

Fiki

BEACH & RESTAURANT



*"a taste of the
good life"*

Scan me for more languages



Fiki beach & restaurant



fiki_beach_and_restaurant



www.fikipefkohori.gr



Ψωμί με προζύμι Μεζές Ούζου Γαύρος μαρινάτος, καπνιστό σκουμπρί, ντομάτα, ελιές, κρεμμύδι πίκλα, τζατζίκι, ταραμάς, φέτα, ντολμαδάκι. Μικρές, αυθεντικές δόσεις σε ένα πιάτο.	2,0€	Sourdough Bread
	16,0€	Ouzo Meze Marinated anchovies, smoked mackerel, fresh tomato, olives, pickled onion, tzatziki, taramas, feta, stuffed vine leaf. Little bites of Greek goodness all on one plate.
Μαρινάτα & Αλίπαστα Γαύρος μαρινάτος πάνω σε ψημένο ψωμί, με πάστα ντομάτας και πίκλες κρεμμυδιού. Μαρινάρεται σε μείγμα ξυδιού, λαδιού και μυρωδικών. Σκουμπρί καπνιστό με λευκό ταραμά και χόρτα. Σε αρμονία με την απαλή αλμύρα του λευκού ταραμά και την δροσιά των χόρτων. Χταπόδι* Carpaccio με φύλλα ρόκας και πορτοκάλι. Η θαλασσίνη ένταση συναντά τη φρεσκάδα. Ceviche λαυράκι με leche de tigre και πίκλες λαχανικών. Γεύσεις Λατινικής Αμερικής στο Ελληνικό τραπέζι. Σαλάτα με Ψίχα Καβουριού* Αβοκάντο & Μάνγκο Χίου, φρέσκο δυόσμο, ξύσμα και χυμό λάιμ και ελαιόλαδο. Εξωτική νότα με ελληνική υπογραφή.	8,5€ 8,0€ 18,0€ 19,0€ 21,0€	Marinated & Cured Marinated Anchovies on toasted bread with tomato paste and pickled onions. Soaked in a mix of vinegar, olive oil and herbs, simple and full of flavor. Smoked Mackerel with white taramas and wild greens. Smooth, salty taramas meets fresh greens in a delicious balance. Octopus* Carpaccio with rocket and orange. Sea inspired flavor with a burst of citrus freshness. Sea Bass Ceviche with leche de tigre and pickled veggies. Bold Latin American taste with a Greek twist. Crab Meat Salad* with Avocado & Chios Mango, lifted by lime juice and zest, extra virgin olive oil and fresh mint. A vibrant salad with Greek influence and character.
Τυρολαγνίες Ταλαγάνι στη Σχάρα με πικάντικη μαρμελάδα φράουλας. Ένα τολμηρό πάντρεμα γλυκού και αλμυρού. Κεφαλοτύρι Π.Ο.Π. τηγανητό με σάλτσα από lime. Σύγχρονο twist σε ένα παραδοσιακό τυρί. Μπουγιουρντί με φέτα Π.Ο.Π., κίτρινα τυριά, ντομάτα, καυτερή πιπεριά και ρίγανη. Κλασικό Ελληνικό ορεκτικό με ένταση και χαρακτήρα. Σφακιανή Πίτα* με φρέσκια μυζήθρα, τραγανό σουσάμι, μπούκοβο και μέλι. Αυθεντική συνταγή απευθείας από την Κρήτη. Τηγανητό Τυρί Μετσοβόνε παναρισμένο με φιλέ αμυγδάλου και δημητριακά, σερβίρεται με chutney μανιταριών με τρούφα. Έντονα αρώματα σε αρμονία.	8,0€ 8,5€ 7,5€ 8,0€ 9,0€	Cheese Lovers Grilled Talagani with spicy strawberry jam. A bold match of sweet and savory. Fried Kefalotyri (PDO) served with a lime sauce. A fresh take, on a traditional cheese. Bougiourdi with baked feta (PDO), yellow cheeses, tomato, spicy pepper and oregano. A fiery Greek classic with tons of flavor. Sfakiani Pie* with fresh mizithra cheese, crunchy sesame, chili flakes and honey. A Cretan favorite, simple, sweet and satisfying. Fried Metsovone Cheese crusted with almond flakes, corn flakes, served with mushroom & truffle chutney. Intense aromas, perfectly combined.

