παντζάρι κρέμα γιαούρτι και πέστο ξηρών καρπών	12,00	Roasted Beetroot Salad yogurt cream, and nut pesto
Σαλάτα με Προσούτο ανάμεικτη σαλάτα, καραμελωμένα σύκα, προσούτο & κατσικίσιο τυρί	12,00	Prosciutto Salad mixed salad, caramelized figs, prosciutto, goat cheese
Σαλάτα με Κινόα & Γαρίδες	13,00	Salad with Quinoa & Shrimps

Ρωτήστε για τα πιάτα ημέρας σε ξυλόφουρνο.
Ask about our daily special plates in the oven.

Φιλέτο Κοτόπουλο	10,00	Chicken Fillet
Μπιφτέκι Σχάρας	10,00	Grilled Burger
Μπιφτέκι Γεμιστό με 2 τυριά	13,00	Stuffed Burger with double cheese
Χοιρινά Λειψώτικα Μπριζολάκια σερβιρισμένα με πίτα & τηγανητές πατάτες	12,00	Pork Steak from Lipsi served with pita & French fries
Χοιρινή Tomahawk	20,00	Tomahawk Pork Chop
Σνίτσελ Χοιρινό στο φούρνο με 3 τυριά	15,00	Pork Schnitzel baked with 3 cheeses
Ψαρονέφρι Γεμιστό με λιαστή ντομάτα & τυρί, σερβιρισμένο με σάλτσα πιπεράτη	18,00	Pork Tenderloins stuffed with sundried tomato & cheese, garnished with pepper sauce
Μοσχαρίσια Μπριζόλα (ωρίμανσης 40 ημερών, 600gr.)	25,00	Veal Steak (dry aged 40days, 600gr)
T - Bone Steak	28,00	T - Bone Steak
Φιλέτο Μοσχαρίσιο από ντόπιο νεαρό μοσχάρι	25,00	Local Veal Fillet
Μοσχαρίσια Πικάνια (Black Angus, 300gr)	25,00	Beef picania (Black Angus, 300gr)
Rib Eye Steak (Black Angus)	25,00	Rib Eye Steak (Black Angus)
Ταλιάτα Μόσχου (Bavette)	24,00	Flap Steak Tagliata (Bavette)
Αρνί Μπούτι φιλέτο στη σχάρα	20,00	Grilled Lamb Leg Fillet
Αρνίσια Παϊδάκια	18,00	Lamb Chops
Αρνίσια παϊδάκια γαλλικής κοπής με σάλτσα γλυκού κρασιού	32,00	Lamb Chops frence rack with sweet wine sauce
Αρνί Φιλέτο στην σχάρα	24,00	Grilled Lamb Fillet
Ποικιλία Κρεατικών για 2 (φιλέτο κοτόπουλο, μπιφτέκια, μπριζολάκια Λειψώτικα)	40,00	Meat Platter for 2 (chicken fillet, beef burger, Lipsi pork steak)

Μπορείτε να συνοδεύσετε τα κρεατικά σας με τις ακόλουθες σάλτσες, με επιπλέον χρέωση ανά σάλτσα.

4,00

You can add any sauce to your main course, with an additional per sauce.

Α λά Κρέμ / Μουστάρδα / Σάλτσα Πιπεράτη / Μπλε Τυρί

A la crème / Mustard / Pepper Sauce / Blue Cheese

Φιλετάκια Κοτόπουλου με πιπεριά & σάλτσα παρμεζάνα	13,00	Chicken Fillets with peppers & parmesan sauce
Φιλετάκια Κοτόπουλου με μέλι & μουστάρδα	13,00	Chicken Fillets with honey & mustard
Κοτόπουλο της Γιαγιάς πιπεριές,μανιτάρια,ελιές, σάλτσα ντομάτας, φέτα	13,00	Grandma's Chicken (peppers, mushrooms, olives, tomato sauce, feta)
Κοτόπουλο του Σεφ πιπεριές, μπέικον, μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας, κρέμα	13,00	Chef's Chicken (peppers, bacon, mushrooms, tomato sauce & cream)
Μάγουλα μοσχαρίσια σιγομαγειρεμένα σε γλυκό κρασί με κρεμώδες γιουβέτσι, φρέσκα μανιτάρια και πιπεριές	18,00	Veal Cheeks in sweet wine sauce, served with orzo pasta peppers and mushrooms
Χοιρινά Φιλετάκια με Μέλι & Θυμαρί	16,00	Pork Fillets with Honey & Thyme

