

Psaroyiannos Menu



Rooted in the traditions of the Greek taverna, Psaroyiannos focuses on fresh fish and seafood, vibrant salads and classic meze, prepared with seasonal local ingredients and a confident, restrained touch.

From the daily catch to generous seafood platters, the menu reflects Greece's coastal heritage, best enjoyed with chilled Greek island whites and crisp rosé.

Με ρίζες στις παραδόσεις της ελληνικής ταβέρνας, ο Psaroyiannos εστιάζει στο φρέσκο ψάρι και τα θαλασσινά, δροσερές σαλάτες και κλασικούς μεζέδες, παρασκευασμένα με εποχικά τοπικά υλικά και μια σίγουρη, συγκρατημένη πινελιά.

Από την καθημερινή ψαριά μέχρι τις γενναιόδωρες πιατέλες με θαλασσινά, το μενού αντικατοπτρίζει την παράδοση των ελληνικών ακτών, που απολαμβάνεται καλύτερα μεπαγωμένα λευκά κρασιά των ελληνικών νησιών και δροσερά ροζέ.

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

*🌿 Cellery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk / 🐌 Molluscs / 🧀 Mustard
🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍫 Soya / ⚗ Sulphur Dioxide / 📍 Locally Sourced Ingredients*

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

📍 Stuffed red Peppers with katiki cheese Πιπεριά Φλωρίνης γεμιστή με κατίκι τυρί 🥛 🌿	17.50€
📍 Feta cheese Φέτα λαδορίγανη 🥛 🌿	11.50€
📍 Bougiourdi (Feta, gruyère, tomato, chili) 🥛 🌿 Μπουγιουρντί (φέτα, γραβιέρα, ντοματίνια, καυτερή)	15.00€
Grilled Halloumi, tomato and pita bread Χαλούμι ψητό με ντομάτα και πίτα 🌿 🥛	17.50€
📍 Fried Kefalotyri Κεφαλοτύρι σαγανάκι 🌿 🥛	15.50€
📍 Fried Feta in sesame crust. Served with tomato jam 🌿 🥛 🌿 🌿 🌿 Τηγανιτή φέτα σε κρούστα σουσαμιού. Σερβίρετε με μαρμελάδα ντομάτας	15.50€
📍 Stuffed Pita bread with feta, tomato & olives 🌿 🥛 🌿 Πίτα γεμιστή με φέτα, ντομάτα και ελιά	19.50€
📍 Traditional Stuffed Vine Leaves with rice Παραδοσιακά ντολμαδάκια 🥛 🌿	17.00€
Grilled Mushrooms, garlic, balsamic & parsley 🥛 🌿 Ψητά μανιτάρια με σκόρδο, βαλσάμικο & μαϊντανό	17.00€
📍 Grilled Eggplant with feta, garlic and chili 🥛 🌿 Μελιτζάνα ψητή με φέτα, σκόρδο και τσίλι	18.00€
📍 Spicy Feta spread Τυροκαυτερή 🌿 🥛 🌿	13.00€
📍 Tzatziki Τζατζίκι 🥛 🌿	13.00€
Hummus & pita bread Χούμους με πίτα 🌿 🥛 🌿 🌿	15.00€
Taramas Ταραμάς 🌿 🌿 🌿	13.00€
Fava Bean spread Φάβα 🌿 🌿	13.50€
Spreads variety (3 flavors) Ποικιλία αλοιφών 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿	26.00€
Fried green peppers Τηγανιτές πράσινες πιπεριές 🌿	13.50€
Fried Zucchini Κολοκυθάκια τηγανητά 🌿 🥛 🌿	14.50€
French Fries Τηγανιτές πατάτες	13.00€
Spicy green pepper Πιπεριά καυτερή 🌿	7.00€
📍 Zucchini Flowers stuffed with seafood, gruyere, feta, Philadelphia cheese, chili & lemon zest 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με θαλασσινά, γραβιέρα, φέτα, Φιλαδέλφεια, τσίλι και ξύσμα λεμονιού	27.50€
📍 Ouzo Meze Assortment Ούζο Μεζέ 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 Tzatziki, taramas salad, hummus, feta cheese spread, stuffed vine leaves with rice, smoked mackerel, grilled octopus, skipjack tuna and pita bread Τζατζίκι, ταραμάς, χούμους, τυροκαυτερή, ντολμαδάκια, καπνιστό σκουμπρί, χταπόδι, λακέρδα και πίτα	75.00€