Ορεκτικά

Τζατζίκι με τραγανό αγγούρι, φρέσκο δυόσμο και διακριτική σκορδάτη επίγευση.

Η πιο γνωστή ελληνική αλοιφή.

Τυροκαυτερή με πσούσκες Φλωρίνης και φέτα Π.Ο.Π.

Καπνιστή ένταση και διακριτική κάψα.

Πίτα Περέκ Ποντιακή με σπανάκι και φρέσκα
μυρωδικά, ντιπ ταχινιού με άνηθο
& λεμόνι.

Παραδοσιακή ποντιακή πίτα που ξυπνά μνήμες φιλοξενίας.

Λευκός Ταραμάς με μπρικ σολομού και
αρωματικό λάδι.

Αέρινη υφή με φίνες βοτανικές νότες.

Mille-feuille Πατάτας με κρέμα από Κρητικό
ξύγαλο και λάδι λευκής τρούφας, ταρτάρ
ντομάτας, παρμεζάνα και μαύρο σκόρδο.

Γεύση βαθιά, αυθεντική και γεμάτη μνήμες.

Κολοκυθάκι Τηγανιτό σε κουρκούτι tempura με τζατζίκι.

Αυθεντικό ορεκτικό σε μια σύγχρονη εκδοχή.

Ντολμαδάκια Τραγανά, παναρισμένα με
πάνκο, τηγανιτά, με κρέμα γιαουρτιού.

Ένα παραδοσιακό ελληνικό πιάτο, δημιουργικά πειραγμένο.

Καρότα Espresso, καραμελωμένα καρότα μαγειρεμένα με κόκκους από καφέ espresso, μέλι και τζιντζερ με κρέμα κατσικίσιου τυριού, φιστίκι Αιγίνης και μαύρο σουσάμι.

Ένα διαφορετικό ορεκτικό με ένταση και ισορροπία.

Φρέσκιες Πατάτες Τηγανητές με φέτα
Π.Ο.Π. και φρέσκια ρίγανη.

Κλασικός συνδυασμός που ξυπνάει παιδικές μνήμες.

Πατάτες Κρίσπερ* τηγανητές με Καστανή ζάχαρη, Καπνιστή πάπρικα, παρμεζάνα και crumble μπέικον.

Αλλιώτικες τραγανές πατάτες με νότες καραμέλας και αλμυρή ισορροπία.

Appetizers

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

Greece's most iconic dip.

Spicy Cheese Spread with florina peppers and PDO feta.

Smoky heat with just the right spicy kick.

Perek Pie – Pontic traditional pie with spinach and fresh herbs, tahini dip with dill & lemon.

A crisp, time-honored specialty with vibrant herbal character.

White Taramas with salmon roe and aromatic herb oil.

Light and airy, with delicate herbal notes.

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

Deep, rich flavor, full of soul and memory.

Fried Zucchini tempura, served with tzatziki.

A classic starter with a modern crunch.

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

A creative spin on a traditional Greek favorite.

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

A bold, balanced appetizer sweet, savory, and surprising.

Fresh Handmade Fries with PDO feta and fresh oregano.

A timeless combo that brings back childhood memories.

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

Crunchy, sweet savory fries with a smoky kick.





Σαλάτες

Κρητικός Ντάκος με τριμμένη ντομάτα, φέτα Π.Ο.Π., γλυκά ντοματίνια, ελιές καλαμών και καπαρόμηλα, πάνω σε κριθαροκουλούρα, με ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Κρητική δροσερή σαλάτα, γεμάτη ισορροπία και μεσογειακή ένταση.

