

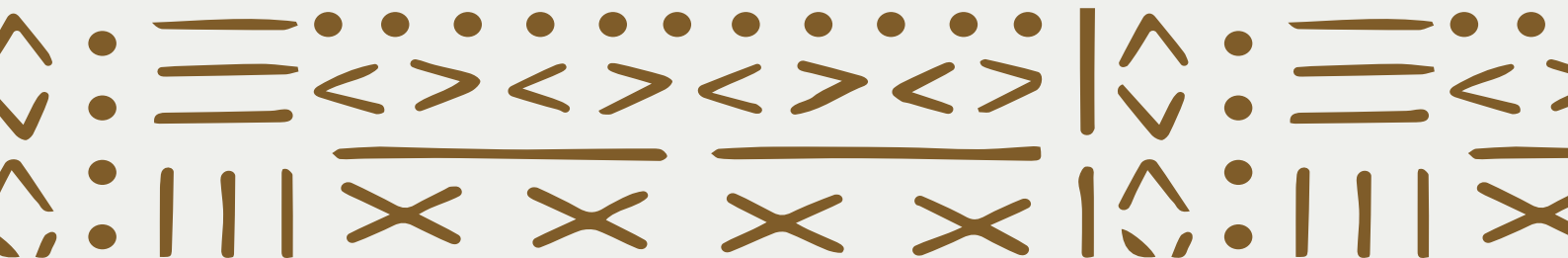
# Fiki

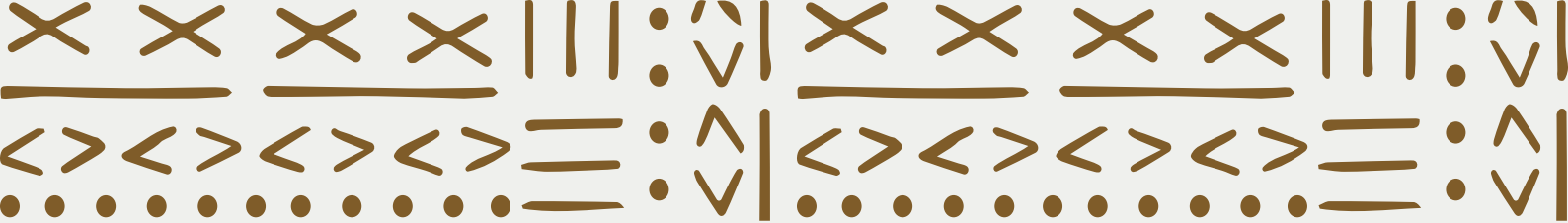
BEACH & RESTAURANT





*"a taste of the  
good life"*





Хляб с квас

2,0€

Sourdough Bread

### Узо мезе

Мариновани аншоа, пресни домати, маслини, маринован лук, дзадзики, тарамас, фава, сирене фета, лозови сърми

14,0€

### Ouzo Meze

Marinated anchovies, fresh tomato, olives, pickled onion, tzatziki, taramas, fava, feta, stuffed vine leaf.