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🌿 Cellery / 🌿 Cereal containing gluten / 🌿 Crustaceans / 🌿 Eggs / 🌿 Fish / 🌿 Lupin / 🥛 Milk / 🌿 Molluscs / 🌿 Mustard
🌿 Nuts / 🌿 Peanuts / 🌿 Sesame seeds / 🌿 Soya / 🌿 Sulphur Dioxide / 📍 Locally Sourced Ingredients

SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

Soup of the day Σούπα ημέρας	20.00€
📍 Fish Soup Ψαρόσουπα 🍴 🍴	24.00€
📍 Chicken Soup Κοτόσουπα 🍴	21.50€

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

📍 Greek Salad Χωριάτικη σαλάτα 🍴 🍴	19.00€
Tomato, cucumber, green pepper, onion, olives, feta, oregano and olive oil	
📍 Dakos Salad with cherry tomatoes and sour cheese mizithra 🍴 🍴 🍴	19.00€
Σαλάτα Ντάκος με ντοματίνια και ξινομυζήθρα	
📍 Green Salad with feta, avocado and cherry tomatoes 🍴 🍴	18.00€
Ανάμικτη πράσινη σαλάτα με φέτα, αβοκάντο και ντοματίνια	
Boiled Greens Βραστά χόρτα	12.50€
Boiled Beets Βραστό παντζάρι 🍴 Boiled	12.50€
Zucchini Βραστά κολοκυθάκια	12.50€

FISH & SEAFOOD | ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

📍 Smoked Mackerel with boiled potatoes, onion and caper 🍴 🍴	21.00€
Καπνιστό σκουμπρί, πατάτα βραστή, κάπαρη, κρεμμύδι	
📍 Skipjack Tuna in oil Λακέρδα 🍴 🍴	13.50€
📍 Marinated Anchovies in vinegar, garlic & wine 🍴 🍴	21.00€
Γαύρος μαρινάτος σε ξύδι, σκόρδο και κρασί	
📍 Sea Bream Ceviche Φαγγρί Σεβίτσε 🍴 🍴	32.00€
📍 Fish of the day carpaccio / Ψαρι ημέρας καρπάτσιο 5	33.00€
Prawn Carpaccio Γαρίδα καρπάτσιο 🍴 🍴 🍴	29.50€
Octopus Carpaccio Χταπόδι καρπάτσιο 🍴 🍴 🍴	29.50€
📍 Langoustine Tartare Ταρτάρ караβίδας 🍴 🍴 🍴	40.50€
Fried Squid Καλαμάρι τηγανητό 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴	26.00€
Grilled Squid Καλαμάρι ψητό 🍴 🍴	26.00€

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🍴 Cellery / 🍴 Cereal containing gluten / 🍴 Crustaceans / 🍴 Eggs / 🍴 Fish / 🍴 Lupin / 🍴 Milk / 🍴 Molluscs / 🍴 Mustard
🍴 Nuts / 🍴 Peanuts / 🍴 Sesame seeds / 🍴 Soya / 🍴 Sulphur Dioxide / 🍴 Locally Sourced Ingredients