Λειψώτικη Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας, κάπαρη, ελιές & Λειψώτικο τυρί	10,00	Pasta Lipsi with tomato sauce, caper, olives & Lipsi cheese
Λιγκουίνι Καρμπονάρα μπέικον, μανιτάρια, κρέμα	12,00	Carbonara Linguini bacon, mushroom, cream
Λιγκουίνι Σεφ κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, σάλτσα ντομάτας	12,00	Chef's Linguini chicken, crispy bacon, tomato sauce
Garganelli με Κοτόπουλο & Μανιτάρια	13,00	Garganelli with Chicken & Mushrooms
Ταλιατέλες με μοσχαρίσιο ραγού	16,00	Tagliatelle with beef ragout,
Ταλιατέλες με Φιλέτο Χοιρινό, λαχανικά & γλυκό κρασί	16,00	Tagliatelle with Pork Fillet, vegetables & sweet wine
Λιγκουίνι με γαρίδες και φρέσκια σάλτσα ντομάτας με βασιλικό	15,00	Linguinewith shrimps and tomato & basil sauce
Λιγκουίνι Θαλασσινών γαρίδες, μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές	18,00	Seafood Linguini shrimps, mussels, clamps, polished shells
Ταλιατέλες με Σολομό, βότκα, κρέμα, άνηθο & φρέσκια ντομάτα	16,00	Tagliatelle with Salmon, vodka, cream, dill & fresh tomato
Νιόκι με Τόνο, μυρωδικά & λάιμ	16,00	Gnocchi with Tuna, herbs & lime
Λιγκουίνι με αυγοτάραχο Μεσολογγίου, με λεμόνι και μυρωδικά	20,00	Linguine with with Messolonghi roe, with lemon and herbs
Ριζότο Θαλασσινών γαρίδες, μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές	18,00	Seafood Risotto shrimps, mussels, clamps, polished shells
Κριθαρώτο Λαχανικών	10,00	Vegetables Orzo
Κριθαρώτο με Σουπιά & Μελάνι	15,00	Orzo with Cuttlefish & Ink sauce
Ριζότο Μανιταριών με κρέμα παρμεζάνας	12,00	Mushroom Risotto with parmesan cream
Ραβιόλι με Σπανάκι & Ρικότα σε σάλτσα ντομάτας & βασιλικού	12,00	Ravioli with Spinach & Ricotta in tomato & basil sauce
Ραβιόλι με Μελιτζάνα σε σάλτσα ντομάτας, βασιλικού & σκόρδου	12,00	Ravioli with Eggplant in tomato, basil & garlic sauce
Λιγκουίνι με μπλέ καβούρι, αυγοτάραχο και λεμόνι	20,00	Linguine with blue crab, bottarga, and lemon
Grande Tortelli Di Nero γεμιστό με σολομό, γαρίδες, μύδια & σάλτσα ούζο	20,00	Grande Tortelli Di Nero stuffed with salmon, shrimps, mussels & ouzo sauce
Ραβιόλι Θαλασσινών με μύδια, γαρίδες & σάλτσα ούζο	20,00	Seafood ravioli with mussels, shrimps & ouzo sauce

Ρωτήστε για τα φρέσκα ψάρια ημέρας & τί προτείνει ο Σεφ.
Ask about our fresh fish and seafood of the day & what Chef suggests.

