

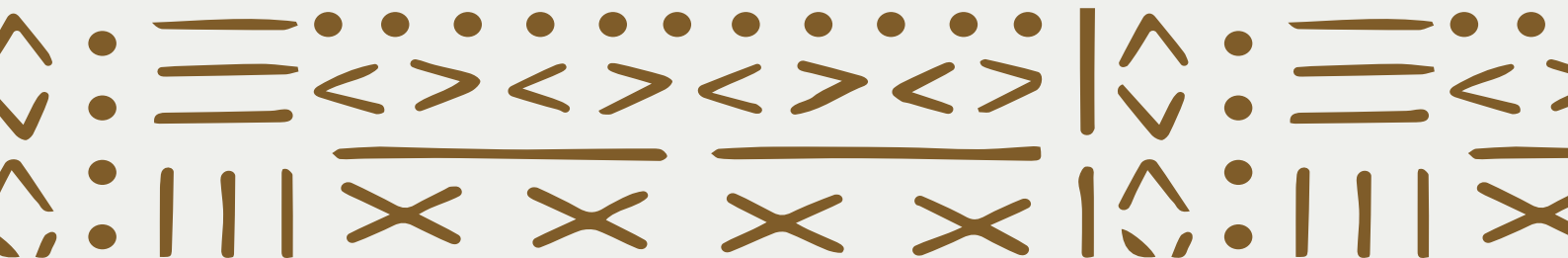
Fiki

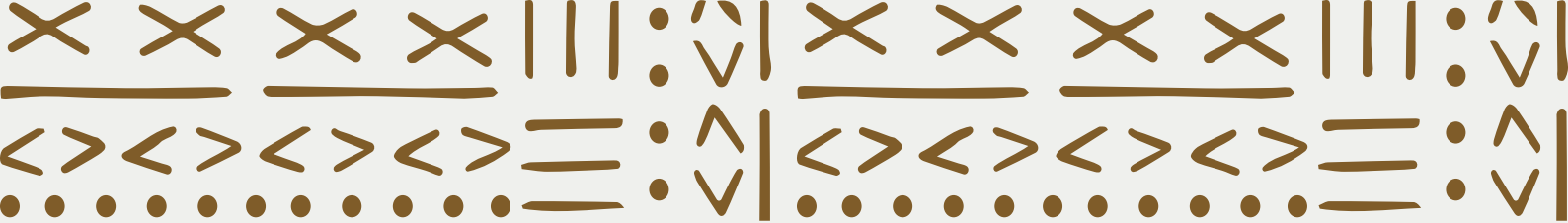
BEACH & RESTAURANT





*"a taste of the
good life"*





Pane a lievitazione naturale

2,0€

Sourdough Bread

Meze all'ouzo

Alici marinate, pomodoro fresco, olive, cipolla sott'aceto, tzatziki, tarama, fava, feta, foglia di vite ripiena.

14,0€

Ouzo Meze

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

Marinati e Affumicati

Alici marinate su pane tostato con crema di pomodoro e cipolla sott'aceto.

8,5€

Marinated & Cured

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

Sgombro affumicato con tarama bianca e erbe selvatiche.

8,5€

Smoked Mackerel with white taramas and wild greens.

Carpaccio di polpo con rucola e arancia.*

22,0€

Octopus* Carpaccio with rocket and orange.

Ceviche di branzino con leche de tigre e verdure sott'aceto.

22,0€

Sea Bass Ceviche with leche de tigre and pickled veggies.

Amanti del Formaggio

Talagani alla griglia con confettura piccante di fragole.

8,0€

Cheese Lovers

Grilled Talagani with spicy strawberry jam.

Kefalotyri fritto (DOP) servito con salsa al lime.

8,5€

Fried Kefalotyri (PDO) served with a lime sauce.

Bougiourdi con feta al forno (DOP), formaggi gialli, pomodoro, peperoncino e origano.