Fried Baby Shrimps Γάμπαρη τηγανιτή 🍷 🥚 🥛 🥑	23.50€
Grilled Octopus with fava Χταπόδι σχάρας με φάβα 🍷 🥑 🥛	27.50€
🍷 Mussels Saganaki with mustard-lemon sauce 🍷 🥑 🥛 Μύδια σαγανάκι με σάλτσα μουστάρδα-λεμόνι	28.50€
🍷 Steamed Mussels with white wine Μύδια αχνιστά 🥑 🥛	28.50€
Sautéed Scallops with butter, lime, red pepper flakes & garlic 🥑 🥛 Χτένια σοτέ με βούτυρο, lime, μπούκοβο και σκόρδο	31.00€
🍷 Shrimps Saganaki with tomato sauce, feta and spicy pepper 🍷 🥑 🥛 🥑 Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, ντομάτα & καυτερή πιπεριά	38.50€
Sauteed Prawns with garlic, parsley and chili 🍷 🥑 🥑 🥑 Γαρίδες σοτέ με σκόρδο, μαϊντανό και τσίλι	34.50€
Spanish Anchovies Αντζούγιες Ισπανίας 🍷 🥑 🥑	23.00€
🍷 Grilled Sardines Σαρδέλες σχάρας 🥑 🥑	21.00€
Oysters (6 pcs) (upon availability) 🥑 🥑 Στρείδια (6 τεμάχια) (Αναλόγως διαθεσιμότητας)	40.00€
Linguini with Prawns, zucchini & tomato 🍷 🥑 🥑 🥑 Λιγκουίνι με γαρίδες, κολοκυθάκι και ντομάτα	41.50€
🍷 Seafood Linguini Λιγκουίνι θαλασσινών 🍷 🥑 🥑 🥑 🥑	41.50€
🍷 Orzo Pasta with crab and shrimp Κριθαρότο με καβούρι και γαρίδες 🍷 🥑 🥑 🥑 🥑	44.00€
Grilled Prawns and orzo pasta with vegetables (300gr) 🍷 🥑 🥑 🥑 🥑 Γαρίδες σχάρας (300gr), κριθαράκι με λαχανικά	40.00€
Prawns (per Kilo) Γαρίδες (το κιλό) 🥑 🥑 🥑	140.00€
🍷 Fresh Fish (per Kilo) Φρέσκο ψάρι (το κιλό) 🥑 🥑 🥑	140.00€
🍷 Langoustines (per Kilo) Καραβίδες (το κιλό) 🥑 🥑 🥑	145.00€
Jumbo Prawns (per Kilo) Γαρίδες Jumbo (το κιλό) 🥑 🥑 🥑	160.00€
🍷 Lobster (per Kilo) Αστακός (το κιλό) 🥑 🥑 🥑	160.00€
🍷 Lobster with orzo pasta (per Kilo) Αστακός με κριθαράκι (το κιλό) 🍷 🥑 🥑 🥑 🥑	160.00€
🍷 Mix Grilled Seafood-Fish Platter Ποικιλία ψητών θαλασσινών 🥑 🥑 🥑 🥑 🥑 🥑 🥑 Grilled octopus, squid, shrimps, langoustines, seabass filet, aioli sauce Χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες, караβίδες, λαβράκι φιλέτο, aioli σώς	107.00€
🍷 Shellfish Assortment Ποικιλία οστρακοειδών 🥑 🥑 🥑 🥑 🥑 🥑 Lobster, langoustines, prawns, oysters, mussels, seabass ceviche Αστακός, караβίδες, γαρίδες, στρείδια, μύδια, σεβίτσε λαβράκι	226.00€

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🍷 Cellery / 🍷 Cereal containing gluten / 🥑 Crustaceans / 🥑 Eggs / 🥑 Fish / 🥑 Lupin / 🥑 Milk / 🥑 Molluscs / 🥑 Mustard
🥑 Nuts / 🥑 Peanuts / 🥑 Sesame seeds / 🥑 Soya / 🥑 Sulphur Dioxide / 🍷 Locally Sourced Ingredients

MEAT DISHES | ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Lamb Chops with mashed potatoes and mushrooms 🍷 🍷 🍷 Αρνίσια παιδάκια, πουρέ πατάτας και μανιτάρια	43,50€
Rib Eye Steak with baby potatoes and asparagus 🍷 🍷 🍷 Rib Eye με baby πατάτες και σπαράγγια	47.00€
Pork Steak with tomato salad, feta & onion 🍷 🍷 🍷 Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με σαλάτα ντομάτας, φέτα και κρεμμύδι	32.50€
Grilled Beef Patties with pita bread, tzatziki, grilled tomato and red pepper 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια με πίτα, τζατζίκι, ψητή ντομάτα και πιπεριά Φλωρίνης	30.00€
🍷 Grilled Half Chicken With cherry tomatoes, potatoes & onion 🍷 Μισό κοτόπουλο στη σχάρα με ντοματίνια, πατάτες και κρεμμύδι	37.50€

