

# Drinks

## Draft Beer

	€
Voreia Sommer Ale 330ml	4,2
Voreia Sommer Ale 500ml	5,0
Zythos VAP 330ml	3,8
Zythos VAP 500ml	4,5

## Beers

Zeos Pils - Weiss	4,5 / 4,5
Eza Pils - Lager 500ml	4,5
Mythos 500ml	4,2
Fix 500ml	4,2
Kaiser 500ml	4,5
Ionian Pils 500ml	5,0
Ionian Pils 330ml	4,0
Buckler Non Alcohol 330ml	3,5

## Retsina

Kehribari 500ml	5,0
Malamatina 500ml	4,0
Margaritari 500ml	4,5

## Ouzo

Plomari	8,0
Katsarou	8,0
Babajim	9,0
Varvagianni Blue	9,0
Varvagianni Green	9,0

## Tsipouro

Tsipouro (local production) with/without anise 200ml	7,0
Apostolaki 200ml	9,0
Katsarou Limited Edition with/without anise 200ml	9,0

## Refreshments

Coca Cola 250ml	2,5
Coca Cola Zero 250ml	2,5
Fanta Orange 250ml	2,5
Fanta Lemon 250ml	2,5
Sprite 250ml	2,5
Ice-Tea peach/lemon 330ml	2,5
Zagori Soda 250ml	2,5
Mineral Water 1Lt	2,0
Mineral Water 500ml	1,0
Aqua Panna	5,0
Evian	5,0
San Pelegrino Sparkling	6,0
Spa Water	6,0



Password: 237502017

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΜΙΧΑΛΗΣ ΔΕΛΗΘΑΝΑΣΗΣ

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Φ.Π.Α.  
Δημοτικός Φόρος και Ποσοστά Σερβιτόρων.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Cet établissement de commerce est tenu de disposer des formulaires places dans un présentoir se trouvant a cote de la sortie afin que toute réclamation y entre inscrite.

The establishment must be equipped with printed forms, placed in a specified location near the exit, for the reporting of any complaints.

Das Geschäft ist verpflichtet, in einem speziellen Fach neben dem Ausgang Formulare zur Verfügung zu stellen, Auf denen he gliche beschwerten festgehalten werden.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).



