



melteminaxos

since 1970

MELTEMI

Greek Restaurant - Fresh Fish



menu



since 1970
MELTEMI
Greek Restaurant - Fresh Fish



We welcome you to “**Meltemi**”, a family restaurant with a tradition of local cuisine prepared with finest, freshest local ingredients. **Meltemi's** consistent quality has earned it an enviable reputation in the gastronomic history of our island. In 1970's we began our journey, exploring the wealth of our island's flavours. Our original and innovative use of the abundant local products of Naxos, our desire for high quality & our genuine love of good food have inspired us & led us to our current place among the island's most beloved dining establishments.

At our restaurant one can enjoy local specialties such as the “Kalogiros” (eggplant stuffed with beef, Naxos' gruyere & béchamel sauce), the grilled stuffed fresh calamari, fresh swordfish, plenty of fresh fish & seafood. Our extensive menu of authentic Greek cuisine also includes carefully chosen grilled meats (with a large choice of sauces), traditional greek dishes (lamb in lemon-oregano sauce, beef stifado, kleftiko, moussaka, etc.), vegetarian dishes (stuffed tomatoes, eggplants ragout, briam), a variety of local cheeses and Naxos' wines & raki.

Enjoy your meal!

***Please note:**

We focus strongly on the use of products that have been cultivated & raised in the traditional way of our island. All of the olive oil, wine & raki served in our restaurant come from our own farm in Sagri on Naxos. Seasonal fruits & vegetables also come from our own farm.



melteminaxos

ΨΩΜΙ

ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ
2 ατόμων

ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ
2 ατόμων

ΠΙΤΑ
2 ατόμων

BREAD

BREAD WITH OLIVE PASTE
2 pers.

GARLIC BREAD
2 pers.

PITA BREAD
2 pers.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΙΕΣ

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ
με ρύζι & αρωματικά βότανα

ΤΖΑΤΖΙΚΙ
γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο
& φρέσκο δυόσμο

ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ
με γιαούρτι, σκόρδο, λίγη
μαγιονέζα, μήλο και καρύδια

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ
με λίγη μαγιονέζα, ντομάτα
και φρέσκο μαϊντανό

ΦΑΒΑ
πασπαλισμένη με ψιλοκομμένο
κρεμμύδι & φρέσκο μαϊντανό

STARTERS & DIPS

VARIETY OF OLIVES

DOLMADAKIA
stuffed vine leaves with rice & aromatic herbs

TZATZIKI
dip with yoghurt, cucumber,
garlic & fresh mint

BEETROOT SALAD
beetroot dip mixed with yoghurt,
garlic, a bit of mayonnaise, apple & walnuts

EGGPLANT SALAD
baked eggplant dip mixed with a bit of
mayonnaise, tomato & fresh parsley

FAVA BEANS
smashed yellow split peas with caramelized
onions and fresh parsley on the top



ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη & φέτα	10.00	GREEK SALAD tomatoes, cucumber, onions, green peppers, olives, capers & feta cheese
ΝΤΟΜΑΤΑ ντομάτα, κρεμμύδι, πράσ. πιπεριά, ελιές, κάπαρη	7.50	TOMATO SALAD tomatoes, onions, green peppers, olives, capers
ΝΤΟΜΑΤΑ ΑΓΓΟΥΡΙ ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη	7.50	TOMATO CUCUMBER tomatoes, cucumber, onions, green peppers, olives, capers
ΧΟΡΤΑ	7.50	SEASONAL WILD GREENS
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ «ΜΕΛΤΕΜΙ» με ρόδι, πορτοκάλι, λιαστή ντομάτα, σουσάμι, κρουτόν, ντρέσινγκ	13.00	GREEN SALAD «MELTEMI» mixed greens with pomegranate, orange, sun dried tomatoes, sesame, croutons, dressing
ΝΤΑΚΟΣ παξιμάδι, ντομάτα, ξινομυζήθρα, κάπαρη, ελιές, ρίγανη	11.00	DAKOS SALAD dry rusk, tomato, xinomizithra - naxian soft sour cheese, capers, olives, oregano
ΝΑΞΙΩΤΙΚΗ ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, ρόκα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, κρουτόν & ξινομυζήθρα Νάξου	13.00	NAXIAN SALAD tomatoes, cucumber, lettuce, rocket, onions, green peppers, olives, capers, croutons & Naxos' sour cream cheese
ΡΟΚΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ρόκα, μαρούλι, λιαστές ντομάτες, κρουτόν, ελιές, κάπαρη, παρμεζάνα & σως βαλσάμικου	12.00	ROCKET PARMESAN SALAD rocket, lettuce, sundried tomatoes, croutons, olives, capers, parmesan cheese & balsamic sauce
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΑΛΑΤΑ μαριναρισμένο βραστό χταπόδι με μαρούλι, ντομάτα, ελιές, κάπαρη	16.00	OCTOPUS SALAD marinated boiled octopus with lettuce, tomatoes, olives, capers
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ μαρούλι, ντομάτα, κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, ελιές, παρμεζάνα & Caesar's σως	13.00	CEASAR'S SALAD lettuce, tomatoes, chicken, bacon, croutons, olives, parmesan cheese & Caesar's dressing
ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΜΕ ΦΕΤΑ καρπούζι, ρόκα, ντοματίνια, σουσάμι, λιαστές ντομάτες, дуόσμος & τυρί φέτα	11.00	WATERMELON SALAD WITH FETA Watermelon, rocket, cherry tomatoes, sesame seeds, sun-dried tomatoes, fresh mint & feta cheese