TRADITIONAL GREEK | ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Moussaka Μουσακάς 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 Eggplant, potato, minced meat and béhamel sauce	27.50€
Traditional Soutzoukakia 🍷 🍷 🍷 🍷 Minced meat balls with tomato sauce rice and potatoes Σουτζουκάκια Συμρνείκα με ρύζι κα πατάτες	26.00€
Tomato & Bell Pepper stuffed with rice and herbs 🍴 🍷 🍷 🍷 Served with oven potatoes Γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά. Συνοδεύονται με πατάτες φούρνου	20.00€
Oven baked potatoes / Πατάτες φούρνου 🍷 🍷	13.00€
Special vegetarian dish of the day Πιάτο ημέρας χορτοφάγων	19.00€
Baked eggplant with spicy tomato-yoghurt sauce 🍷 🍷 Μελιτζάνα φούρνου με καυτερή σως ντομάτα-γιαούρτι	17.50€

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Assortment of traditional Greek sweets in syrup Ποικιλία ελληνικών σιροπιαστών 🍷 🍷 🍷 🍷	15.00€
🍷 Lokma with honey and walnuts / Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια 🍷 🍷 🍷	14.00€
🍷 Profiterole Προφιτερόλ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	16.50€
🍷 Orange pie Πορτοκαλόπιτα 🍷 🍷 🍷	13.50€
🍷 Pavlova with seasonal fruits Πάβλοβα με φρούτα εποχής 🍷 🍷	15.50€
Selection of Ice creams (per scoop) Παγωτό (μπάλα) 🍷	4.50€
Fresh Seasonal fruits Φρούτα εποχής	13.50€

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🍴 Cellery / 🍷 Cereal containing gluten / 🍷 Crustaceans / 🍷 Eggs / 🍷 Fish / 🍷 Lupin / 🍷 Milk / 🍷 Molluscs / 🍷 Mustard
🍷 Nuts / 🍷 Peanuts / 🍷 Sesame seeds / 🍷 Soya / 🍷 Sulphur Dioxide / 🍷 Locally Sourced Ingredients

Sani Explorers: Discovering Flavour

With Donna Hay

Created especially for our youngest guests by Donna Hay, whose fresh and simple approach to family cooking is recognised worldwide. The Sani Explorers' Menu focuses on wholesome ingredients, gentle flavours and balanced nutrition.

Dishes are thoughtfully composed using fresh, seasonal produce, offering reassuring options that children enjoy and parents feel confident choosing.

Δημιουργήθηκε ειδικά για τους νέους επισκέπτες μας από την Donna Hay, η οποία είναι παγκοσμίως γνωστή για την απλή και διαχρονική της προσέγγισή στην οικογενειακή μαγειρική. Το Sani Explorers' Menu δίνει έμφαση στα υγιεινά συστατικά, τις ήπιες γεύσεις και την ισορροπημένη διατροφή.

Τα πιάτα είναι προσεκτικά σχεδιασμένα με φρέσκα, εποχιακά προϊόντα, προσφέροντας επιλογές που αρέσουν στα παιδιά και εμπνέουν εμπιστοσύνη στους γονείς.