Χταποδοσαλάτα	15,00	Octopus Salad
Καβουροσαλάτα με κρέμα αβοκάντο, αχλάδι & τσίλι	16,00	Crab salad with avocado cream, pears & chili
Καρπάσιο Λαβράκι	15,00	Carpaccio Sea Bass
Καρπάσιο Τόνου με σάλτσα εσπεριδοειδών	12,00	Tuna Carpaccio with citrus sauce
Καρπάσιο Τόνου Φιλέτο "Μανώλης" με χόρτα, φακές & ταραμάς	18,00	Carpaccio Tuna Fillet "Manolis Tastes" boiled greens, lentils & fishroe
Σεβίτσε Λαβράκι	15,00	Ceviche Sea Bass
Σεβίτσε κόκκινες γαρίδες Κοιλιάδας "με γάλα τίγρη" και εσπεριδοειδή	18,00	Ceviche red shrimps from Kilada "with tiger milk" and citrus sauce
Ταρτάρ Φαγκρί με λάδι τρούφας και εσπεριδοειδή	17,00	Tartar Red snapper with truffle oil and citrus sauce
Ταρτάρ Τόνου με κρέμα αβοκάντο, λάιμ	15,00	Tartar Tuna with avocado cream, lime
Ταρτάρ Καραβίδας με κρέμα αβοκάντο, λάιμ & βασιλικό	18,00	Tartar Crayfish with avocado cream, lime & basil
Σασίμι Φαγκρί με σόγια σος και γουασάμπι	17,00	Sashimi Red snapper with soy sauce and wasabi
Μπρουσκέτα με καβούρι, κρέμα αβοκάντο & βασιλικό	16,00	Bruschetta with crab, avocado cream & basil
Γαρίδες Σαγανάκι	15,00	Shrimp Saganaki
Γαρίδες με πράσο, άνηθο & σάλτσα ούζο	15,00	Shrimp with leek, dill & ouzo sauce
Μύδια Σαγανάκι	15,00	Mussels Saganaki
Μύδια με Σάλτσα ούζο	12,00	Mussels with ouzo sauce
Μύδια Αχνιστά	12,00	Mussels with white wine sauce
Χταπόδι Σχάρας	15,00	Grilled Octopus
Χταπόδι Φλαμπέ με λαχανικά	18,00	Octopus Flambe with vegetables
Χταπόδι με Μέλι, ξύδι βαλσάμικο & λιαστή ντομάτα, σερβιρισμένο με φάβα Σαντορίνης	18,00	Octopus with Honey, balsamic vinegar & sun dried tomato, served with Santorini fava
Φρέσκο Καλαμάρι, τηγανητό ή ψητό	16,00	Fresh Calamari, fried or grilled
Γαρίδες Σχάρας	16,00	Grilled Shrimps
Φιλέτο Σολομού με σαλάτα	16,00	Salmon Fillet with fresh salad
Φιλέτο Τόνου με σαλάτα	16,00	Tuna Fillet with fresh salad
Ποικιλία Θαλασσινών καλαμάρι ψητό, χταπόδι, φιλέτο τσιπούρας, ψητές γαρίδες	45,00	Seafood Platter grilled squid, octopus, seabream fillet, grilled shrimps

Αναψυκτικά

Coca Cola	2,50	Coca Cola
Coca Cola Zero	2,50	Coca Cola Zero
Coca Cola Light	2,50	Coca Cola Light
Πορτοκαλάδα	2,50	Orangade
Λεμονάδα	2,50	Lemonade
Sprite	2,50	Sprite
Σόδα	2,50	Soda
Τόνικ	2,50	Tonic
Ice Tea Λεμόνι	2,50	Ice Tea Lemon
Ice Tea Ροδάκινο	2,50	Ice Tea Peach
Φυσιικός Χυμός Πορτοκάλι	4,00	Fresh juice Orange
Νερό 1L	1,50	Water 1L
Ανθρακούχο Νερό 750 ml	4,00	Sparkling Water 750 ml

Refreshments

Μπίρες

Μύθος	4,50	Mythos
Άλφα	4,50	Alfa
Φίξ	4,50	Fix
Άμστελ	4,50	Amstel
Άλφα Ντράφτ 330ml	4,00	Alfa Draft 330 ml
Άλφα Ντράφτ 500ml	5,00	Alfa Draft 500 ml
Heineken	5,00	Heineken
Μάμος	4,50	Mamos