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HOT STARTERS

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ κολοκυθοκεφτέδες με τυρί και μυρωδικά	7.00	ZUCCHINI CROQUETTES zucchini balls made with cheese & herbs
ΤΥΡΟΚΕΦΤΕΔΕΣ φτιαγμένο με ποικιλία τυριών και μυρωδικών	7.00	CHEESE CROQUETTES made with a variety of cheese & herbs
ΧΑΛΑΠΕΝΙΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ με μαλακό τυρί και πικάντικες πιπεριές χαλαπένιος	9.00	JALAPENOS CROQUETTES made with cream cheese & jalapenos spicy peppers
ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ τηγανητή γραβιέρα Νάξου	8.50	NAXOS' CHEESE SAGANAKI fried Naxos' gruyere cheese
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ γεμιστά με ρύζι, λαχανικά και μυρωδικά	13.50	STUFFED TOMATOES stuffed with rice, vegetables and herbs
ΙΜΑΜ μελιτζάνα γεμιστή με ντομάτα, κρεμμύδι, λίγο σκόρδο και 2 είδη τυριών	13.00	IMAM baked eggplant stuffed with tomato, onions, a bit of garlic, herbs & 2 kinds of cheese
ΠΙΤΑΡΑΚΙΑ ΝΑΞΟΥ με 2 είδη Ναξιώτικων τυριών, αρωματικά βότανα, τυλιγμένα σε φύλλο	10.00	NAXOS' PITARAKIA 2 kind of Naxos' cheese with aromatic herbs in filo pastry
ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ φέτα με φρέσκια ντομάτα, ρίγανη & καυτερή πιπεριά, ψημμένα σε πήλινο	9.00	BOUYIOURDI feta cheese with fresh tomato, oregano & spicy peppers baked in a clay pot
ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ μύδια, αχιβάδες, γαρίδες, μαγειρεμένα με φρέσκια ντομάτα και τυρί φέτα	15.00	SEAFOOD SAGANAKI mussels, clams, shrimps cooked with fresh tomato and feta cheese
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΔΟΠΙΤΑ Φύλλο, παστοურμάς, ντομάτα, τυρί	10.00	PASTOURMADOPITA Filo pastry with pastourma (cured beef), tomato, cheese
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ (2 ατόμων) ποικιλία από τηγανιτές κροκέτες με τζατζίκι και ντολμαδάκια	18.00	VARIETY OF STARTERS (for 2 pers.) variety of fried croquettes served with tzatziki and stuffed vine leaves



ΣΧΑΡΑΣ

GRILLED MEAT

ΣΠΕΣΙΑΛ ΦΙΛΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

SPECIAL CHICKEN FILLETS

ΨΑΡΙΑ

FISH

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΝΑΜΙΚΤΟ *

19.50

MIXED SOUVLAKI
beef, pork, chicken

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟ-ΜΠΕΪΚΟΝ *

16.50

CHICKEN-BACON SOUVLAKI

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ
350γρ

18.00

KONTOSOUVLI
350gr. marinated pork skewer

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ *

14.00

CHICKEN FILLET

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΞΙΩΤΙΚΟ *

18.00

Από εκλεκτό μοσχαρίσιο κιμά Νάξου

NAXIAN BEEF BURGER - *A juicy burger made with premium ground beef from Naxos*

ΜΠΡΙΖΟΛΑ RIBEYE BLACK ANGUS *
400γρ.