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

*Cellery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk / Molluscs / Mustard
Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide / Locally Sourced Ingredients*



KIDS MENU | ΠΑΙΔΙΚΟΜΕΝΟΥ

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Summer Tomato Pasta Salad with mozzarella and basil** | 🍷 🍴 11.00€
Καλοκαιρινή σαλάτα με ζυμαρικά, ντοματίνια, μοτσαρέλα και βασιλικό
- 🍷 **Mini Greek salad** / Μίνι ελληνική σαλάτα | 🍷 🍴 11.50€
- 🍷 **Chicken Soup** / Κοτόσουπα | 🍴 11.50€

MAINS | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Creamy Sundried Tomato Rigatoni** | 🍷 🍴 🍴 12.50€
Ριγκατόνι με κρέμα τυριού-λιαστής ντομάτας
- 🍷 **Chicken Caesar Burger** | 🍷 🍴 🍴 🍴 16.00€
Wholemeal burger, parmesan crusted chicken, lettuce, cucumber, parmesan dressing
Ψωμάκι ολικής άλεσης, κοτόπουλο σε κρούστα παρμεζάνας, μαρούλι, αγγούρι, σάλτσα παρμεζάνας
- Beef Patties with pasta** | Μπιφτεκάκια σχάρας με μακαρόνια | 🍷 🍴 🍴 🍴 15.50€
- 🍷 **Chicken Meatballs with tomato & carrot sauce** | 🍴 🍷 🍴 🍴 15.00€
Κεφτεδάκια κοτόπουλου, σάλτσα ντομάτας- καρότου
- Beef cooked with orzo pasta & tomato** | 🍴 🍷 🍴 🍴 15.50€
Μοσχάρι με κριθαράκι και ντομάτα
- Beef Bolognese with hidden veggies** | 🍴 🍷 🍴 🍴 13.50€
Μπολονέζ με μοσχαρίσιο κιμά και κρυμμένα λαχανικά

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Choc-Banana Brownies** | Σοκολάτα-Μπανάνα Brownies | 🍷 🍴 🍴 11.00€
- Fresh Fruits** / Φρέσκα φρούτα 10.00€
- Ice Cream (scoop)** / Παγωτό (μπάλα) | 🍴 4.50€
- Crepes with Nutella & sliced bananas** | 🍷 🍴 🍴 🍴 11.00€
Κρέπες με Nutella καί φέτες μπανάνα

Consultant Chef : Donna Hay

Executive Chef : Edlir Isaku

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🍴 Cellery / 🍷 Cereal containing gluten / 🍷 Crustaceans / 🍷 Eggs / 🍷 Fish / 🍷 Lupin / 🍷 Milk / 🍷 Molluscs / 🍷 Mustard
🍷 Nuts / 🍷 Peanuts / 🍷 Sesame seeds / 🍷 Soya / 🍷 Sulphur Dioxide / 🍷 Locally Sourced Ingredients

Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens. An allergen guide is available.

Our team will make every reasonable effort to accommodate dietary needs; however, as food is prepared in centralised kitchens, we cannot guarantee complete separation and therefore cannot accept responsibility for any adverse reactions. Guests with allergies are kindly invited to speak with the Restaurant Manager or the Chef.

Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις πριν από την παραγγελία. Παρόλο που λαμβάνουμε κάθε δυνατή προφύλαξη κατά την προετοιμασία των πιάτων μας, ορισμένα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με αλλεργιογόνα. Διατίθεται οδηγός αλλεργιογόνων.

Η ομάδα μας θα καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να ικανοποιήσει τις διατροφικές σας ανάγκες. Ωστόσο, καθώς τα φαγητά παρασκευάζονται σε κεντρικές κουζίνες, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τον πλήρη διαχωρισμό των τροφίμων και, ως εκ τούτου, δεν μπορούμε να αναλάβουμε την ευθύνη για τυχόν ανεπιθύμητες αντιδράσεις. Οι επισκέπτες με αλλεργίες παρακαλούνται να απευθυνθούν στον Υπεύθυνο του Εστιατορίου ή στον Σεφ.

Extra virgin olive oil is used for salads, and sunflower seed oil is used for frying.

Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα.

All prices are inclusive of VAT and municipality tax.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment (Receipt – Invoice) has not been received.

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο)

Health Inspector: Christos Plevritis

Executive Chef: Edlir Isaku

Υγειονομικός Υπεύθυνος: Χρίστος Πλευρίτης

Σεφ: Edlir Isaku

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Cellery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk /  Molluscs /  Mustard
 Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide /  Locally Sourced Ingredients