

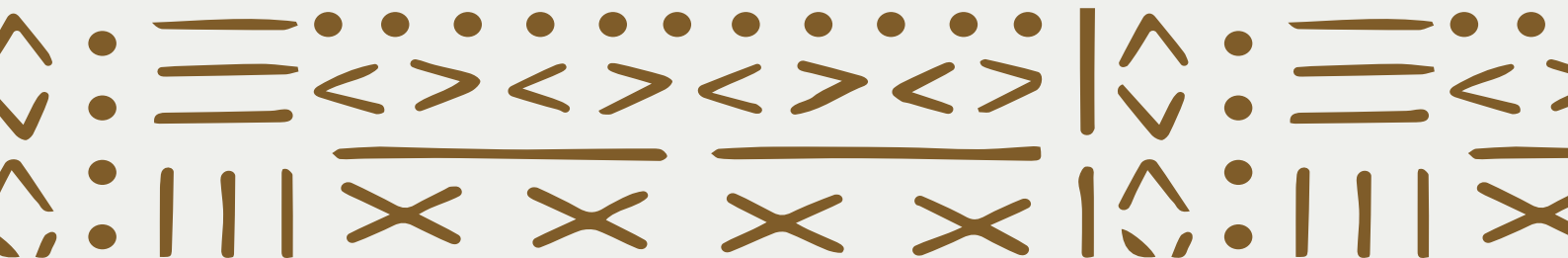
Fiki

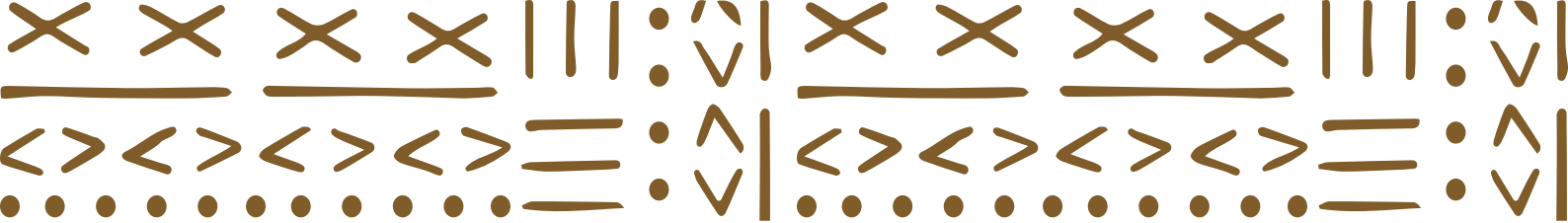
BEACH & RESTAURANT





*"a taste of the
good life"*





Хлеб на закваске

2,0€

Sourdough Bread

Мезе к узо

Маринованные анчоусы, свежие помидоры, оливки, маринованный лук, дзадзики, тарамас, фава, фета, фаршированный виноградный лист.

14,0€

Ouzo Meze

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

Маринованное и слабосоленое

Маринованные анчоусы на поджаренном хлебе с томатной пастой и маринованным луком.

8,5€

Marinated & Cured

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

Копченая скумбрия с белым тарамасом и дикими травами.

8,5€

Smoked Mackerel with white taramas and wild greens.

Карпаччо из осьминога* с руколой и апельсином.

22,0€

Octopus* Carpaccio with rocket and orange.

Севиче из сибаса с leche de tigre и маринованными овощами.

22,0€

Sea Bass Ceviche with leche de tigre and pickled veggies.

Для любителей сыра

Жареный таларгани с острым клубничным джемом.

8,0€

Cheese Lovers

Grilled Talagani with spicy strawberry jam.

Жареный кефалотири (PDO) с лаймовым соусом.

8,5€

Fried Kefalotyri (PDO) served with a lime sauce.

Буйурди с печеной фетой (PDO), желтыми сырами, помидорами, острым перцем и орегано.