Beers

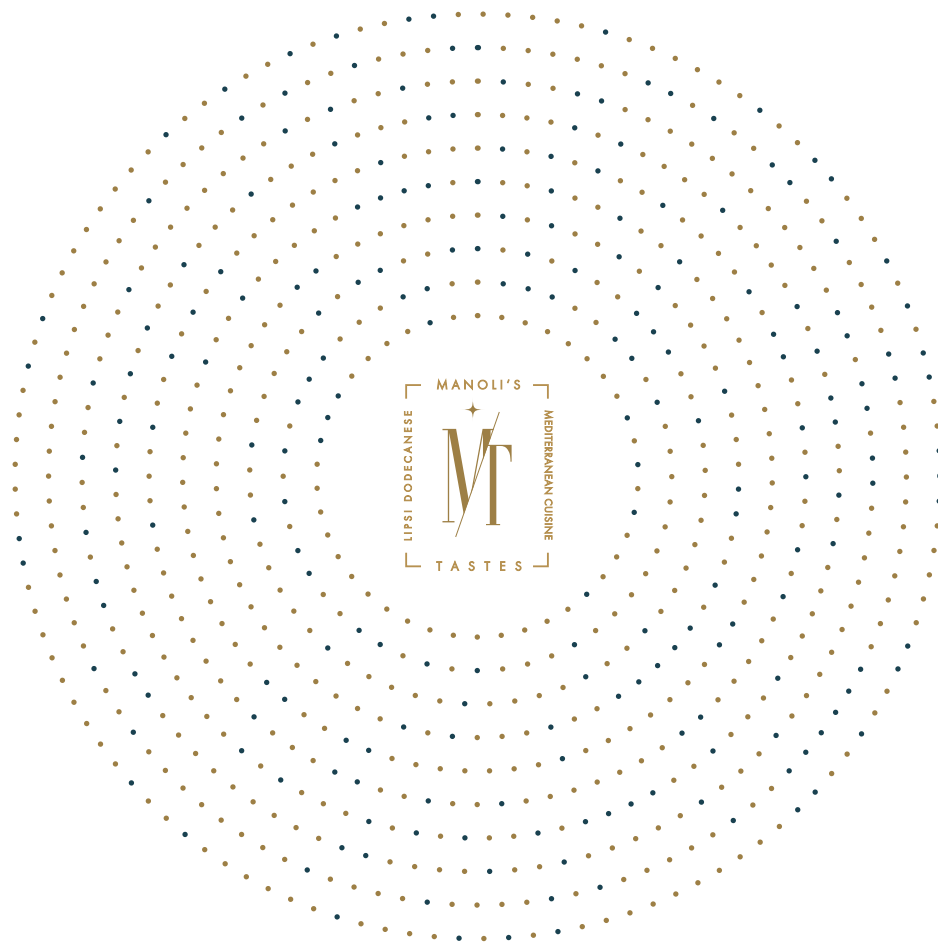
Ούζο

Ούζο Ποτήρι	3,00	Ouzo Glass
Ούζο Ζαρμπάνης	12,00	Ouzo Zarbanis
Βαρβαγιάννη Πράσινο 200 ml	12,00	Varvagianni Green 200 ml
Βαρβαγιάννη Μπλε 200 ml	12,00	Varvagianni Blue 200 ml
Τσίπουρο Ποτήρι	3,00	Tsipouro Glass
Τοπικό Τσίπουρο Καραφάκι	8,00	Traditional Tsipouro Karafaki
Πλωμάρι 200 ml	12,00	Plomari 200 ml
Αποστολάκη Τσίπουρο 200 ml	12,00	Apostolaki Tsipouro 200 ml
Ηδονικό Τσίπουρο 200 ml	12,00	Idoniko Tsipouro 200 ml
Δεκαράκι Τσίπουρο 200 ml	12,00	Dekaraki Tsipouro 200 ml
Μπαμπατζίμ Τσίπουρο 200 ml	12,00	Mpampatzim Tsipouro 200 ml

Ouzo

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Πανακότα	4,00	Panacotta
Σοκολατόπιτα με παγωτό	8,00	Chocolate cake with ice cream
Λεμονόπιτα	8,00	Lemon pie
Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια	8,00	Baklava with vanilla ice cream
Καταΐφι με παγωτό	8,00	Kataifi with ice cream
Παγωτό βανίλια, σοκολάτα, φράουλα	3,00	Ice cream vanilla, chocolate, strawberry
1 μπάλα		1 scoop
Σουφλέ σοκολάτας	8,00	Chocolate soufflé
Καρυδόπιτα με παγωτό	8,00	Pecan pie with ice cream
Πορτοκαλόπιτα με παγωτό	8,00	Orange pie with ice cream
Φυστικόπιτα με παγωτό	8,00	Pistachio pie with ice cream



ROLIGRAPHICS

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία». Αλλεργιογόνες ουσίες ή ουσίες που μπορεί να προκαλέσουν δυσανεξίες είναι οι ακόλουθες: Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη, Θαλασσινά με κέλυφος (πχ καβούρια, γαρίδες, αστακοί κλπ), Αραχίδες (κοινώς αράπικα φυστίκια), Σόγια Γάλα, Ξηροί καρποί με κέλυφος (πχ αμύγδαλα, καρύδια κλπ), Αυγά, Ψάρια, Σέλινο, Μουστάρδα, Σπόροι σουσαμιού, Διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις, Λούπινο, Μαλάκια (πχ. ακιβάδες, καλαμάρια, χταπόδια κλπ.) Στις πμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Η επιχείρηση διατηρεί το δικαίωμα αναπροσαρμογής του καταλόγου. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο).

"Please inform your business staff of any allergies or intolerances you may have, our menu may (or is likely to) contain traces of allergens that may cause you to have an allergy or intolerance." Allergens or substances that may cause intolerance are the following: Gluten-containing cereals, Shelled seafood (eg crabs, shrimp, lobster etc.), Peanuts (commonly peanuts), Soybean oil and milk etc.), Eggs, Fish, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulfur Dioxide and Sulphites, Lupine, Molluscs (eg clams, squid, octopus etc.). Prices include all legal charges. The company reserves the right to adjust the pricelist. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt –invoice).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χήρας Μανώλης / Health Director: Hiras Manolis