# Αροανιάς



Creative Fish Restaurant

Παραλία Νικήτης, Χαλκιδική

Τηλ: 23750 23787

<b>Ξεινιάμε με χάρδια... Πάντα!</b>	€	Φέτα παναρισμένη με σουσάμι και μέλι... δεν έχουμε το αντέγραψε και ο Παπαχρήστος!	7,0	<b>Ζυμαριά... Ευτόπισαν τα μαγειρευτά πριν χρόνια!</b>	€
<b>Γαύρος, σαρδέλα σαβόρο...</b> Τρώμε γκολ από Πελοπόννησο... Καυτό λάδι, ξύδι, σκόρδο, ντομάτα, παντρεύονται με το γαύρο και τη σαρδέλα και αρχίζει το ανατρίχιασμα! Ο απόλυτος γάμος... τα κρεωθήκαμε για πάντα σαν τα μουσικά δικαιώματα.	9,0	<b>Κανταίφι γεμιστό με αφράτη γέμιση με διάφορα τυριά, μυρωδικά και μέλι.</b> Το αντιγραψαμε από τους φίλους μας τους Τούρκους και τα σπάει...!	7,0	<b>Λινγκουίνι με γαρίδες.</b>	16,0
<b>Τζατζίκι</b> made in Greece	4,5	<b>Μαστέλο ψητό</b> με μαρμελάδα από φρέσκες φράουλες και τζίντζερ	6,0	<b>Λινγκουίνι με θαλασσινά</b> (μύδια, γαρίδες, χταπόδι, βονγκολέ)	16,0
<b>Τυροσαλάτα</b> με ψιλοκομμένη ντομάτα και τηγανητές μελιτζανούλες για να γλιστράει καλύτερα...	4,5	<b>Παρμεζιάνι...</b> Φόρος τιμής στην νότια Ιταλία που την αγαπάμε πολύ! <b>Μελιτζάνα, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, ντομάτα, βασιλικός</b>	7,5	<b>Μεσογειακή μακαρονάδα με κάρπου, μελιτζάνα, σκόρδο, βασιλικό, ντομάτα, ελιές, μαϊντανό και τριμμένη φέτα!</b>	9,5
<b>Φάβα Σαντορίνης</b> με καραμελωμένο τίποτα	5,0	<b>Πατάτες τηγανητές για μικρά και μεγάλα παιδιά!</b> Υπομονή λίγο! Είναι φρέσκες και αργούν καμιά φορά...	4,5	Κριθαράκι... Επανασυστήθηκε με διαφορετικό τρόπο και έσωσε τις ελληνικές βιομηχανίες ζυμαρικών. Το επιβραβεύουμε παντρεύοντας το με φρέγκολα από Σαρδηνία, ένα σταρένιο ζυμαρικό σαν μικρές μπίλλιες και συνδυάζοντας το με άγρια μύδια και αχινό!	12,0
<b>Με λι τζα νο σα λά τα</b>	6,0	<b>Πατάτα σχάρας με μελιτζάνες και λίγο γιαούρτι για δροσιά</b>	7,0	<b>Κριθαράκι με ποικιλία φρέσκων μανιταριών</b>	11,0
<b>Λευκός ταραμάς,</b> ο ετεροθαλής αδερφός του ροζ τον οποίο εκθρόνισε και εξόρισε απο τα ψυγεία μας πριν μερικά χρόνια (φήμες λεν ότι θα επιστρέψει δρυμότερος)	5,0	<b>Τα υάναμε Σαλάτα!</b>	€	<b>Ριζότο με μαγιάτικο, κάρυ και ροδάκινα</b>	14,0
Ανήθικη πρόταση...	9,0	<b>Ελληνική σαλάτα!</b> Η καλύτερη όλων αρκεί να μην μας προδώσει ο <b>μανάβης με την Ντομάτα.</b> Την πειραξαμε λιγακι... Όλοι πειράζουν την Ελλάδα!... Εμεις πειράξαμε την Ελληνική σαλάτα...	7,0	<b>Κυρίως Θέμα. Τσι τσι ή υρέας!!</b>	€
<b>Όλα μαζί σε μικρά πιατάκια και λίγες αντσούγιες, λίγα πιπεράκια και ελιές.....Ουζομεζές!</b>	8,0	Υπερβιταμίνωση... <b>Φρέσκα σταφύλια, καρύδια, πράσινη σαλάτα, καρπούζι, φράουλες, ντρεσινκ γιαουρτιού με μέντα και λάιμ</b>	9,0	<b>Αρνίσια παϊδάκια μαριναρισμένα με oyster sauce</b>	12,0
<b>Τραγανές μπρουσκετούλες με γαύρο μαρινάτο, ντοματίνια, σκόρδο και μαϊντανό!</b>	8,0	Κρίταμα...Από την άκρη της θάλασσας στα ψυγεία μας και στο πιάτο σας.. <b>Με λάχανο μαριναρισμένο, κουρκουμά, ραπανάκια, τοματίνια, κρεμμύδι ψιλοκομμένο και αντσούγιες</b>	8,5	Το πιο κλασσικό πιάτο της Χαλκιδικής... <b>Ψητό αρνί με ντολμαδάκια στο φούρνο. Πανδαισία μυρωδικών, μέντα, άνιθος, κρεμμυδάκι φρέσκο</b>	13,0