## Мариновани и пушени

**Мариновани аншоа** върху препечен хляб с доматино пюре и маринован лук.

8,5€

## Marinated & Cured

**Marinated Anchovies** on toasted bread with tomato paste and pickled onions.

**Пушена скумрия** с бял тарамас и диви зеленчуци.

8,5€

**Smoked Mackerel** with white taramas and wild greens.

**Карпачо от октопод** с рукола и портокал.\*

22,0€

**Octopus\* Carpaccio** with rocket and orange.

**Севиче от лаврак** с leche de tigre и мариновани зеленчуци

22,0€

**Sea Bass Ceviche** with leche de tigre and pickled veggies.

## Любители на сирена

**Гриловано Талагани** със пикантно ягодово сладко.

8,0€

## Cheese Lovers

**Grilled Talagani** with spicy strawberry jam.

**Пържено кефалотири (ЗГУ)** със сос от лайм

8,5€

**Fried Kefalotyri (PDO)** served with a lime sauce.

**Бугьорди** с печено фета (ЗГУ), жълти сирена, домати, люта чушка и риган.

7,5€

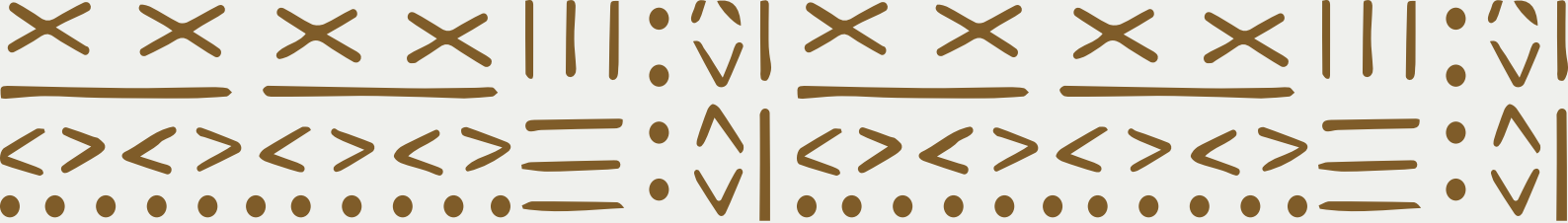
**Bougiourdi** with baked feta (PDO), yellow cheeses, tomato, spicy pepper and oregano.

**Сфакианска пита** със свежа мизитра, хрупкав сусам, люспи чили и мед

8,0€

**Sfakiani Pie** with fresh mizithra cheese, crunchy sesame, chili flakes and honey.





## Предястия

**Дзадзики с авокадо**, хрупкава краставица, свежа мента и лек чеснов послевкус. 6,0€

**Пикантен дип от сирена** с чушки Флорина и фета (ЗГУ) 6,0€

**Фава** от жълт грах с лайм, зехтин, Маринован лук и каперси. 6,0€

**Бял тарамас** с хайвер от съомга и ароматно билково олио 6,5€

**Картофено милфьой** с критски „ксигало“, бяло трюфелово олио, тартар от домати, пармезан и черен чесън 11,0€

**Пържени тиквички** темпура, сервирани с дзадзики 7,5€

**Хрупкави долмадяки**, панирани в панко и пържени, с крем от кисело мляко. 7,0€

**Моркови еспресо**, карамелизирани с кафе на зърна еспресо, мед и джинджифил, сервирани с крем от козе сирене, шамфъстък от Егина и черен сусам. 9,0€

**Пресни ръчно приготвени пържени картофи** с фета (ЗГУ) и пресен риган 6,0€

**Хрупкави картофи Crisper**, овкусени с кафява захар, пушен пипер, пармезан и трохи от бекон.\* 7,0€

## Appetizers

**Avocado Tzatziki** with crunchy cucumber, fresh mint and a light garlicky finish.

**Spicy Cheese Spread** with florina peppers and PDO feta.

**Fava** made from yellow split peas, with lime juice, olive oil, pickled onion and capers.

**White Taramas** with salmon roe and aromatic herb oil.

**Potato Mille-feuille** with Cretan “xygalo” cream, white truffle oil, tomato tartare, parmesan and black garlic.

**Fried Zucchini** tempura, served with tzatziki.

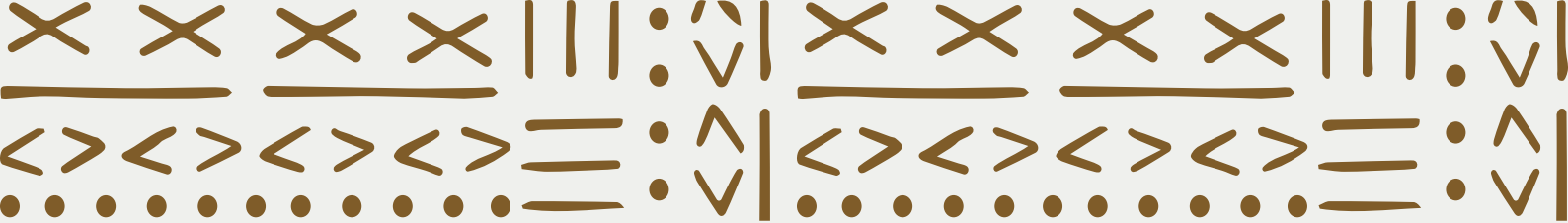
**Crispy Dolmadakia**, breaded in panco and fried, with a cool yogurt cream.

