



VERANDA

Restaurant

A dream of being on the

San Marco Veranda,

denotes that you are to be

successful in some affair...

APPETIZERS

GREEK BARLEY RUSKS WITH MARINATED TOMATO,
A MOUSSE OF MYCONIAN CHEESE AND GREEK AROMATIC HERBS

15,00 €

ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH SEAFOOD, AROMATIC HERBS
AND RICE COOKED IN THE OVEN AND SERVED ON A GRILLED ZUCCHINI
BASE WITH SOUR CREAM AND A ROCKET PESTO

18,00 €

ONIONS FILLED WITH MINCED MEAT, CRACKED WHEAT AND DILL,
SERVED WITH AN EGG-LEMON FOAM AND BLACK AROMATIC SESAME

18,00 €

MUSSELS WITH FENNEL, SPRING ONIONS AND CHILI PEPPERS POACHED IN WHITE WINE

18,00 €

SALADS

TRADITIONAL GREEK SALAD SERVED IN A NEST OF BREAD

15,00 €

BURRATA MOZZARELA AND MARINATED FENNEL WITH SPEARMINT,
CHERRY TOMATOES, ROCKET PESTO AND A CITRUS FRUIT DRESSING

18,00 €

SLOW COOKED OCTOPUS WITH VINEGAR, HONEY AND OREGANO SERVED WITH A
SALAD "OF LEGUMES, FRESHLY CUT VEGETABLES AND A VARIETY OF AROMATIC HERBS

18,00 €

SOUP

SOUP OF THE DAY

14,00 €

PASTA

NIOCCHI WITH RED PEPPER, TOMATO AND ALMOND PESTO
WITH SAUTEED MYCONIAN SAUSAGE

18,00 €

LINGUINE WITH PRAWNS, CALAMARI, MUSSELS, SAFFRON AND SEA URCHIN

25,00 €

FISH

GRILLED SALMON FILET SERVED ON A QUINOA TABOULEH SALAD
WITH CITRUS FRUIT VINEGRETTE

25,00 €

WHOLE FISH ON THE GRILL, SERVED WITH STEAMED VEGETABLES

PORGY 40,00 € SEA BASS 40,00 € SEA BREAM 50,00 €

MEAT

GRILLED CHICKEN WITH TOMATO, FORMAELA CHEESE AND PITA BREAD
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND A YOGURT & PAPRIKA SAUCE

21,00 €

BLACK ANGUS FLANK STEAK WITH A HAZELNUT CRUST SERVED WITH
NEW POTATOES ROASTED, GRILLED ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES CONFIT,
SAUTEED SPINACH AND SMOKED SEA SALT

35,00 €

PAN FRIED MILK FED BABY GOAT SERVED WITH OVEN BAKED POTATOES

35,00 €

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH ICE CREAM
AND A SALTED BUTTERSCOTCH SAUCE

12,00 €

SEASONAL FRUIT PLATTER

12,00 €

VARIETY OF ICE CREAM FLAVORS

5,00 € PER SCOOP

Please ask your servant, for a variety of toppings
(Almonds, chocolate truffle, sour cherry syrup, chocolate syrup, strawberry syrup & caramel syrup)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

*ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ ΓΛΥΣΤΡΙΔΑ,
ΜΟΥΣ ΤΥΡΟΒΟΛΙΑΣ ΜΥΚΟΝΟΥ ΚΑΙ ΚΡΙΤΑΜΟ ΤΟΥΡΣΙ

15,00 €

*ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ ΓΕΜΙΣΤΟΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΣΕ ΒΑΣΗ
ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΚΑΙ ΠΕΣΤΟ ΡΟΚΑΣ

18,00 €

*ΚΡΕΜΜΥΔΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΓΕΜΙΣΤΟΙ ΜΕ ΚΙΜΑ, ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΚΑΙ
ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ ΣΕ ΑΦΡΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΜΑΥΡΟΚΟΥΚΙ

18,00 €

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ,
ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΑΙ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

18,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ

15,00 €

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ,
ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΠΕΣΤΟ ΡΟΚΑΣ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

18,00 €

*ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΕ ΣΑΛΑΤΑ ΟΣΠΡΙΩΝ, ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ
ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΒΟΤΑΝΩΝ ΜΕ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΞΥΔΙ

18,00 €

ΣΟΥΠΑ

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

12,00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΛΟΥΤΖΑ ΜΥΚΟΝΟΥ, ΠΕΣΤΟ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ
& ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

18,00 €

*ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΛΑΜΑΡΙ, ΜΥΔΙΑ, ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ ΚΑΙ ΑΥΓΑ ΑΧΙΝΟΥ

25,00 €

ΨΑΡΙ

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΚΙΝΟΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΚΑΙ VINEGRETTE ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

25,00 €

ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ

ΤΣΙΠΟΥΡΑ 40,00 € ΦΑΓΚΡΙ 40,00 € ΣΑΡΓΟΣ 50,00 €

ΚΡΕΑΣ

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΦΟΡΜΑΕΛΑ
ΣΧΑΡΑΣ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΡΙΚΑ

21,00 €

*ΤΑΛΙΑΤΑ ΑΠΟ BLACK ANGUS FLANK ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ
ΣΥΝΟΔΕΥΜΕΝΗ ΑΠΟ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ , ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ,
ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ, ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΑΛΑΤΙ

35,00 €

*ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΦΤΕΣ

35,00 €

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

*ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗΣ
ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ

12,00 €

*ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

12,00 €

*ΠΑΓΩΤΟ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

5,00 € ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ



Η τελική τιμή περιλαμβάνει όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και ΦΠΑ 24%

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

Στο μαγείρεμα και στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό ελαιόλαδο και ηλιέλαιο και στα τηγαντά. Χρησιμοποιείται ελληνική φέτα.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κώστας Δρόσος.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας

Prices include all legal taxes and VAT 24%

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Pure olive oil is used for cooking and the salads, sunflower oil is used for the fried food. We use Greek feta cheese.

Responsible for the market inspection police: Kostas Drosos

The restaurant is obliged to present printed forms in a special box next to exit for the reclamation of any complaints.



SAN MARCO HOTEL & VILLAS

www.sanmarco.gr