Χωριάτικη, με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα Π.Ο.Π. και ελιές ενώνονται με ρίγανη και αγνό ελαιόλαδο.

Μια σύνθεση γεμάτη φρεσκάδα και καλοκαιρινή νοσταλγία.

Καίσαρα με iceberg, ζουμερό φιλέτο κοτόπουλου*, ντοματίνια και τραγανά κρουτόν σκόρδου, συνδυάζονται με λεπτοκομμένη παρμεζάνα και σάλτσα μαγιονέζας.

Μια δροσερή διαχρονική σαλάτα με ισορροπία και ένταση.

Παντζάρι με Σπανάκι, πράσινο μήλο, αμύγδαλα salted caramel και αρωματικό μαύρο σκόρδο.

Συνδυασμός ελληνικής γης και σύγχρονης δημιουργικότητας.

Πολύχρωμα Φυλλώματα με πλιγούρι και ζουμερά φιλέτα ροδάκινο, ψητό ταλαγάνι και λεπτές φλοίδες παστέλι.

Δροσερή και γευστική, με ένταση και γλυκιά τραγανότητα.

11,0€

12,0€

14,0€

11,0€

14,0€

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.

A cool Cretan salad, Mediterranean balance in every bite.

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

Fresh and nostalgic summer on a plate.

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

Timeless classic, fresh and full of flavor.

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

Earthy and modern, a salad with soul.

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

Refreshing, tasty, with a sweet crunch.



Από την θάλασσα

Καλαμαράκι* Τηγανητό με κινόα και τζατζίκι.
Τραγανό τηγανητό καλαμαράκι συνδυάζεται με δροσερή κινόα .

Καλαμάρι* στη Σχάρα με πλιγούρι, λαχανικά και λεμόνι.
Γη και θάλασσα συνδυάζονται αρμονικά.

Πλοκάμι Χταποδιού* Σχάρας με πίκλα κρεμμυδιού και κονφί ντοματίνια.
Ισορροπία θαλασσινής έντασης και φρεσκάδας.

Λαβράκι Φιλέτο Σωτέ με άγρια χόρτα Χαλκιδικής και καραμελωμένα καρότα.
Ένα πιάτο με ελληνική καρδιά και μοντέρνα ισορροπία γεύσεων.

Μύδια Αχνιστά με ούζο, πράσινες πιπεριές, σκόρδο και αρωματικά βότανα.
Κλασικός ελληνικός μεζές της θάλασσας με φρέσκα μύδια .

Γαρίδες* Σαγανάκι με bisque γαρίδας, πίκλα κρίταμο, ντομάτα και φέτα Π.Ο.Π., σέλερι και μυρωδικά.
Ζουμερές γαρίδες σε πλούσια σάλτσα, με πικάντικες νότες.

Γαρίδες* Σχάρας με σάλτσα chimichurri, πλιγούρι και χόρτα εποχής.
Καπνιστές γαρίδες σχάρας δένουν αρμονικά με τη φρέσκια, πικάντικη σάλτσα chimichurri.

From the sea

Fried Calamari* with quinoa and tzatziki.
Crunchy and fresh with a modern twist.

Grilled Calamari* with bulgur, vegetables and lemon.
Earth meets sea in perfect balance.

Grilled Octopus* Tentacle with pickled onion & cherry tomatoes confit.
Balancing deep sea flavor with freshness.

Sea Bass Fillet sauté, with wild greens from Halkidiki and caramelized carrots.
A modern Greek plate with roots and soul.

Steamed Mussels with ouzo, green peppers, garlic and herbs.
A classic Greek seafood meze, fresh and fragrant.

Shrimps* “Saganaki” with shrimp bisque, pickled kritamo, tomato, feta (PDO), celery and herbs.
Juicy shrimps in a rich, bold, tangy sauce.