25.00

BLACK ANGUS RIBEYE STEAK
400 gr.

ΑΡΝΙ ΠΑΪΔΑΚΙΑ *

19.00

LAMB CHOPS

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑ
300γρ.

BEEF FILLETS
tenderloin 300gr.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΠΕΡ *

32.00

BEEF PEPPER FILLET

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΑΛΑ ΚΡΕΜ *

32.00

BEEF FILLET A LA CRÈME

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ *

32.00

BEEF FILLET GORGONZOLA

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΑΛΑ ΚΡΕΜ *

16.50

CHICKEN FILLET A LA CRÈME

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ *

16.50

CHICKEN FILLET GORGONZOLA

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΠΕΡ *

16.50

PEPPER CHICKEN FILLET

ΞΙΦΙΑΣ ΣΧΑΡΑΣ *

19.00

GRILLED SWORDFISH

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΤΟΥ ΨΑΡΑ *

20.00

FISHERMAN'S SOUVLAKI

ψητός σολομός, ξιφίας, μπακαλιάρος

grilled salmon, swordfish, cod fish

ΚΟΛΙΟΙ ΣΧΑΡΑΣ - 500 γρ. *

18.00

GRILLED MACKEREL - 500 gr.

ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ *

20.00

GRILLED SHRIMPS - prawns

ΣΟΛΟΜΟΣ ΨΗΤΟΣ *

20.00

GRILLED NORWEGIAN SALMON

ΤΣΙΠΟΥΡΑ - μερίδα *

20.00

GRILLED SEA BREAM - portion

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ *

20.00

GRILLED CALAMARI

ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΨΗΤΑ ΨΑΡΙΚΑ *

34.00

GRILLED MIXED FISH

2 ατόμων

2 pers.

γαρίδες, καλαμάρια, ξιφίας

shrimps, calamari, swordfish

Ψάρι Ημέρας ~ Fresh Fish of the Day

παρακαλώ, ρωτήστε τον σερβιτόρο για το **είδος** και την **τιμή**

please, ask the waiter for the **kind** and **the price of fish**



* Όλα τα πιάτα σερβίρονται με επιλογή από: **πατάτες φούρνου ή τηγανιτές πατάτες ή ρύζι.**

* All dishes are served with a choice of: **roasted potatoes or fried potatoes or rice**

* Όλα τα πιάτα σερβίρονται με επιλογή από: **πατάτες φούρνου ή τηγανιτές πατάτες ή ρύζι.**

* All dishes are served with a choice of: **roasted potatoes or fried potatoes or rice**

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕΛΤΕΜΙ

MELTEMI SPECIALTIES

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 18.50	SHRIMP GIOUVETSI <i>shrimps with orzo, fresh tomato & parmesan</i>
ΚΑΛΟΓΗΡΟΣ 17.50	KALOGIROS <i>baked eggplant stuffed with pieces of veal, Naxian gruyere & béchamel on top</i>
ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΑΪΙΚΑ * 17.00	SOUTZOUKAKIA <i>beef meat balls, cooked in a little bit spicy tomato sauce</i>
ΧΟΙΡΙΝΟ ΤΗΣ ΛΑΛΑΣ * 17.00	LALA'S PORK in the pot <i>tender pork pieces with oregano sausages, mushrooms, Naxian gruyere, baked in a ceramic pot</i>
ΚΑΤΣΙΚΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ * 18.00	LAMB IN LEMON-OREGANO <i>pieces of lamb cooked in the stew with fresh lemon juice & oregano</i>



* Όλα τα πιάτα σερβίρονται με επιλογή από: **πατάτες φούρνου ή τηγανιτές πατάτες ή ρύζι.**

* All dishes are served with a choice of: **roasted potatoes or fried potatoes or rice**

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕΛΤΕΜΙ

MELTEMI SPECIALTIES

ΓΙΟΥΛΜΠΑΣΙ (ΚΛΕΦΤΙΚΟ) 19.50	GIOULBASI (KLEFTIKO) <i>pieces of tender meat -veal, lamb, pork, gruyere cheese & vegetables baked in cooking paper</i>
ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΣΠΕΣΙΑΛ 16.00	SPECIAL MOUSSAKA <i>slices of eggplants, cheese, fresh tomato, herbs & fresh beef minced meat covered with béchamel baked in one-portion ceramic pot</i>
ΚΟΚΟΡΑΣ ΤΣΙ ΜΑΡΙΑΣ * 17.00	MARIA'S ROOSTER <i>rooster cooked with cherry tomatoes and rosemary, in a slightly spicy retsina wine sauce</i>
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΙΦΑΔΟ * 19.50	VEAL STIFADO* <i>pieces of veal in the stew with small onions, fresh tomato, garlic & wine</i>
ΨΗΤΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ * 24.00	GRILLED STUFFED CALAMARI* <i>with two kinds of cheese - feta & gruyère-, baked red peppers & smoked paprika</i>



