

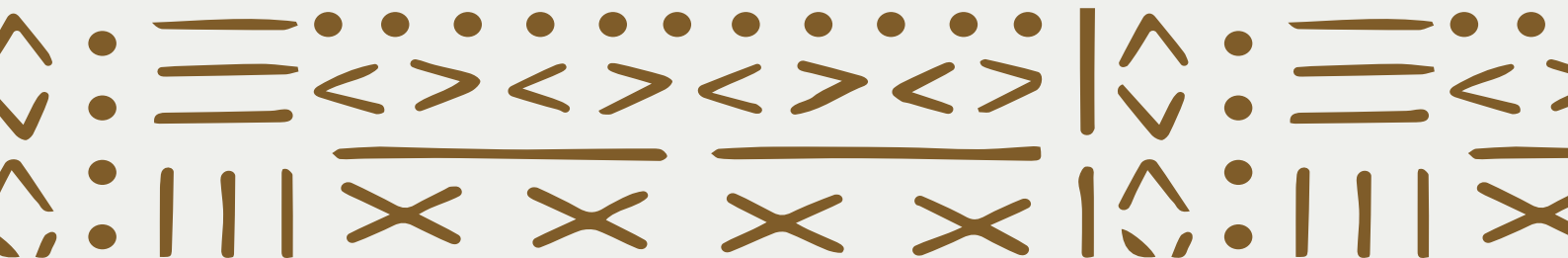
Fiki

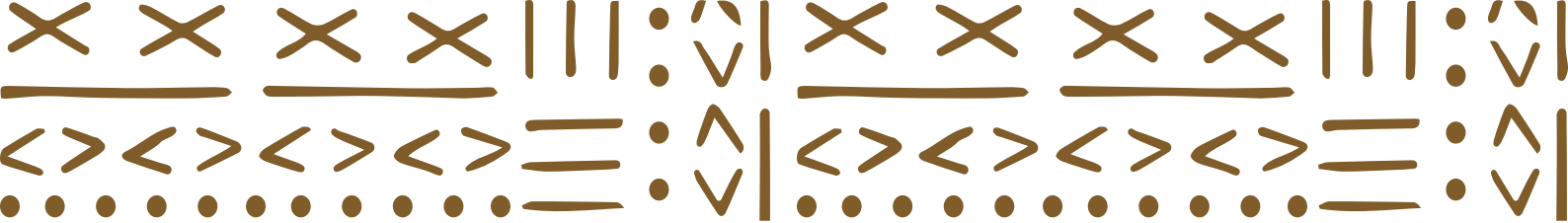
BEACH & RESTAURANT





*"a taste of the
good life"*





Хліб на заквасці

2,0€

Sourdough Bread

Мезе до узо

Мариновані анчоуси, свіжі помідори, оливки, маринована цибуля, дзадзикі, тарамас, фава, фета, виноградне листя, фаршироване рисом.

14,0€

Ouzo Meze

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

Мариновані та витримані страви

Мариновані анчоуси на підсмаженому хлібі з томатною пастою та маринованою цибулею.

8,5€

Marinated & Cured

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

Копчена скумбрія з білим тарамасом і дикими травами.

8,5€

Smoked Mackerel with white taramas and wild greens.

Карпачо з восьминога* з руколою та апельсином.

22,0€

Octopus* Carpaccio with rocket and orange.

Севиче з сібаса з leche de tigre та маринованими овочами.

22,0€

Sea Bass Ceviche with leche de tigre and pickled veggies.

Для любителів сиру

Запечений Талагані з гострим полуничним джемом.

8,0€

Cheese Lovers

Grilled Talagani with spicy strawberry jam.

Смажений кефалотірі (PDO) з соусом із лайма.

8,5€

Fried Kefalotyri (PDO) served with a lime sauce.

Буйурді з запеченою фетою (PDO), жовтими сирами, помідорами, гострим перцем та орегано.