Grilled Shrimps* with chimichurri sauce, bulgur and seasonal greens.
Smoky shrimps meets fresh, spicy chimichurri.



Αγιορείτικη κουζίνα

Μελιτζάνα (vegan) με σκόρδο, φρέσκα αρωματικά βότανα, ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

Φυσική γεύση με διακριτική ένταση.

Μουσακάς Αγιορείτικος, Βραχάκια Πατάτας, Κιμά Μανιταριών (vegan) με λαχανικά και καρύδια, πουρέ ψητής μελιτζάνας και μπεσαμέλ σόγιας.

Εμπνευσμένος από τη μοναστηριακή κουζίνα, με πλούσια γήινη γεύση και βελούδινη υφή.

Ψαρόσουπα 'Κακαβιά' με φιλέτο ψαριού και ζωμό ψαριού βελουτέ αρωματισμένο με φρέσκα λαχανικά και μυρωδικά.

Αγαπημένη συνταγή των ψαράδων.

Τσιπούρα Βατοπαιδίου 450γρ, (για δύο) σαγανάκι με λευκή λεμονάτη σάλτσα, πατάτες και φρέσκα μυρωδικά.

Πλούσια βελούδινη γαστρονομική εμπειρία.

10,0€

18,0€

17,0€

42,0€

Holly Mount Athos Cuisine

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

Natural flavor with subtle depth.

Athonite Moussaka (vegan) with rocks potatoes, mushroom mince with vegetables & walnuts, roasted eggplant purée and soy béchamel.

Inspired by monastic cuisine, with rich earthy flavor and velvety texture.

Traditional Greek soup 'Kakavia' with fish fillet and fish stock velouté enhanced with fresh vegetables and fresh herbs.

Fishermen's favorite.

"Vatopedi" Sea Bream 450g, (for two) in a white lemon sauce with potatoes and fresh herbs.

A rich, velvety experience from sea to monastery.

Ζυμαρικά

Σπιτικές Χυλοπίτες με Γαρίδες*
με αρωματική σάλτσα από ζωμό γαρίδας, ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά και πέρλες λευκού βαλσάμικου.

Κλασική συνταγή που κλειδώνει τη θαλασσίνη γεύση.

Φρέσκο Ραβιόλι* με Ρικότα, σπανάκι, σπαράγγια και σάλτσα πεκορίνο με αχλάδι και crumble μαύρου σκόρδου.

Γλυκοαλμυρή ισορροπία, με διακριτική ένταση και βάθος.

Κριθαρότο Θαλασσινών με Παρμεζάνα & Φουντούκια αρωματικά μυρωδικά, πέρλες λεμονιού.

Η Φρεσκάδα της θάλασσας σε σύγχρονη ελληνική εκδοχή.

Χυλοπίτες με Μοσχαρίσια Μάγουλα, κρέμα γραβιέρας Π.Ο.Π., ξύσμα Πορτοκαλιού και τραγανές Νιφάδες σκόρδου.

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα με χειροποίητες χυλοπίτες.

Κρέατα

Χοιρινή Παντσετομπριζόλα με baby πατάτες, ντοματίνια κονφί και μαγιονέζα τρούφας.

Ζουμερή κ λαχταριστή μπριζόλα 700γρ.

Μπούτι Κοτόπουλο Φιλέτο Μαριναρισμένο σε Soya Sauce, Μέλι & Πάπρικα με πιπεριές και πατάτες crisper παναρισμένες σε καστανή ζάχαρη και παρμεζάνα.

Εντυπωσιακός συνδυασμός γεύσεων.

Κεμπαπάκια Γιαουρτλού πάνω σε ζεστές πιτούλες, σάλτσα γιαουρτιού και τραγανές πατάτες.

Αφράτα κεμπαπάκια με αρνίσιο, χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά, αρωματισμένα με ανατολίτικα μπαχαρικά.

Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι 240γρ με τραγανές baby Πατάτες, βούτυρο, δενδρολίβανο και αρωματική κρέμα πεκορίνο.

Χορταστική απόλαυση από αυθεντικά υλικά.

Αρνίσια Παιδάκια με τηγανιτές πατάτες, κρέμα από ξινοτύρι και φρέσκο θυμάρι.

Τα καλύτερα του χωριού

Μοσχαρίσιο Bavette Ουρουγουάης 350g.

Σερβίρεται με ψητές πιπεριές Φλωρίνης, μους φέτας με ελαιόλαδο και σπιτική σάλτσα σιναπόσπορου.

22,0€

19,0€

20,0€

22,0€

25,0€

16,0€

16,0€

17,0€

25,0€

30,0€

Pasta

Homemade Hilopites with Shrimps*
in an aromatic shrimp sauce with cherry tomatoes, herbs and white balsamic pearls.

Traditional pasta that locks in, the flavor.

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

Sweet, savory harmony with a touch of elegance.

Seafood “Kritharoto” (orzo) with Parmesan & Roasted Hazelnuts, fresh herbs, lemon pearls.

The freshness of the sea with a modern touch.

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

Slow-cooked cheeks meet handmade pasta for pure comfort.

From the Land

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

Juicy, tender, 700g steak.

Chicken Thigh Fillet Marinated in Soya, Honey & Paprika Sauce served with bell peppers and potato crispers coated in brown sugar and parmesan.

Exciting flavor with an authentic character.

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

Fluffy lamb, pork and beef meat patties with bold Eastern spices.

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

Comfort food done right, honest and hearty.

Lamb Chops served with fried potatoes, xinotyro cheese cream & fresh thyme.

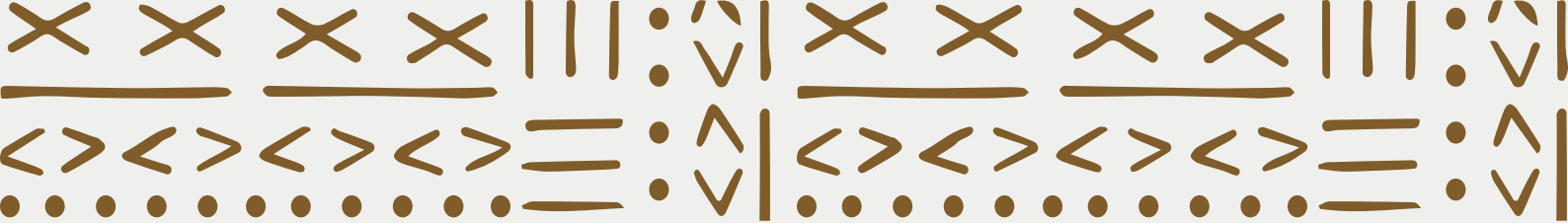
The best from the village.

Bavette Beef Uruguayan 350g.

Served with roasted Florina pepper, whipped feta and homemade mustard seed sauce

*προϊόντα βαθιάς κατάψυξης / deep frozen products
(Για αλλεργιογόνα ρωτήστε τον σερβιτόρο / For allergens ask the waiter)





Επιδόρπια

Νιου Γιορκ Τσιζκεικ με γλυκό αγριοκέρασο και κραμπλ κόκκινων φρούτων.

9,0€

Τάρτα λεμονιού με ελβετική μαρέγκα και πέρλες γιούζου.

8,5€

Πάστα σοκολάτας Ferrero με κράμπλ μάνγκο.

8,5€

Παραδοσιακά ελληνικά συροπιαστά γλυκάκια.

2€
/τμχ-pc.

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.

Assortment of traditional Greek syrup-in-fused desserts.