7,5€

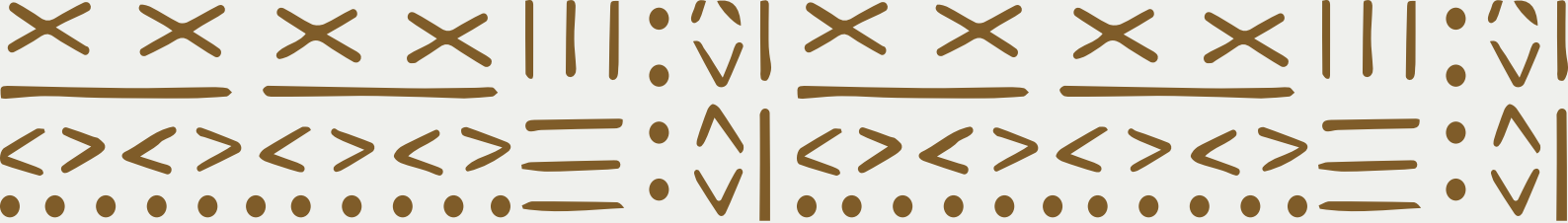
Bougiourdi with baked feta (PDO), yellow cheeses, tomato, spicy pepper and oregano.

Torta Sfakiani con mizithra fresca, sesamo croccante, peperoncino in fiocchi e miele.

8,0€

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





Antipasti

Tzatziki all'avocado con cetriolo croccante, menta fresca e un tocco delicato d'aglio. 6,0€

Crema di formaggio piccante con peperoni Florina e feta DOP. 6,0€

Fava di piselli gialli decorticati con succo di lime, olio d'oliva, cipolla sott'aceto e capperi. 6,0€

Tarama bianca con uova di salmone e olio alle erbe aromatiche. 6,5€

Millefoglie di patate con crema di "xygalo" cretese, olio al tartufo bianco, tartare di pomodoro, parmigiano e aglio nero. 11,0€

Zucchine fritte in tempura, servite con tzatziki. 7,5€

Dolmadakia croccanti impanati nel panko, fritti e serviti con crema di yogurt fresca. 7,0€

Carote all'espresso caramellate con chicchi di caffè, miele e zenzero, servite con crema di formaggio di capra, pistacchi di Egina e sesamo nero. 9,0€

Patatine fresche artigianali con feta DOP e origano fresco. 6,0€

Patatine "Crisper" condite con zucchero di canna, paprika affumicata, parmigiano e crumble di pancetta.* 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.

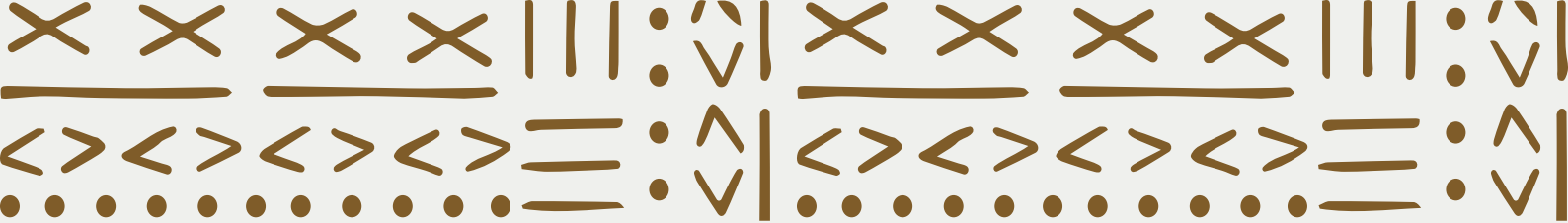
Crispy Dolmadakia, breaded in panko and fried, with a cool yogurt cream.

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.