**Espresso Carrots**, caramelized with espresso beans, honey, and ginger, served with goat cheese cream, Aegina pistachios and black sesame.

**Fresh Handmade Fries** with PDO feta and fresh oregano.

**Crisper\* Fries**, tossed with brown sugar, smoked paprika, parmesan and bacon crumble.





## Салати

**Критски дакос** с настърган домати, фета (ЗГУ), чери домати, маслини Каламата и каперси върху ечемичен сухар, с риган и зехтин екстра върджин 10,0€

**Гръцка салата** с домати, краставици, чушка, лук, каперси, фета (ЗГУ) и маслини, овкусена с риган и зехтин 10,0€

**Цезар салата** с айсберг, сочно пилешко филе, чери домати, хрупкави крутони с чесън, тънко нарязан пармезан и кремообразен майонезен дресинг.\* 13,0€

**Салата от червено** цвекло и спанак със зелена ябълка, бадеми със солен карамел и ароматен черен чесън 11,0€

**Цветни листа** с булгур, сочни резени праскова, гриловано талагани и хрупкав сусам. 12,5€

## Salads

**Cretan Dakos** with grated tomato, feta (PDO), cherry tomatoes, Kalamata olives, and caper berries on barley rusk, with oregano and extra virgin olive oil.

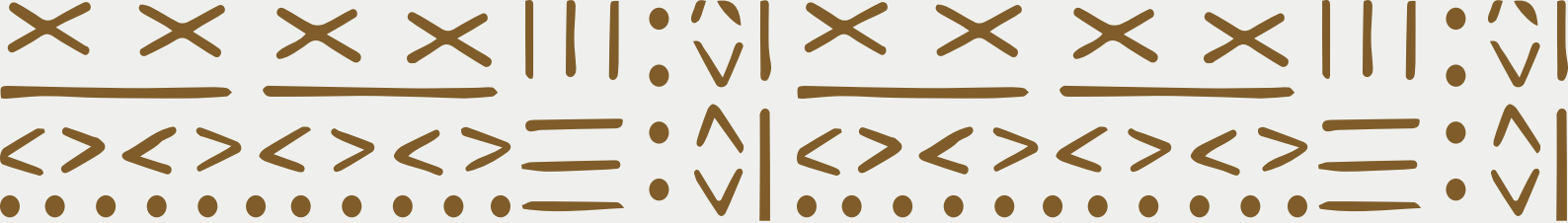
**Greek Salad** with tomato, cucumber, bell pepper, onion, capers, feta (PDO) and olives, dressed with oregano and olive oil.

**Caesar Salad** with iceberg, juicy chicken fillet\*, cherry tomatoes, crispy garlic croutons, thinly shaved parmesan and creamy mayo dressing.