*"a taste of the
good life"*



Αναψυκτικά / Refreshments

Avra ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό 330ml / <i>Avra sparkled water 330ml</i>	3,0€
Avra ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό 750ml / <i>Avra sparkled water 750ml</i>	6,0€
Pellegrino Sparkling water	5,5€
Pellegrino Sparkling water 750ml	13,0€
Coca cola (zero, regular, zero caffeine free) 250ml	3,0€
Fanta (orange, blue, lemon) 250ml, Sprite 250ml	3,0€
Avra φυσικό μεταλλικό Νερό 1L / <i>Avra Mineral water 1L</i>	2,0€

Μπίρες / Beers 330ml

Amstel, Heineken, Heineken 0%	4,0€
Amstel radler	4,0€
Draft Alfa 400ml	4,5€
Draft Fischer 400ml	5,0€

Ρετσίνες/ Retsina 500ml

Κεχριμπάρι / <i>Kehrimpari</i>	8,0€
Βασιλική / <i>Vasiliki</i>	8,0€

Ούζο / Ouzo 200ml

Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου / <i>Plomariou Isidorou Arvanitou</i>	8,5€
Βαρβαγιάννη / <i>Varvagianni</i>	9,0€
Ματαρέλλη / <i>Matarelli</i>	9,0€

Τσίπουρο με γλυκάνισο / Tsipouro with anise 200ml

Ηδωνικό / <i>Idoniko</i>	9,5€
Αποστολάκη / <i>Apostolaki</i>	9,5€
Μπαμπατζήμ / <i>Mrampatzim</i>	9,5€
Τσιλιλή / <i>Tsilili</i>	9,5€
Βασιλικό / <i>Vasiliko</i>	9,5€

Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro without anise 200ml

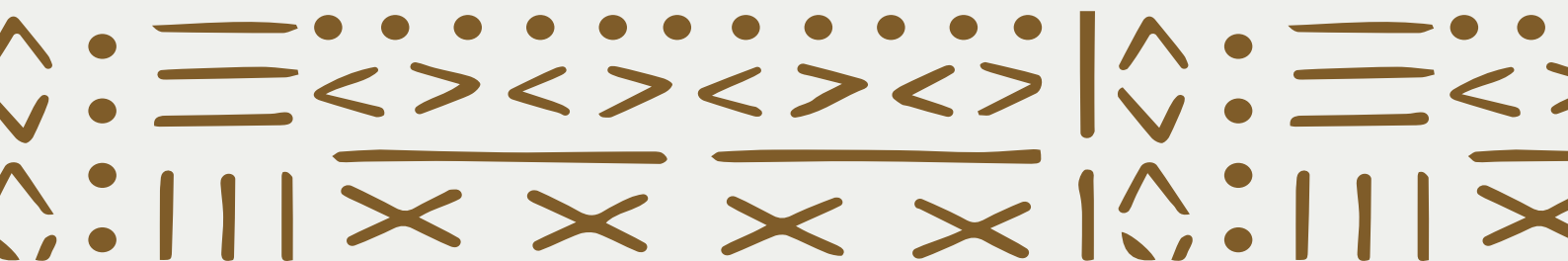
Ηδωνικό / <i>Idoniko</i>	9,5€
Αποστολάκη / <i>Apostolaki</i>	9,5€
Μπαμπατζήμ / <i>Mrampatzim</i>	9,5€
Τσιλιλή / <i>Tsilili</i>	9,5€
Βασιλικό / <i>Vasiliko</i>	9,5€
Δεκαράκι Μονοποικιλιακό (Μοσχάτο) / <i>Dekaraki Moaschato</i>	9,5€
Μαύρο Ρόδο / <i>Mavro Rodo</i>	10,5€

Ο παραπάνω τιμοκατάλογος αφορά στην κατανάλωση ποτών στο εστιατόριο. Συνοδευτικά με το γεύμα σας
The above price list refers to the consumption of drinks in the restaurant. Accompanying your meal





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



Fiki

BEACH & RESTAURANT

