



RESTAURANT
M E N U

MEZEΛΕΣ ΚΑΙ ΑΛΟΙΦΕΣ / APPETIZERS & DIPS

Τζατζίκι

Tzatziki: yoghurt, cucumber and garlic dip

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά αρωματισμένο με ούζο και αυγά χελιδονόψαρου

Fish roe dip flavored with ouzo and roe from flying fish

Τυροκαυτερή με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

Tirokafteri: spicy dip, made with feta cheese and smoked red peppers

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμυδια και τηγανιτή κάπαρη

Puréed Split Peas from Santorini with caramelized onions and fried capers

Γαύρος μαρινάτος σε μπρουσκέτα με κονφί πομοντόρια και λάδι βασιλικού

Marinated fresh anchovies on bruschetta with plum tomato confit and basil oil

Καπνιστό σκουμπρί με πουρέ καρότου, κόλιανδρο και μαιντανό

Smoked mackerel with carrot purée, coriander and parsley

Καπνιστό χέλι Άρτας με κρέμα παντζαριού και δροσερή σαλάτα με αβακάντο

Smoked eel from Arta with creamed beetroot and refreshing salad with avocado

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη: ντομάτα, ντοματίνια , παπαρδέλες αγγουριού, κόκκινο κρεμμύδι,

τρίχρωμες πιπεριές, χαρουποπαξίμαδα, μαύρες ελιές και φέτα Ηπείρου

Greek salad: tomato, cherry tomatoes, cucumber strips, red onion, tri-color peppers,

carob rusks, black olives and feta cheese from Epirus

Πράσινη: πανδαισία λαχανικών με βινεγκρέτ μελιού, γραβιέρα Ιθάκης, ξηρούς καρπούς

Green: rich variety of salad greens with honey vinaigrette, local graviera cheese and nuts

Πατζαροσαλάτα: Φρέσκο παντζάρι με μους γιαουρτιού, πράσινο μήλο και

καραμελωμένα καρύδια

Beetroot: Fresh beetroot with yoghurt mousse, green apple and caramelized walnuts

Κινόα: φρέσκια ντομάτα γεμιστή με τρίχρωμη κινόα, γαρίδες και φρέσκα μυρωδικά

Quinoa: fresh tomato stuffed with tri-color quinoa, shrimp and fresh herbs

Χόρτα εποχής

Boiled greens

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Fresh French fries

Μπουγιουρντί: φέτα, ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης, πράσινη πιπεριά και μπούκοβο
Buyurdi: feta cheese, tomato, green and red peppers and chili pepper flakes

Πίτα ημέρας
Pita (Pie) of the day

Καλαμαράκια τηγανητά με μαγιονέζα γλυκού τσίλι
Fried Calamari with sweet chili mayonnaise

Σαβόρο (παραδοσιακό πιάτο Ιθάκης): φιλέτο τσιπούρας σε ξύδι, σκόρδο, μαύρες σταφίδες και δενδρολίβανο
Savoro (traditional Ithacan dish): gilthead sea bream fillet in a sauce with vinegar, garlic, black currants and rosemary

Λιαστό Χταπόδι στη Σχάρα με φάβα Σαντορίνης
Grilled Sundried Octopus with split pea purée from Santorini

Καραμελωμένες Γαρίδες με ούζο και ξύσμα μοσχολέμονου
Shrimp Sautéed with ouzo, honey and lime zest

Αυγά μάτια με τραγανές πατάτες, ψητά ντοματίνια, και μους φέτας
Fried eggs with crunchy potatoes, roasted cherry tomatoes and feta mousse

Χωριάτικο χοιρινό λουκάνικο στη σχάρα με μαρμελάδα κρεμμυδιού
Grilled Country Style Pork Sausage with onion jam

Σπιτικός γύρος σε ανοιχτή κυπριακή πίτα με σαλάτα από αβοκάντο, φρέσκο γιαούρτι και πατάτες
Homemade gyros on Cypriot Pita bread with salad made with avocado, fresh yoghurt and potatoes

Ψωμί κατά άτομο
Bread per person

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 50ml
Extra virgin olive oil 50ml

KYΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSE

Κριθαρότο μανιταριών με λάδι άσπρης τρούφας και γραβιέρα Ιθάκης
Mushroom orzotto with white truffle oil and local graviera cheese

Λιγκουίνι με φρέσκιες γαρίδες με πλούσια σάλτσα ντομάτας και βασιλικό
Linguini with fresh shrimp in a rich tomato and basil sauce

Φιλέτο μπακαλιάρου τηγανητό με σκορδαλιά και πέστο παντζαριού
Fried cod fillet and mashed potatoes with garlic (skordalia) and beetroot pesto

Σαρδέλες ψητές φιλέταρισμένες με χόρτα εποχής αρωματισμένες με λεμόνι
Roasted sardines (fillets) flavored with lemon and served with greens

Φιλέτο κοτόπουλο πανέ με ξηρούς καρπούς, πατάτες τηγανητές και σος μαγιονέζας καρυ
Breaded Chicken Cutlet with nuts, French fries and curry mayonnaise sauce

Μπιφτέκια σπιτικά με φρέσκιες τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα
Home style burgers with fresh French fries and green salad

Αργοψημένη χοιρινή πανσετα αρωματισμένη με φρέσκο θυμάρι και καπνιστή πάπρικα
συνοδευόμενη από πατάτες τηγανητές
Slow cooked thick boneless pork belly flavored with fresh thyme and smoked paprika
served with French fries

Rib-eye (μάτι της σπαλομπριζόλας) με φρέσκιες πατάτες τηγανητές
και μαγιονέζα λευκής τρουφας
Rib-eye with fresh french fries and white truffle mayonnaise

Μοσχαρίσια Tomahawk (για 2) με πατάτες baby και σος τσιμιτσουρι
Tomahawk Steak (for 2) with baby potatoes and chimichurri sauce

Φρέσκο Ψάρι Α' κατηγορίας / κιλό
Fresh Fish category A/ kg

Φρέσκο Ψάρι Β κατηγορίας / κιλό
Fresh Fish category B/ kg



Φρίκες Ιθάκης, τηλ.: 2674031465

Frikes Ithaca, tel.:2674031465



* Τα καλαμαράκια και το χταπόδι είναι κατεψυγμένα.
Calamari and octopus used are frozen products.

Το λάδι μας είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας (0,1-0,8) και η φέτα ελληνική.
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Τα αυγά μας είναι Θιακά.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικής πώλησης.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Περίχαρος

The oil we use is extra virgin olive oil with an acidity of 0.1-0.8% and the feta is Greek (PDO).
We use sunflower seed oil for frying. Our eggs are local.
The prices include all legal surcharges.
The establishment is required to issue legal receipts.

Legally accountable to the Health Inspector: Vasileios Pericharos