**Beetroot & Spinach** with green apple, salted caramel almonds and aromatic black garlic.

**Colorful leaves** with bulgur, juicy peach slices, grilled talagani cheese and shards of sesame brittle





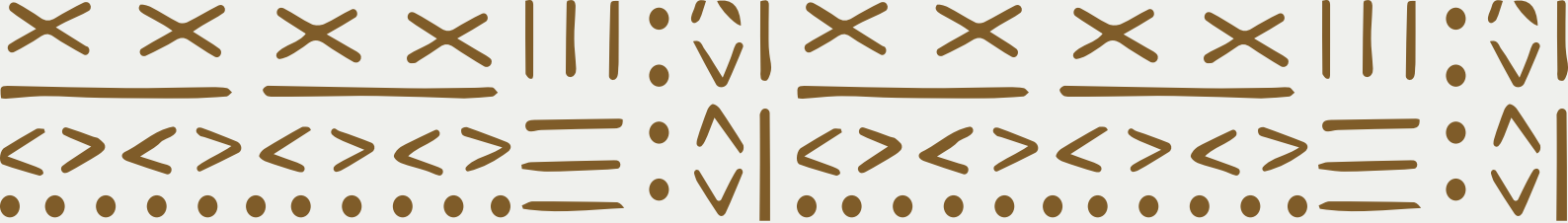
## От морето

<b>Пържен калмар</b> с киноа и дзадзики.*	13,0€
<b>Грилован калмар</b> с булгур, зеленчуци и лимон.*	15,0€
<b>Грилован октопод</b> с тарамас и фава от Санторини.*	20,0€
<b>Филе от лаврак соте</b> с диви зелени от Халкидики и карамелизирани моркови.	22,0€
<b>Задушени миди</b> с узо, зелени чушки, чесън и ароматни билки	16,0€
<b>Пържени миди в темпура</b> със сос раvigот	14,0€
<b>Скариди „Саганакì“</b> с биск от скариди, мариновано критамо, домати, фета (ЗГУ), целина и билки.*	18,0€
<b>Гриловани скариди</b> със сос чимичури, булгур и сезонни зелени.*	17,0€

## From the sea

<b>Fried Calamari*</b> with quinoa and tzatziki.
<b>Grilled Calamari*</b> with bulgur, vegetables and lemon.
<b>Grilled Octopus*</b> with taramas and Santorini fava.
<b>Sea Bass Fillet</b> sauté, with wild greens from Halkidiki and caramelized carrots.
<b>Steamed Mussels</b> with ouzo, green peppers, garlic and herbs.
<b>Fried Mussels in tempura</b> with French ravigote sauce.
<b>Shrimps* “Saganaki”</b> with shrimp bisque, pickled kritamo, tomato, feta (PDO), celery and herbs.
<b>Grilled Shrimps*</b> with chimichurri sauce, bulgur and seasonal greens.





## Света гора – Атонска кухня

**Патладжан (веган)** с чесън, пресни билки, зехтин, лимонов сок и прясно смян черен пипер. 10,0€

**„Пастицио на стареца“ (веган)** с пене паста, кайма от гъби, морков, чушка, соев бешамел и препечен сухар. 16,0€

**Октопод с дребна паста**, бавно готвен в доматен сос, вино и дафинов лист.\* 20,0€

**Ципура „Ватопеди“ 450г**, в бял лимонов сос с картофи и пресни билки 38,0€

## Holly Mount Athos Cuisine

**Eggplant (vegan)** with garlic, fresh herbs, olive oil, lemon juice and freshly ground pepper.

**“The Elder’s” Pastitsio (vegan)**, with penne pasta, mushroom mince, carrot, pepper, soy milk béchamel and toasted rusk.