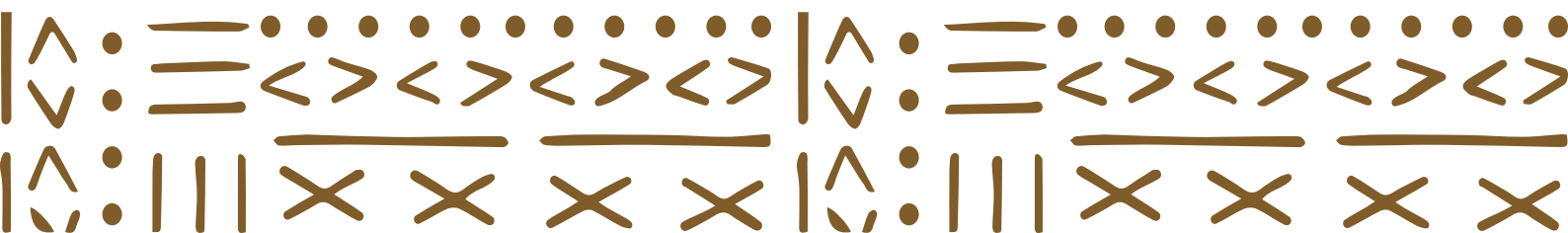
7,5€

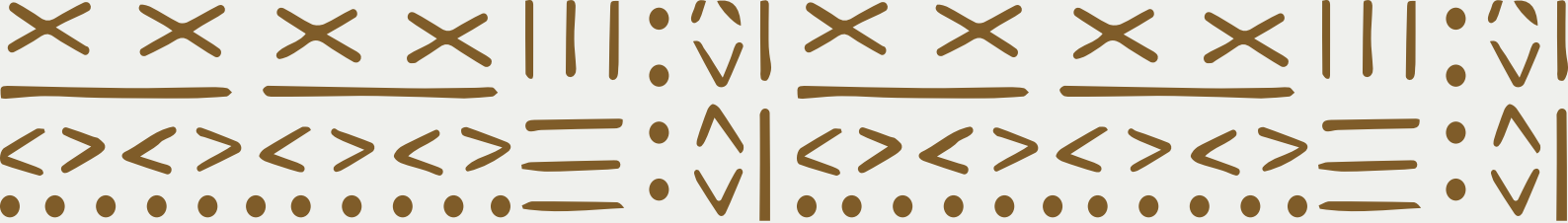
Bougiourdi with baked feta (PDO), yellow cheeses, tomato, spicy pepper and oregano.

Сфакіанський пиріг зі свіжою мізитрою, хрустким кунжутом, пластівцями чилі та медом.

8,0€

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





Закуски

Авокадо дзадзикі з хрустким огірком, свіжою м'ятою та легким часниковим присмаком. 6,0€

Гострий сирний спред з перцями Флорини та фетою (PDO). 6,0€

Фава з жовтого гороху з соком лайма, оливковою олією, маринованою цибулею та каперсами. 6,0€

Білий тарамас з ікрою лосося та ароматною трав'яною олією. 6,5€

Картопляне мільфей із критським кремом «ксигало», білою трюфельною олією, тартаром з помідорів, пармезаном та чорним часником. 11,0€

Смажені цукіні в темпурі з соусом дзадзикі. 7,5€

Хрусткі долмадакья в панко з йогуртовим кремом. 7,0€

Морква еспресо, карамелізована з зернами еспресо, медом та імбиром, подається з кремом із козячого сиру, фісташками Егини та чорним кунжутом. 9,0€

Домашня картопля фрі з фетою (PDO) та свіжим орегано. 6,0€

Хрустка картопля фрі з коричневим цукром, копченою паприкою, пармезаном та крихтою з бекону. 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.