Insalate

Dakos cretese con pomodoro grattugiato, feta DOP, pomodorini, olive Kalamata e bacche di cappero su pane d'orzo, con origano e olio extravergine d'oliva. 10,0€

Insalata greca con pomodoro, cetriolo, peperone, cipolla, capperi, feta DOP e olive, condita con origano e olio d'oliva. 10,0€

Insalata Caesar con iceberg, filetto di pollo succoso, pomodorini, crostini all'aglio croccanti, scaglie di parmigiano e salsa cremosa alla maionese.* 13,0€

Barbabietola & spinaci con mela verde, mandorle al caramello salato e aglio nero aromatico. 11,0€

Foglie miste colorate con bulgur, fette di pesca succose, talagani alla griglia e scaglie di sesamo. 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.

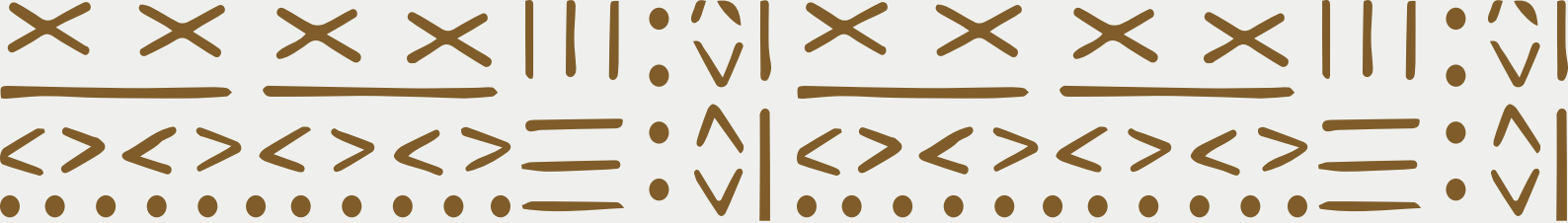
Greek Salad with tomato, cucumber, bell pepper, onion, capers, feta (PDO) and olives, dressed with oregano and olive oil.

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





Dal Mare

Calamari fritti con quinoa e tzatziki.* 13,0€

Calamari alla griglia con bulgur, verdure e limone.* 15,0€

Polpo alla griglia con tarama e fava di Santorini.* 20,0€

Filetto di branzino saltato con erbe selvatiche di Halkidiki e carote caramellate. 22,0€

Cozze al vapore con ouzo, peperoni verdi, aglio ed erbe aromatiche. 16,0€

Cozze fritte in tempura con salsa ravigote francese. 14,0€

Gamberi "Saganaki" con bisque di gamberi, kritamo sott'aceto, pomodoro, feta DOP, sedano ed erbe aromatiche.* 18,0€

Gamberi alla griglia con salsa chimichurri, bulgur e verdure di stagione.* 17,0€

From the sea

Fried Calamari* with quinoa and tzatziki.

Grilled Calamari* with bulgur, vegetables and lemon.

Grilled Octopus* with taramas and Santorini fava.

Sea Bass Fillet sauté, with wild greens from Halkidiki and caramelized carrots.

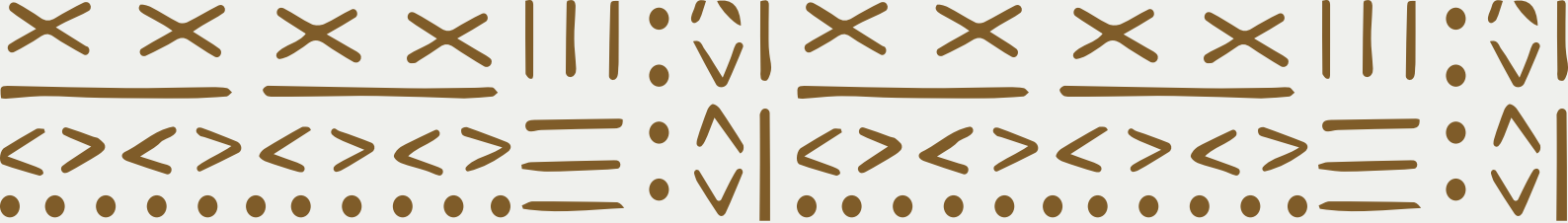
Steamed Mussels with ouzo, green peppers, garlic and herbs.