**Octopus\* with tiny pasta**, slow cooked in tomato sauce, wine and bay leaf.

**“Vatopedi” Sea Bream 450g**, in a white lemon sauce with potatoes and fresh herbs.



## Паста

**Критски „Суфихта“ с скариди** в ароматен сос от скариди, чери домати, билки и перли от бял балсамов оцет.\* 22,0€

**Пресни равиоли** с рикота, спанак, аспержи, сос от пекорино, круша и натрошен черен чесън. 19,0€

**„Траханас“ с диви гъби**, фета (ЗГУ), прах от червено цвекло, масло от Сития и шафран от Козани. 19,0€

**Паста „Хилопитес“ с телешки бузи**, крем от гравиера (ЗГУ), кора от портокал и хрупкави люспи чесън. 22,0€

## Pasta

**Cretan “Sioufihta” with Shrimps\*** in an aromatic shrimp sauce with cherry tomatoes, herbs and white balsamic pearls.

**Fresh Ricotta Ravioli**, with spinach, asparagus, pecorino sauce, pear and black garlic crumble.

**“Trachanas” with wild Mushrooms**, feta (PDO), beetroot powder, Sitia butter and Kozani saffron.

**“Hilopites” pasta with Beef Cheeks**, gravi-era (PDO) cream, orange zest and crispy garlic flakes.

## От земята

**Свинско риб томахоук** с бейби картофи, конфитирани домати и трюфелова майонеза. Стек 700 г. 22,0€

**Филе от пилешко бутче** с пюре от моркови и сос с куркума. 16,0€

**Кебап „Гяуртлу“ върху** топла пита със сос от кисело мляко и хрупкави картопки.. 16,0€

**Телешко кюфте 240 г** с хрупкави бейби картофи, масло, розмарин и кремообразен сос от пекорино. 16,0€

**Фланк стек от уругвайско говеждо 350 г** сервиран с печени чушки Флорина, кремообразна фета и домашен сос от синапено семе 30,0€

## From the Land

**Pork Rib tomahok** with baby potatoes, confit tomatoes and truffle mayo.

**Chicken Thigh Fillet** with carrot purée and turmeric sauce.

**Kebabs “Giaourtlou” Style** on warm pita with yogurt sauce and crispy fries.

**Beef Patty 240g** with crispy baby potatoes, butter, rosemary and creamy pecorino sauce.

**F flank beef Steak Uruguayan 350g**  
Served with roasted Florina peppers, whipped feta and homemade mustard seed sauce.

\*deep frozen products  
(For allergens ask the waiter)





## Десерти

**Ню Йорк чийзкейк** със сладко от горски череша и трохи от червени плодове

8,0€

**Лимонова тарта** с швейцарски меренг и перли от юзу.

8,5€

**Шоколадов десерт Ferrero** с манго крамбъл.

8,5€

## Desserts

**New York Cheesecake** with wild cherry sweet and red fruit crumble.

**Lemon Tart** with Swiss meringue and yuzu pearls.

**Ferrero Chocolate Pastry** with mango crumble.



*"a taste of the  
good life"*





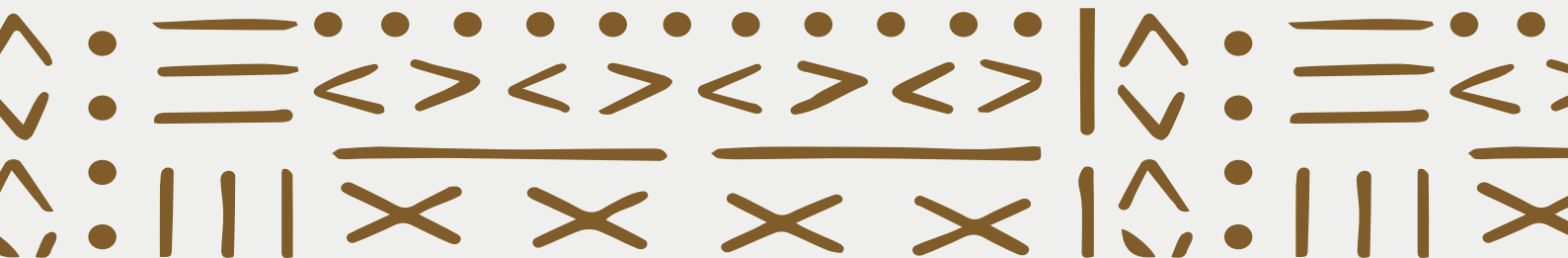
Scan me for more languages



*Fiki beach & restaurant*



*fiki\_beach\_and\_restaurant*



# Fiki

BEACH & RESTAURANT



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βιτάσκος Γεώργιος / In charge of market regulations: Vitaskos Georgios

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. & Δημοτικό φόρο / Vat, service & all other taxes are included

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων, δίπλα στην είσοδο

The establishment must have printed complaint forms, next to the entrance

Παρακαλούμε Ζητάτε τις Αποδείξεις Α.Δ. 4/2012 / Please ask for your receipts

