

Psaroyiannos

Menu



Enjoy the traditional tavern-style cooking of this amazing selection of appetizers, fresh salads, catch of the day fish and other delicious dishes. Each of these specialties is freshly prepared using the finest local ingredients and are complemented by our fabulous choice of refreshing drinks and wine.

Απολαύστε το παραδοσιακό μας μαγείρεμα και μια καταπληκτική επιλογή από ορεκτικά, φρέσκες σαλάτες, ψάρια ημέρας και άλλα νόστιμα πιάτα. Κάθε μας σπεσιαλιτέ παρασκευάζεται χρησιμοποιώντας τα καλύτερα τοπικά φρέσκα υλικά και συμπληρώνεται από την επιλογή μας με δροσιστικά ποτά και κρασιά.

Starters / Ορεκτικά

Stuffed red sweet peppers with “katiki” cheese Πυπεριά Φλωρίνης γεμιστή με “κατίκι” τυρί	16.80€
Hummus and pita bread / Χούμους με πίτα	14.70€
Feta cheese / Φέτα λαδορίγανη	11.00€
Baked feta cheese / Φέτα φούρνου	14.70€
Stuffed pita bread with feta, tomato and olives Πίτα γεμιστή με φέτα, ντομάτα και ελιά	18.90€
Spicy feta spread / Τυροκαυτερή	12.60€
Tzatziki / Τζατζίκι	12.60€
Taramas / Ταραμάς	12.60€
Fava bean spread / Φάβα	13.10€
Spreads variety / Ποικιλία αλοιφών	25.00€
Grilled Halloumi cheese, tomato and pita bread Χαλούμι ψητό με ντομάτα και πίτα	16.80€
Fried “kefalotyri” cheese / Κεφαλοτύρι σαγανάκι	15.20€
Fried feta in sesame crust. Served with tomato jam Τηγανιτή φέτα σε κρούστα σουσαμιού. Σερβίρετε με μαρμελάδα ντομάτας	15.50€
Traditional stuffed vine leaves with rice Παραδοσιακά ντολμαδάκια	16.30€
Fried green peppers / Τηγανιτές πράσινες πιπεριές	13.10€
Fried zucchini / Κολοκυθάκια τηγανητά	14.20€
Zucchini flowers stuffed with seafood, gruyere, feta, philadelphia, chili and lemon zest Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με θαλασσινά, γραβιέρα, φέτα, φιλαδέλφεια, τσίλι και ξύσμα λεμονιού	26.80€
Grilled mushrooms with garlic, balsamic and parsley Ψητά μανιτάρια με σκόρδο, βαλσάμικο και μαϊντανό	16.30€
French fries / Τηγανιτές πατάτες	12.60€
Spicy green pepper / Πυπεριά καυτερή	6.80€
Grilled eggplant with feta, garlic and chili Μελιτζάνα ψητή με φέτα, σκόρδο και τσίλι	17.30€

Ouzo Meze Assortment / Ούζο Μεζέ: 48.80€

Tzatziki, "tarama" salad, fava beans puree, hummus, feta cheese spread, stuffed vine leaves with rice, smoked mackerel, grilled octopus and pita bread

Τζατζίκι, ταραμάς, φάβα, τυροκαυτερή, ντολμαδάκια, καπνιστό σκουμπρί, χταπόδι ψητό και πίτα

Soups / Σούπες

Soup of the day / Σούπα ημέρας 19.40€

Fish soup / Ψαρόσουπα 23.10€

Chicken soup / Κοτόσουπα 21.00€

Salads / Σαλάτες

Greek Salad: (Tomato, cucumber, green pepper, onion, olives, feta cheese, oregano and olive oil) 18.40€
Χωριάτικη σαλάτα

"Dakos" salad with cherry tomatoes and sour cheese mizithra 18.40€
Σαλάτα Ντάκος με ντοματίνια και ξινομυζήθρα

Green salad with feta, avocado and cherry tomato 17.30€
Ανάμικτη πράσινη σαλάτα με φέτα, αβοκάντο και ντοματίνια