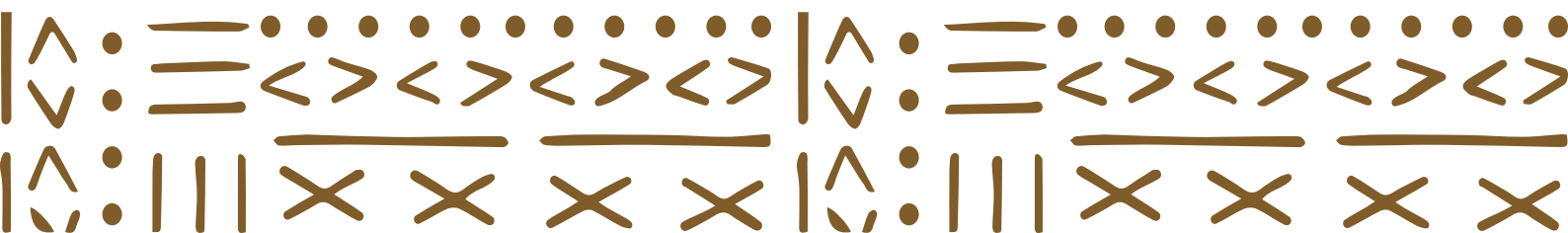
7,5€

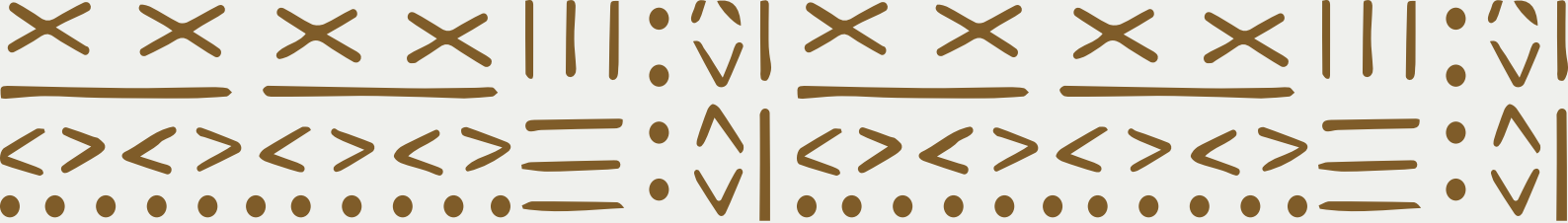
Bougiourdi with baked feta (PDO), yellow cheeses, tomato, spicy pepper and oregano.

Сфакианский пирог с мизитрой, хрустящим кунжутом, хлопьями чили и медом.

8,0€

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





Закуски

Авокадо-дзадзики с хрустящим огурцом, свежей мятой и легким чесночным вкусом. 6,0€

Острый сырный дип с перцами флорина и фетой (PDO). 6,0€

Фава из желтого гороха с соком лайма, оливковым маслом, маринованным луком и каперсами. 6,0€

Белый тарамас с икрой лосося и ароматным травяным маслом. 6,5€

Картофельный миллефей с критским «ксигало», белым трюфельным маслом, тартаром из помидоров, пармезаном и черным чесноком. 11,0€

Жареные цуккини в темпуре с дзадзики. 7,5€

Хрустящие долма, обжаренные в панко, с йогуртовым кремом. 7,0€

Морковь эспрессо, карамелизированная с зернами эспрессо, медом и имбирем, с кремом из козьего сыра, фисташками Эгины и черным кунжутном. 9,0€

Домашний картофель фри с фетой (PDO) и свежим орегано. 6,0€

Хрустящий картофель фри с коричневым сахаром, копченой паприкой, пармезаном и беконом. 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.

