

All day menu

From 13:00 to 22:00

Appetizers

BOUYIOURDI 12

Warm feta with tomato, olives, capers, garlic & olive oil

Μπουγιουρντί: φέτα, ντομάτα, ελιές, κάπαρη, σκόρδο & ελαιόλαδο

OCTOPUS 11

with Limnos muscat wine and fava purée

Χταπόδι με μοσχάτο Λήμνου & φάβα

TZATZIKI 7

with mint

Τζατζίκι με δυόσμο

FRENCH FRIES 7

with oregano salt and graviera cheese

Πατάτες τηγανητές με αλατορίγανη & γραβιέρα

GRILLED VEGETABLES 9

with cheese biscuit, lemon, balsamic cream and sesame

Λαχανικά εποχής στη σχάρα με μπισκότο τυριού, λεμόνι, κρέμα βαλσάμικου

CHEESE PLATTER 12

Assorted local cheeses with cherry tomatoes, breadsticks and jam

Ποικιλία τοπικών τυριών με ντοματίνια, κριτσίνια & μαρμελάδα

SMOKED EGGPLANT 11

with red pepper and lemon zest

Καπνιστή μελιτζάνα με κόκκινη πιπεριά & ξύσμα λεμονιού

PITARI (FYLO PASTRY) 10

cheese or spinach

Τυρί ή σπανάκι.

GRILLED MUSHROOMS 8

pleurotus mushrooms with garlic dip and balsamic cream

Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας με ντιπ σκόρδου & κρέμα βαλσάμικου

GRILLED MACKEREL 10

Grilled mackerel on bruschetta with butter, capers and lemon marmalade

Ψητό σκουμπρί σε μπρουσκέτα με βούτυρο, κάπαρη & μαρμελάδα λεμονιού

SARMADAKIA 8

Stuffed vine leaves with rice and herbs.

Αμπελόφυλλο με ρύζι και μπαχαρικά.

Salads

LEMNOS GREEK 13

Lemnos Greek salad

Ελληνική σαλάτα Λήμνου

KEROS 12

watermelon with feta cheese, mint, αγγούρι, κρεμμύδι και lime.

Καρπούζι με φέτα, αγγούρι, δυόσμο, κρεμμύδι και lime.

CAESAR'S 13

Caesar's with juicy chicken and crispy bacon

Σαλατα Caesar's με ζουμερό κοτόπουλο & τραγανό μπέικον

DAKOS 12

with tomatoes, feta cheese and raw zucchini

Ντάκος με ντομάτες, φέτα & ωμό κολοκυθάκι

Main Courses

GYRO

14

Handmade gyro (pork or chicken) with pita, tomato, fries, onion and tzatziki

Χειροποίητος γύρος (χοιρινός ή κοτόπουλο) με πίτα, ντομάτα, πατάτες, κρεμμύδι & τζατζίκι

GYRO SKEPASTI STYLE

14

Handmade gyro (pork or chicken) with double pita, tomato, fries, onion and our chef's sauce

Χειροποίητος γύρος (χοιρινός ή κοτόπουλο) με πίτα, ντομάτα, πατάτες, κρεμμύδι & τζατζίκι

SWORDFISH

18

Swordfish fillet with ginger and lime

Φιλέτο ξιφία με πιπερόριζα & μοσχολέμονο

SEASIDE FILLET

17

Fish fillet with grilled vegetables and lemon-olive oil sauce

Φιλέτο ψαριού με ψητά λαχανικά & σάλτσα λαδολέμονο

PORK BELLY

13

Χοιρινή πανσέτα

PORK SOUVLAKI

13

Σουβλάκι χοιρινό

CHICKEN SOUVLAKI

13

Σουβλάκι κοτόπουλο

GRILLED CALAMARI

16

Ψητό καλαμάρι

GRILLED PRAWNS

16

prawns with with salad and homemade sauce

Γαρίδες με σαλάτα και σπιτική sauce.

BEEF STEAK

22

Grilled Beef Steak served with french fries

Μοσχάρισα μπριζόλα με πατάτες τηγανιτές

Today's special

DISH

Ask your server about the dish of the day

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για το πιάτο ημέρας

Pasta

SHRIMP PASTA

16

Γαριδομακαρονάδα

BOLOGNESE

13

Classic spaghetti Bolognese with minced beef

Κλασική μπολονέζ με μοσχάρισο κιμά

SUMMER GARDEN

11

Pasta with Aegean summer vegetables and tomatoes sauce

Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας και λαχανικά εποχής

FLOMARI SIMPLICITY

11

Flomari local hand made pasta with butter and melichloro cheese

Φλωμάρι Λήμνου με βούτυρο & μελίχλωρο

Burger

THE CLASSIC 16

with beef patty 180gr, tomato, lettuce, cheddar cheese and mustard sauce.

με μοσχάρισιο μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι, τυρί τσένταρ και σος μουστάρδας.

CHICKEN 16

Chicken fillet burger with tomato, lettuce and chef's sauce

με φιλέτο κοτόπουλο, ντομάτα, μαρούλι & σως του σεφ

VEGETARIAN 14

with vegan patty, pickled cucumber and BBQ sauce

Χορτοφαγικό burger, πίκλα αγγουριού & BBQ σως

Pizza

CLASSIC MARGHERITA 13

with tomato, basil and mozzarella

με ντομάτα, βασιλικό & μοτσαρέλα

GREEK STYLE 14

with tomato, olives, feta, and peppers

Ελληνική με ντομάτα, ελιές, φέτα, & πιπεριές

COLD CUTS 14

with cold. cuts, tomato and peppers

Με αλλαντικά, ντομάτα και πιπεριές

VEGAN 13

with vegetables and vegan cheese

Με λαχανικά και φυτικό τυρί.

DESSERT 9

Ask your server about today's dessert selection

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για το γλυκό της ημέρας

*If you have any food allergies or intolerances please let your bartender know.