

## ***Greek Classic Menu/ Κλασσικό Ελληνικό Μενού***

### **Welcomes/ Καλωσόρισμα**

Handmade Bread/ Χειροποίητο Ψωμί, Rusks/ Παξιμάδια, Homemade Olives/Χειροποίητες Ελιές, Fresh Parian Olive Oil/ Φρέσκο Ελαιόλαδο Πάρου  
Paros Cherry Tomatoes/ Παριανά Ντοματίνια & Paros Cheese/Τυρί Πάρου

### **Appetizers/ Ορεκτικό**

1. Tzatziki/Τζατζίκι
2. Baked Eggplant with Handmade Tomato Sauce, Onions and Garlic/  
Μελιτζάνες με Χειροποίητη Σος Ντομάτας, Κρεμμύδια και Σκόρδο
3. Feta Cheese Saganaki with Filo Pastry, Paros Honey and Roasted  
Sesame/Φέτα Σαγανάκι με Παριανό Θυμαρίσιο Μέλι και Σουσάμι
4. Mount Athos Aubergine Salad/ Αγιορείτικες Μελιτζάνες

### **Salads/ Σαλάτες**

1. Greek Salad with Tomatoes and Cherry Tomatoes, cucumber, onion,  
bell peppers, olives, capers and soft Paros cheese/ Ελληνική Σαλάτα  
με ντομάτες και ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, κάπαρη  
και Παριανή Ξινομυζήθρα
2. Dakos(Dry Paros Rusk, Chopped Tomatoes, Paros Soft Cheese,  
Paros Capers, Fresh Olive Oil & Herbs)/ Ντακος
3. Spinach Salad with Feta, Fresh Onion, Dill, Cucumber and Cherry  
Tomatoes/ Σαλάτα Σπανάκι με Φέτα, Αγγούρι, Φρέσκο Κρεμμύδι,  
Ντοματίνια και Άνηθο
4. Boiled Seasonal Greens & Zucchini/ Βραστά Χόρτα Εποχής και  
Κολοκυθάκια

### **Main Dishes/Κυρίως Πιάτα**

1. Open Large Souvlaki/ Ανοιχτό Μεγάλο Σουβλακί
2. Moussakas(Baked Veggies with Beef Ragu and  
Bechamel)/Μουσσακάς
3. Pastitsio(Pasta with Beef Ragu, Bechamel and Cheese)/Παστίτσιο
4. Greek Baked Lamb & Potatoes/ Αρνί με Πατάτες στο φούρνο

### **Desserts/Επιδόρπια**

1. Milk Cream Pie/ Γαλακτοπούρεκο
2. Orange Pie/ Πορτοκαλόπιτα
3. Baklava/ Μπακλαβάς
4. Seasonal Fruits of Paros/ Φρούτα Εποχής της Πάρου