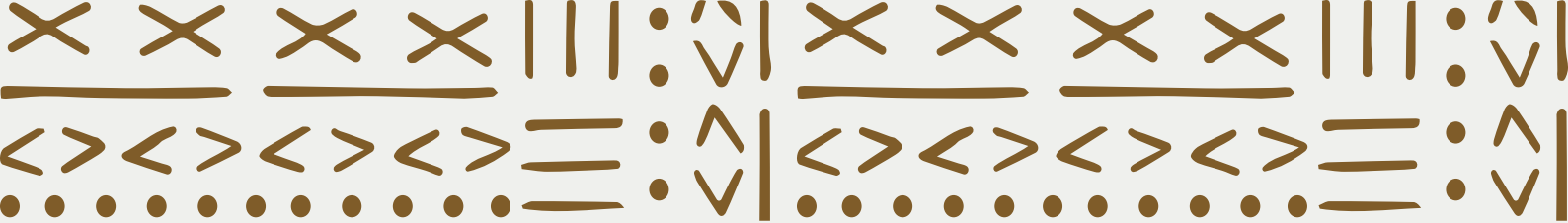
Crispy Dolmadakia, breaded in panko and fried, with a cool yogurt cream.

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.





Салати

Критський дакос з тертим помідором, фетою (PDO), черрі, оливками Каламата та каперсами на ячмінному сухарі, з орегано та оливковою олією.

Грецький салат з помідорами, огірками, болгарським перцем, цибулею, каперсами, фетою (PDO) та оливками, з орегано та оливковою олією.

Салат «Цезар» з айсбергом, соковитим курячим філе*, черрі, хрусткими часниковими крутонами, тонкими скибками пармезану та кремовим майонезним соусом.

Буряк і шпинат із зеленим яблуком, солоним мигдалем у карамелі та ароматним чорним часником.

Кольорові салатні листя з булгуром, соковитими скибочками персика, запеченим сиром талагані та кунжутною крихтою.

10,0€

10,0€

13,0€

11,0€

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.

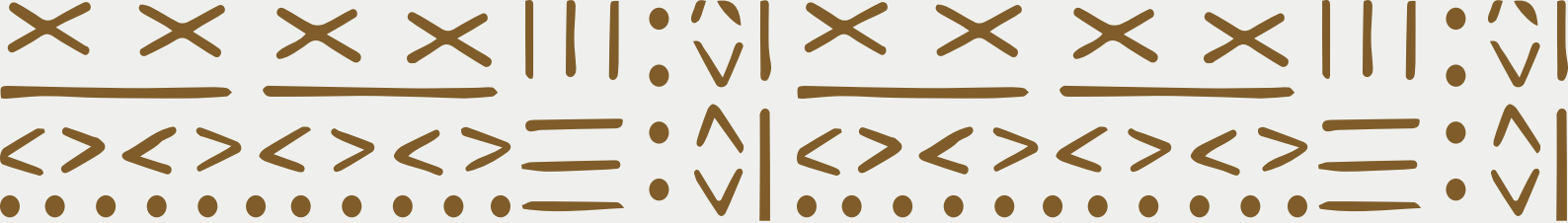
Greek Salad with tomato, cucumber, bell pepper, onion, capers, feta (PDO) and olives, dressed with oregano and olive oil.

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





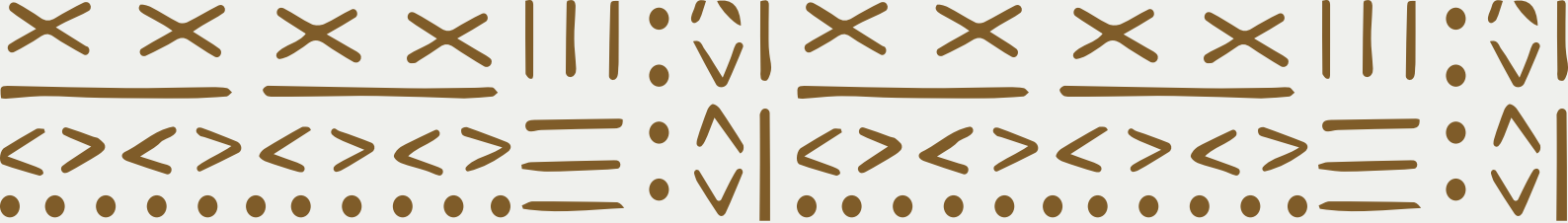
Морепродукти

Смажені кальмари* з кіноа та дзадзикі.	13,0€
Запечені кальмари* з булгуром, овочами та лимоном.	15,0€
Запечений осьминіг* з тарамасом і фавою з Санторіні.	20,0€
Філе сібаса з дикими травами з Халкідіки та карамелізованою морквою.	22,0€
Парові мідії з узо, зеленим перцем, часником та травами.	16,0€
Смажені мідії в темпурі з французьким соусом равігот.	14,0€
Креветки* «Саганакі» з біском із креветок, маринованим критамом, томатами, фетою (PDO), селерою та травами.	18,0€
Запечені креветки* з соусом чимічурі, булгуром та сезонною зеленню.	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.