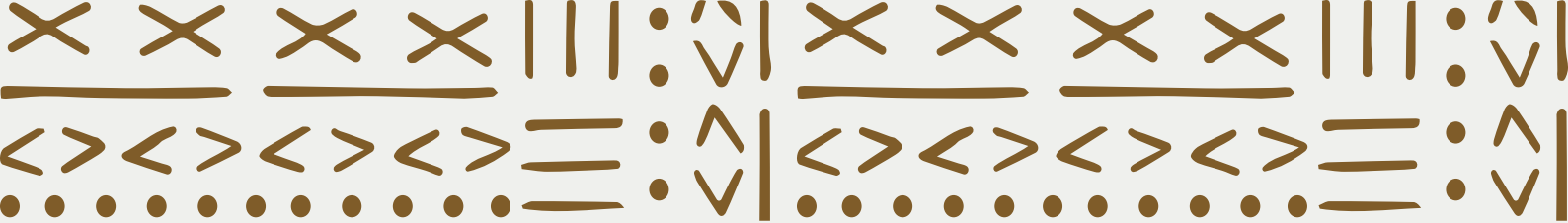
Crispy Dolmadakia, breaded in panko and fried, with a cool yogurt cream.

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.





Салаты

Критский дакос с тертым помидором, фетой (PDO), черри, маслинами каламата и каперсами на ячменной сухарике, с орегано и оливковым маслом.

10,0€

Греческий салат с помидорами, огурцом, перцем, луком, каперсами, фетой (PDO) и маслинами, с орегано и оливковым маслом.

10,0€

Салат «Цезарь» с айсбергом, куриным филе*, черри, хрустящими гренками с чесноком, пармезаном и майонезным соусом.

13,0€

Свекла и шпинат с зеленым яблоком, соленым миндалем в карамели и черным чесноком.

11,0€

Цветные листья с булгуром, персиком, жареным таларгани и кунжутом.

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.

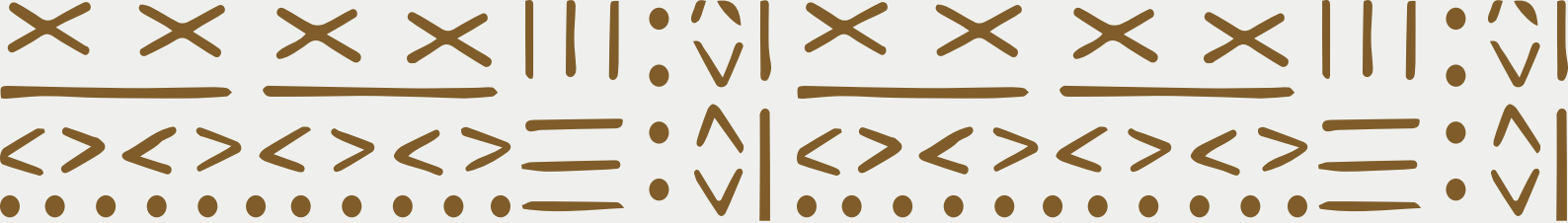
Greek Salad with tomato, cucumber, bell pepper, onion, capers, feta (PDO) and olives, dressed with oregano and olive oil.

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





Из моря

Жареные кальмары* с киноа и дзадзики. 13,0€

Жареные кальмары* с булгуром, овощами и лимоном. 15,0€

Жареный осьминог* с тарамасом и фавой Санторини. 20,0€

Филе сибаса с дикими травами из Халкидики и карамелизированной морковью. 22,0€

Паровые мидии с узо, перцем, чесноком и травами. 16,0€

Мидии во фритюре (темпура) с французским соусом равиго. 14,0€

Креветки* «Саганакки» с креветочным бисквом, маринованным критамом, помидорами, фетой (PDO), сельдереем и травами. 18,0€

Жареные креветки* с соусом чимичурри, булгуром и сезонными травами. 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.

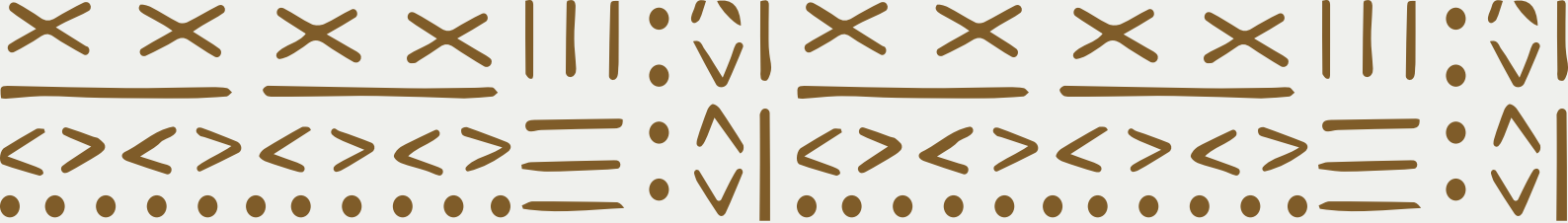
Steamed Mussels with ouzo, green peppers, garlic and herbs.