Boiled greens / Βραστά χόρτα 11.60€

Boiled beets / Βραστό παντζάρι 11.60€

Boiled zucchini / Βραστά κολοκυθάκια 11.60€

Fish & Seafood / Ψάρια & Θαλασσινά

Smoked mackerel, boiled potatoes, onions, caper Καπνιστό σκουμπρί, πατάτα βραστή, κάρπαρη και κρεμμύδι	20.50€
Skipjack tuna in oil / Λακέρδα	13.20€
Marinated anchovies in vinegar, garlic and wine Γαύρος μαρινάτος σε ξύδι, σκόρδο και κρασί	20.50€
Sea bass ceviche / Σεβίτσε λαβράκι	31.00€
Prawn carpaccio / Γαρίδα καρπάτσιο	28.50€
Octopus carpaccio / Χταπόδι καρπάτσιο	28.00€
Langoustine tartare / Ταρτάρ караβίδας	39.50€
Fried squid / Καλαμάρι τηγανητό	25.20€
Fried baby caramote shrimps / Γάμπαρη τηγανιτή	22.80€
Grilled squid / Καλαμάρι ψητό	25.20€
Grilled octopus with fava / Χταπόδι σχάρας με φάβα	26.80€
Mussels "Saganaki" with wine, tomato and feta Μύδια σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας, κρασί και φέτα	27.80€
Steamed mussels with white wine / Μύδια αχνιστά	27.80€
Oysters (6 pcs) upon availability Στρείδια (6 τεμάχια) Αναλόγως διαθεσιμότητας	38.90€
Scallops. butter, lime, red pepper flakes and garlic Χτένια με βούτυρο, lime, μπούκοβο και σκόρδο	30.00€
Shrimps "saganaki" with tomato sauce, feta and spicy pepper Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, ντομάτα & καυτερή πιπεριά	34.70€
Sauteed prawns with garlic, parsley and chili Γαρίδες σοτέ με σκόρδο, μαϊντανό και τσίλι	39.50€
Spanish anchovies / Αντζούγιες Ισπανίας	22.10€
Grilled sardines / Σαρδέλες σχάρας	20.50€
Spaghetti with prawns and tomato sauce / Γαριδομακαρονάδα	40.40€
Seafood Spaghetti / Σπαγγέτι θαλασσινών	40.40€
Orzo pasta with crab and shrimps / Κριθαρότο με καβούρι και γαρίδες	40.40€

Grilled prawns (300gr), orzo pasta with vegetables Γαρίδες σχάρας (300 γρ) με κριθαράκι και λαχανικά	38.90€
Prawns (per kilo) / Γαρίδες (το κιλό)	136.50€
Fresh fish (per kilo) / Φρέσκο ψάρι (το κιλό)	126.00€
Jumbo prawns (per kilo) / Γαρίδες jumbo (το κιλό)	141.80€
Langoustines (per kilo) / Καραβίδες (το κιλό)	141.80€
Lobster (per kilo) / Αστακός (το κιλό)	141.80€
Lobster with orzo pasta (per Kilo) Αστακός με κριθαράκι (το κιλό)	141.80€
Mix grilled Seafood-Fish platter: (Grilled octopus, squid, shrimps, langoustines, seabass filet, Aioli sauce Ποικιλία ψητών θαλασσινών: (Χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες, καραβίδες, λαβράκι φιλέτο, Aioli σώς)	104.00€
Shellfish Assortment: Lobster, langoustines, prawns, oysters, mussels, seabass ceviche Ποικιλία οστρακοειδών: (Αστακός, καραβίδες, γαρίδες, στρείδια, μύδια, σεβίτσε λαβράκι	219.50€
Meat Dishes / Κρεατικά	
Lamb chops with mashed potatoes, mushrooms and thyme sauce Αρνίσια παιδάκια με πουρέ πατάτας , ψητά μανιτάρια και σός θυμαριού	42,00€
Rib Eye steak with baby potatoes and asparagus Rib Eye με baby πατάτες και σπαράγγια.	45.70€
Pork steak with tomato salad, feta and onion Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με σαλάτα ντομάτας, φέτα και κρεμμύδι	31.50€
Grilled beef patties with feta cheese, onion, pita bread and yoghurt sauce Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια σερβιρισμένα με πίτα, φέτα, ντομάτα, κρεμμύδι και σός γιαουρτιού	28.90€
Grilled half chicken, with cherry tomatoes, potatoes & onion Μισό κοτόπουλο στη σχάρα με ντοματίνια, πατάτες και κρεμμύδι	36.20€