Το δικό μας γκασπάτσιο...	8,0	Josephine Salad... <b>Ντομάτα, αβοκάντο, τυρί γκερεμέζι, ψιλοκομμένο αγγούρι και ντρέσινκ ντομάτας</b>	9,0	<b>Μπιφτέκι ή μπέργκερ...</b> Έχει την Άρτα και τα Γιάννενα!	10,0
<b>Κρύα ντοματόσουπα με τυρί γκερεμέζι</b>	16,0	Από την Βενετία με αγάπη... <b>Καπνιστός σολωμός, φρέσκια πράσινη σαλάτα, φιλέτα πορτοκαλιού, λίγο κόκκινο κρεμμύδι, πέρλες ξυδιού και σάλτσα αγριοράπανου</b>	10,0	<b>Σουβλάκι χοιρινό με πατάτες τηγανητές, τζατζίκι και πιτάκια</b>	9,0
Για τους μνημένους...	6,0	Δεν σνηθίζουμε να δουλεύουμε εκτός εποχής λαχανικά αλλά θα κάνουμε μια εξαίρεση	6,5	<b>Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα</b>	9,0
<b>Ποικιλία με μαρινάτα φιλετάκια ψαριών. Με τόνο, σαρδέλλα, κολιό, παλαμίδα, λαυράκι. 200γρ...</b> Σερβιρονται και μεμονωμενα!	7,0	<b>Λάχανο, καρότο, κουρκουμά, λάδι, ξύδι και λίγο σκόρδο!</b> Τα εύσημα στην Κατερίνα! Πολύ ωραία σαλατίτσα...	6,5	<b>Μοσχαρίσιο φιλέτο με πιπέρι, σοκολάτα και γλυκάνισο</b>	18,0
Αναδρομή στο ένδοξο παρελθόν!	6,0	Μεσογειακή σαλάτα...	9,0	<b>Κοτόπουλο με κάρυ και ροδάκινο</b>	12,0
<b>Αθηναϊκή ψαροσαλάτα με αγγουράκι τουρσί, κρεμμυδάκι, μαγιονέζα και άνηθο...</b>	9,0	<b>Μικρό γεύμα...</b>	8,5	<b>Μιξ γκριλ ποικιλία κρεατικών. Τα 2 άτομα 600γρ...</b>	20,0
<b>Καυτερή πιπεριά με τυροσαλάτα...</b>	2,5	<b>Κοτόπουλο καπνιστό μουλιασμένο σε βινιγκρέτ μουστάρδας, μάνγκο, κρουτόν, τριμμένη γραβιέρα και σταγόνες ντρέσινκ αντσούγιας</b>	6,0	<b>Rib Eye Ουρουγουάης με ψητά λαχανικά</b>	25,0
Τα αλμυρά μας...	6,0	<b>Ζόχια, βλήτα, μπρόκολα.</b> Ανάλογα την εποχή τους! Ασκ δε γουέιτερ...	6,0	<b>Έχει υι άηθο...</b>	€
<b>Καπνιστή παλαμίδα</b>	7,0	<b>Προσούτο, πεπόνι, μοτσαρελάκια, ρόκα, γλιστρίδα και ντρέσινγκ από μούστο σταφυλιού</b>	9,5	<b>Γαύρος τηγανητός</b>	8,8
<b>Αντσούγια ισπανίας</b>	6,0			<b>Σαρδέλα σχάρας</b>	8,8
<b>Αντσούγια φιλέτο</b>	9,0			<b>Καλαμάρι τηγανητό</b>	9,8
<b>Πάμε στα ζεστά...</b>	€			<b>Καλαμάρι σχάρας</b>	12,0
<b>Μελιτζάνα με γλυκομαγειρεμένο κρεμμύδι και σουσάμι.</b> Παρέα με κατσικίσιο τυρί!	6,0			<b>Καλαμάρι σχάρας με όυστερ σως, σκόρδο και μέλι</b>	12,5
<b>Κολοκύθια τηγανητά με σκορδαλιά.</b> Αρνούνται να βγούνε στην σύνταξη	5,0			<b>Γαρίδες σχάρας και τηγανητές</b>	16,0
<b>Ρολλάκι μελιτζάνας με μοτσαρέλλα και τριμμένη παρμεζάνα!...</b> Αγαπάμε Σικελία!!	6,5			<b>Κουτσομούρα* 300γρ.</b>	15,0
<b>Σαρδέλα τηγανητή παναρισμένη με αρωματικά βότανα σερβίρεται με χούμους</b>	7,5			<b>Μπαρμπούνι* 300γρ.</b>	15,0
				<b>Χταπόδι σχάρας 200γρ.</b>	14,0
				<b>Σουβλάκι χταπόδι με λουκάνικο</b>	14,0
				<b>Σουβλάκι θαλασσινών (κολιός, σαρδέλα, γαρίδα, τόνος)</b>	14,0
				<b>Ποικιλία θαλασσινών 800γρ. Σχάρας ή τηγανητά*</b>	30,0
				<small>Εντός του καταστήματος θα βρείτε ποικιλία φρέσκων θαλασσινών. Εάν δοκιμάσατε όλα τα υπόλοιπα ζητήστε από τους σερβιτόρους να σας ενημερώσουν για τυχόν προσθήκες είτε καινούργια σαλάτα, πιάτα ημέρας, γουατέμπερ!..... βαρεθηκα να γράφω.... στοπ!</small>	
				<b>Επιδόρπια...</b>	€
				<b>Τιραμισού</b>	3,8
				<b>Λεμόνι Σορμπέ</b>	2,0
				<b>Σοκολατένιο cheesecake με φρέσκια μαρμελάδα φράουλα</b>	4,0
				<b>Γαλακτομπούρεκο</b>	3,5