* Όλα τα πιάτα σερβίρονται με επιλογή από: **πατάτες φούρνου ή τηγανιτές πατάτες ή ρύζι.**

* All dishes are served with a choice of: **roasted potatoes or fried potatoes or rice**

ΛΑΔΕΡΑ – ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	5.00
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	6.00
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	13.50
IMAM	13.00

μελιτζάνα γεμιστή με ντομάτα, κρεμμύδι,
λίγο σκόρδο και 2 είδη τυριών

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ	12.00
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	15.00
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	15.00

με ή χωρίς τυρί

VEGETARIAN

FRESH FRIED POTATOES
ROASTED POTATOES
STUFFED TOMATOES

IMAM

baked eggplant stuffed with tomato, onions,
a bit of garlic, herbs & 2 kinds of cheese

SPAGHETTI

SPAGHETTI NAPOLITAIN
SPAGHETTI BOLOGNESE
SPAGHETTI CARBONARA

with or without cheese

KIDS Menu

No 1.

MEAT BALLS

with fried potatoes or rice or spaghetti + ICE CREAM

10.00

No 2.

CHICKEN NUGGETS

with fried potatoes or rice or spaghetti + ICE CREAM

10.00

No 3.

SPAGHETTI (Bolognese, Napoli or Carbonara), + ICE CREAM

10.00

* Ask the waiter for any other half portion requests

ΓΛΥΚΑ

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	6.00
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	7.50
ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	7.50
ΠΑΓΩΤΟ - 2 μπάλες βανίλια, σοκολάτα, φράουλα	6.00

DESSERTS

BAKLAVAS
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH ICE CREAM
ORANGE PIE WITH ICE CREAM
ICE CREAM - 2 scoops vanilla, chocolate, strawberry

ΚΑΦΕΔΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	3.00
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ	4.00
ΝΕΣΚΑΦΕ ΦΡΑΠΕ	3.50
ΕΣΠРЕΣΟ	3.00
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	4.00
ΤΣΑΙ	3.00
ΑΪΡΙΣ ΚΟΦΙ	10.00
ΜΕΞΙΚΑΝ ΚΟΦΙ	10.00

COFFEES

GREEK COFFEE
DOUBLE GREEK COFFEE
NESCAFE FRAPPE
ESPRESSO
CAPPUCCINO
TEA
IRISH COFFEE
MEXICAN COFFEE

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ

ΟΥΖΟ 250 ml	14.00
ΟΥΖΟ ποτήρι	5.00
ΜΑΣΤΙΧΑ	6.00
ΜΕΤΑΞΑ 3*	7.00
ΜΕΤΑΞΑ 5*	8.00
ΜΕΤΑΞΑ 7*	9.00

GREEK APERITIFS

OUZO 250 ml
OUZO glass
MASTIHA
METAXA 3*
METAXA 5*
METAXA 7*



ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΚΟΚΑ ΚΟΛΑ - κλασική, zero 330 ml	3.50	COCA COLA -classic, zero 330 ml
ΣΠΡΑΪΤ 330 ml	3.50	SPRITE 330 ml
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ 330 ml	3.50	ORANGEADE 330 ml
ΛΕΜΟΝΑΔΑ 330 ml	3.50	LEMONADE 330 ml
ΣΟΔΑ 330 ml	3.50	SODA 330 ml
ΤΟΝΙΚ 330 ml	3.50	TONIC 330 ml
ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ - λεμόνι / ροδάκινο	4.00	ICE TEA - lemon / peach
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	6.00	FRESH ORANGE JUICE
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΜΕΝΤΑ	6.00	FRESH LEMON JUICE WITH MINT

ΝΕΡΟ

ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1,5 λ.	3.00	MINERAL WATER 1,5 lt
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 0,5 λ.	1.50	MINERAL WATER 0,5 lt
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 1λ.	4.50	SPARKLING WATER 1 lt
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 330 ml	2.50	SPARKLING WATER 330 ml