Traditional Greek / Μαγειρευτά

Moussaka / Μουσακάς (Eggplant, potato, minced meat and béchamel sauce)	26.80€
“Soutzoukakia” traditional Greek minced meat balls with tomato sauce rice and potatoes Σουτζουκάκια Σμυρνέϊκα με ρύζι κα πατάτες	25.20€
Seasonal vegetables stuffed with rice and herbs. Served with oven potatoes Γεμιστά λαχανικά εποχής με ρύζι και μυρωδικά. Συνοδεύονται με πατάτες φούρνου	19.40€
Oven baked potatoes/ Πατάτες φούρνου	12.60€
Special vegetarian dish of the day / Πιάτο ημέρας χορτοφάγων	18.40€
Baked eggplant with spicy tomato-yoghurt sauce Μελιτζάνα φούρνου με καυτερή σάλτσα ντομάτα-γιαούρτι	16.80€

Desserts / Επιδόρπια

Assortment of traditional Greek sweets in syrup Ποικιλία ελληνικών σιροπιαστών	14.70€
Lokma with honey / Λουκουμάδες με μέλι	13.50€
Profiterole/ Προφιτερόλ	15.80€
Orange pie / Πορτοκαλόπιτα	13.10€
Pavlova with seasonal fruits / Πάβλοβα με φρούτα εποχής	15.20€
Selection of Ice creams (per scoop) / Παγωτό (μπάλα)	4.20€
Fresh Seasonal fruits / Φρούτα εποχής	13.10€

LITTLE GUESTS TASTE ADVENTURES **With Annabel Karmel**



Little Guests! Are you ready for a taste adventure? There's so much to explore at Sani Resort, including our world-class kid's food – EXCLUSIVELY designed by global food expert and bestselling children's cookery author Annabel Karmel, MBE.

From light bite starters to the tastiest mains and perfect puds, why not discover something deliciously new today with Annabel's famous recipes.



Μικροί επισκέπτες! Είστε έτοιμοι για μία γευστική περιπέτεια; Υπάρχουν τόσα πολλά να εξερευνήσετε στο Sani Resort, συμπεριλαμβανομένης της παγκόσμιας κλάσης παιδικού μενού – ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ σχεδιασμένη από την παγκόσμια ειδικό στα τρόφιμα και συγγραφέα με τις μεγαλύτερες πωλήσεις βιβλίων παιδικής μαγειρικής Annabel Karmel, MBE.

Από ελαφριά ορεκτικά μέχρι τα πιο νόστιμα κυρίως πιάτα και τα τέλεια γλυκά, γιατί να μην ανακαλύψετε κάτι καινούργιο και νόστιμο σήμερα με τις διάσημες συνταγές της Annabel



Kids Menu / Παιδικό Μενού



Starters / Ορεκτικά

Sunshine sweetcorn fritters V, NF	10.50€
Τηγανίτες γλυκού καλαμποκιού	
Couscous salad, rainbow veggies and chicken	11.00€
Κουσκούς με λαχανικά και κοτόπουλο EF, DF, NF	
Mediterranean tomato & veggies soup V, NF, EF	11.50€
Μεσογειακή σούπα ντομάτας - λαχανικών	
Mini Greek salad / Μίνι ελληνική σαλάτα V, EF, NF	11.00€



Mains / Κυρίως πιάτα

Beef patties with pasta NF	15.20€
Μπιφτεκάκια σχάρας με μακαρόνια NF	
Chicken meatballs, carrot & tomato sauce NF	14.50€
Κεφτεδάκια κοτόπουλου, σάλτσα καρότου και ντομάτας	
Beef cooked with orzo pasta and tomato NF	15.20€
Μοσχάρι με κριθαράκι και ντομάτα NF	
Beef Bolognese with hidden veggies. DF, NF	13.10€
Μπολονέζ με μοσχαρίσιο κιμά και κρυμμένα λαχανικά	
Cheesy bow tie pasta with hidden veggies NF	12.00€
Φιογκάκια με κρέμα τυριού και κρυμμένα λαχανικά	
Salmon & cod burger with tartar sauce NF	15.50€
Burger σολομού & μπακαλιάρου με σος ταρτάρ	



Desserts / Επιδόρπια

Fresh fruits / Φρέσκα φρούτα V, DF, EF, NF	9.50€
Ice cream (scoop) / Παγωτό (μπάλα) V, NF	4.20€
Seasonal fruits ice lollies EF, NF, GF, V, DF	7.90€
Γλειφιτζούρι από εποχιακά φρούτα EF, NF, GF, V, DF	
Crepes with Nutella & sliced bananas. V	10.50€
Κρέπες με Nutella καί φέτες μπανάνα. V	

GF: Gluten Free **EF:** Egg Free **DF:** Dairy Free **V:** Vegetarian **NF:** Nuts Free

Consultant Chef: Annabel Karmel

Executive Chef: Edlir Isaku