Афонська кухня

Баклажани (веган) з часником, свіжими травами, оливковою олією, лимонним соком та свіжомеленим перцем.

10,0€

«Старече» пастицо (веган) з макаронами пенне, грибним фаршем, морквою, перцем, соєвим бешамелем та підсмаженими сухарями.

16,0€

Восьминіг* з дрібною пастою, тушкований у томатному соусі з вином і лавровим листом.

20,0€

Дорадо «Ватопеді» 450 г у білому лимонному соусі з картоплею та свіжими 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

Критська «Сіуфіхта» з креветками* в ароматному креветковому соусі з черрі, травами та білими бальзамічними перлами.

22,0€

Свіжі равіолі з рікотою, шпинатом, спаржею, соусом з пекоріно, грушею та крихтами чорного часнику.

19,0€

Траханас з лісовими грибами, фетою (PDO), порошком буряка, ситійським маслом та шафраном Козані.

19,0€

Паста «Хілопітес» з яловичими щоками, кремом із грав'єри (PDO), цедрою апельсина та хрусткими пластівцями часнику.

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.

М'ясні страви

Свинячий томагавк з молодою картоплею, томатами конфі та трюфельним майонезом. Стейк 700 г.

22,0€

Філе курячого стегна з морквяним пюре та соусом з куркуми.

16,0€

Кебаби у стилі «Гяуртлу» на теплому піта-хлібі з йогуртовим соусом та хрусткою картоплею фрі.

16,0€

Яловича котлета 240 г з хрусткою молодою картоплею, вершковим маслом, розмарином та кремовим соусом з пекоріно.

16,0€

Фланк стейк з уругвайської яловичини 350 г Подається з запеченими перцями Флорина, збитою фетою та домашнім соусом із гірчичних зерен.

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 "Giaourtlu" 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

Нью-Йоркський чізкейк із вишневим конфітюром та крихтою з червоних фруктів.

8,0€

Лимонний тарт зі швейцарською меренгою та юдзу перлами.

8,5€

Шоколадний десерт Ferrero з крихтою з 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"*





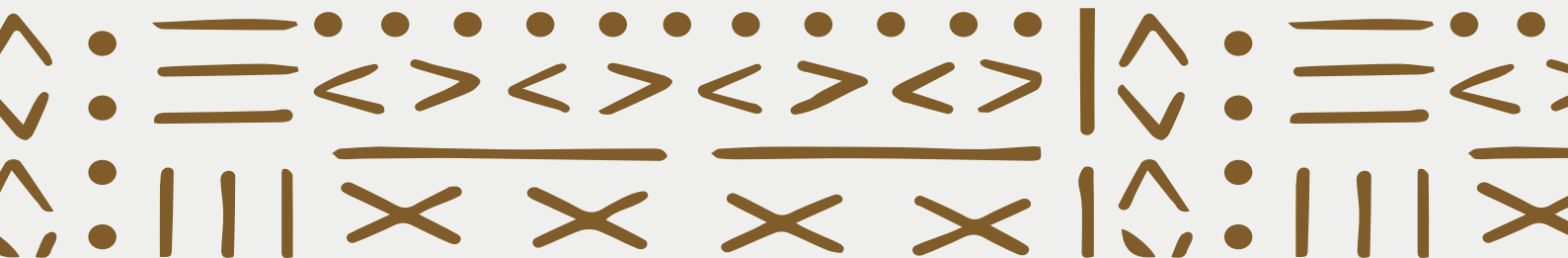
Scan me for more languages



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