REFRESHMENTS

COCA COLA -classic, zero 330 ml
SPRITE 330 ml
ORANGEADE 330 ml
LEMONADE 330 ml
SODA 330 ml
TONIC 330 ml
ICE TEA - lemon / peach
FRESH ORANGE JUICE
FRESH LEMON JUICE WITH MINT

WATER

MINERAL WATER 1,5 lt
MINERAL WATER 0,5 lt
SPARKLING WATER 1 lt
SPARKLING WATER 330 ml

ΜΠΥΡΕΣ

ΒΕΡΓΙΝΑ 500 ml	5.20	VERGINA 500 ml
ΜΥΘΟΣ 500 ml	5.50	MYTHOS 500 ml
ΜΑΜΟΣ 500 ml	5.50	MAMOS 500 ml
ΑΜΣΤΕΛ 500 ml	5.50	AMSTEL 500 ml
ΧΑΪΝΕΚΕΝ 500 ml	6.00	HEINEKEN 500 ml
ΑΜΣΤΕΛ FREE 500 ml	6.00	AMSTEL FREE 500 ml
ΑΜΣΤΕΛ RADLER 500 ml	6.00	AMSTEL RADLER 500 ml
ΑΛΦΑ ΠΟΤΗΡΙ 300 ml	4.00	ALFA DRAUGHT 300 ml
ΑΛΦΑ ΠΟΤΗΡΙ 500 ml	6.00	ALFA DRAUGHT 500 ml

BEERS

VERGINA 500 ml
MYTHOS 500 ml
MAMOS 500 ml
AMSTEL 500 ml
HEINEKEN 500 ml
AMSTEL FREE 500 ml
AMSTEL RADLER 500 ml
ALFA DRAUGHT 300 ml
ALFA DRAUGHT 500 ml

CIDER KOPPARBERG

ΑΧΛΑΔΙ 500 ml	8.50	PEAR 500 ml
ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΦΡΟΥΤΑ 500 ml	8.50	MIXED FRUIT 500 ml
ΦΡΑΟΥΛΑ & ΛΑΪΜ 500 ml	8.50	STRAWBERRY & LIME 500 ml

CIDER KOPPARBERG

PEAR 500 ml
MIXED FRUIT 500 ml
STRAWBERRY & LIME 500 ml

ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ

λευκό, ροζέ, κόκκινο

1/4 lt	5.00
1/2 lt	8.00
1 lt	16.00

HOUSE WINE

white, rose, red

1/4 lt
1/2 lt
1 lt



Αγορανομικός υπεύθυνος: **Νίκος Λαγογιάννης** — Market Control Supplier: **Nikos Lagogiannis**

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. — Prices include all legal rates.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. — The shop is obliged to have printed documents in special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Στα μαγειρευτά και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο παρθένο ελαιόλαδο. — We use virgin olive oil in all our dishes and salads.

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. — We use sunflower oil our fried food.

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).



Κύρια αλλεργιογόνα τρόφιμα — Main food allergens

Αβγά, Αραχίδες (φιστίκια), Γάλα, Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, Διοξείδιο του θείου (που χρησιμοποιείται ως αντιοξειδωτικό και συντηρητικό, π.χ. στα ξερά φρούτα, το κρασί, τις επεξεργασμένες πατάτες), Λούπινα (όσπρια που ανήκουν στην οικογένεια των φαβοειδών), Μαλάκιο (του είδους Molluscs), Μουστάρδα, Ξηροί καρποί με κέλυφος, Οστρακοειδή, Σέλινο, Σησάμι, Σόγια, Ψάρια.

Eggs, Peanuts, Milk, Cereals containing gluten, Sulphur dioxide (used as antioxidant and preservative, e.g. in dried fruits, wine, processed the potatoes), Lupin (legumes belonging to the family favoeidon), Clams (sort Molluscs), Mustard, Dried nuts, Shellfish, Celery, Sesame, Soybean, Fish.



Naxos



melteminaxos

Five stars all around for this incredible family-owned and operated restaurant. Tucked away between the port and the beach, this hidden gem serves up amazing local fare in a beautiful setting.

Exquisite! Delicious! A family owned with excellent traditional Greek food. Highly recommended!





melteminaxos



Από τη Νάξο με αγάπη...
Σας ευχαριστούμε που μοιραστήκατε μαζί μας
τη γεύση του νησιού.
Ελπίζουμε να σας ξαναδούμε σύντομα!

From Naxos with love...
Thank you for sharing the taste of the island with us. We
hope to see you again soon!

since 1970
MELTEMI
Greek Restaurant - Fresh Fish