Fried Mussels in tempura with French ravigote sauce.

Shrimps* "Saganaki" with shrimp bisque, pickled kritamo, tomato, feta (PDO), celery and herbs.

Grilled Shrimps* with chimichurri sauce, bulgur and seasonal greens.





Cucina del Monte Athos

Melanzana (vegana) con aglio, erbe fresche, olio d'oliva, succo di limone e pepe macinato fresco. 10,0€

Pastitsio "del Vecchio" (vegano) con penne, ragù di funghi, carota, peperone, besciamella al latte di soia e pane tostato. 16,0€

Polpo con pastina, cotto lentamente in salsa di pomodoro, vino e alloro.* 20,0€

Orata "Vatopedi" 450g con salsa bianca al limone, patate ed erbe fresche. 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.



Pasta

"Sioufihta" cretesi con gamberi in salsa aromatica di gamberi, pomodorini, erbe e perle di aceto balsamico bianco.* 22,0€

Ravioli freschi alla ricotta con spinaci, asparagi, salsa al pecorino, pera e crumble di aglio nero. 19,0€

"Trachanas" con funghi selvatici, feta DOP, polvere di barbabietola, burro di Sitia e zafferano di Kozani. 19,0€

Pasta "Hilopites" con guancia di manzo, crema di graviera DOP, scorza d'arancia e scaglie croccanti d'aglio. 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, graviera (PDO) cream, orange zest and crispy garlic flakes.

Dalla Terra

Tomahawk di maiale con patatine novelle, pomodorini confit e maionese al tartufo. Bistecca da 700g. 22,0€

Filetto di coscia di pollo con purè di carote e salsa alla curcuma. 16,0€

Kebab stile "Giaourtlou" su pita calda con salsa allo yogurt e patatine croccanti. 16,0€

Hamburger di manzo da 240g con patatine novelle croccanti, burro, rosmarino e salsa cremosa al pecorino. 16,0€

Taglio Flank di manzo uruguayano 350g – Servito con peperoni Florina arrostiti, feta montata e salsa di senape fatta in casa. 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.

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)





Dolci

Cheesecake New York con amarene sciropate e crumble ai frutti rossi.

8,0€

Crostata al limone con meringa svizzera e perle di yuzu.

8,5€

Dolce al cioccolato Ferrero con crumble al mango.

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"*





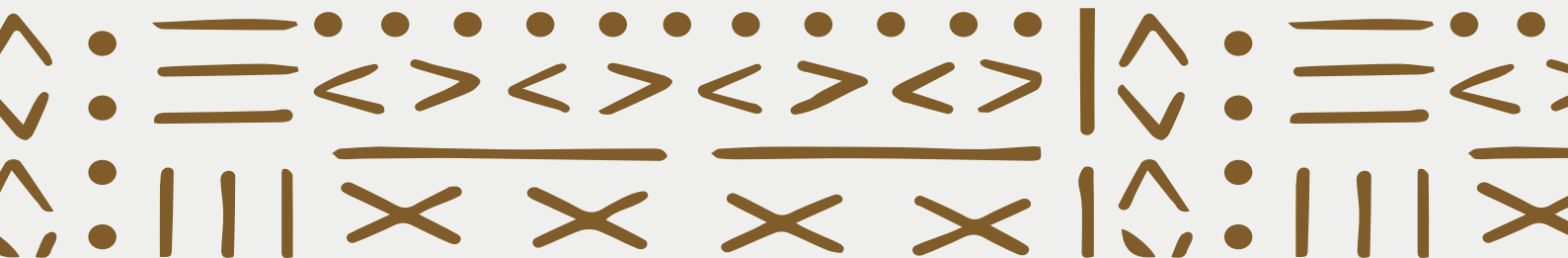
Scan me for more languages



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