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.





Кухня Святой Горы Афон

Баклажаны (веган) с чесноком, свежими травами, оливковым маслом, лимонным соком и свежемолотым перцем. 10,0€

Пастицо «Старца» (веган) с пастой пенне, грибным фаршем, морковью, перцем, соевым соусом бешамель и сухарями. 16,0€

Осьминог* с мелкой пастой, томатным соусом, вином и лавровым листом, тушённый на медленном огне. 20,0€

Дорадо «Ватопеди» 450 г в белом лимонном соусе с картофелем и свежими травами. 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

Критская «Сиуфихта» с креветками* в ароматном соусе из креветок с черри, травами и жемчужинами белого бальзамика.

22,0€

Равиоли с рикоттой, шпинатом, спаржей, соусом из пекорино, грушей и крошкой из черного чеснока.

19,0€

Траханас с лесными грибами, фетой (PDO), порошком свеклы, маслом из Ситии и шафраном Козани.

19,0€

Паста «Хилопитес» с говяжьими щеками, кремом из гравьеры (PDO), цедрой апельсина и хрустящим чесноком.

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.

Мясные блюда

Свиная томагавк рёбра с молодым картофелем, томатами конфи и трюфельным майонезом. Стейк 700 г.

22,0€

Филе куриного бедра с морковным пюре и соусом из куркумы.

16,0€

Кебабы в стиле «Гяуртлу» на тёплой пите с йогуртовым соусом и хрустящим картофелем.

16,0€

Говяжья котлета 240 г с хрустящим молодым картофелем, сливочным маслом, розмарином и кремовым соусом из пекорино.

16,0€

Стейк фланк из уругвайской говядины 350 г
Подается с жареными перцами Флорина, взбитой фетой и домашним соусом из горчичных зёрен.

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)





Десерты

Нью-Йоркский чизкейк с вишнёвым вареньем и крошкой из красных фруктов.

8,0€

Лимонный тарт с швейцарской меренгой и жемчужинами юдзу.

8,5€

Десерт с шоколадом Ferrero и крошкой из манго.

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"*





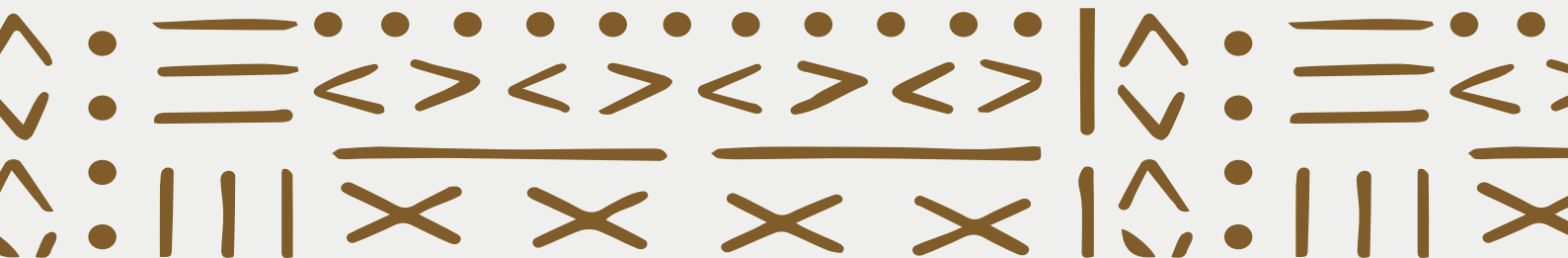
Scan me for more languages



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

