



Koizual

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ • SEAFOOD BAR

Ψωμί ζυμωτό

Κρύα Ορεκτικά

Αχινοσαλάτα

Αυχολάραχο Μεσολογγίου (100gr)

Γαύρος Μαρινάτος

Καβουροσαλάτα

με μανιτάρια πορτοίνι

Ταραμοσαλάτα

με αυχολάραχο

Μελιτζανοσαλάτα

με ταχίνι και καρύδια

Τυροκαυτερή

με πιπέρι Σετσουάν

Κοπανιστή Τίνου

με σταφίδα Κιάτου

Φέτα

Σαθόρια

Σπινιάλο

θαλασσινό Καλύμνου

Αρχινάρες Τίνου Άχριες

σε ελαιόλαδο με ροζ πιπέρι

Λιαστή Ντομάτα

με βασιλικό και κάπαρη

Ποικιλία 5 πιάτων

Παστά

Λακέρδα από Ρίκι Μυτιλήνης

Τσίρος Λιαστός Φλαμπέ

Παστά Μεσολογγίου

Σκουμπρι Καπνιστό Φιλέτο

Τόνος Φιλέτο, ελαφρά παστωμένος

Home-made bread

Cold Appetizers

Sea Urchin Salad

Sun-dried Fish Roe from Mesologi (100gr)

Marinated Anchovies

Crabmeat Salad

with porcini mushrooms

Taramosalata

sprinkled with sun-dried fish roe

Aubergine Salad

with sesame seed paste and walnuts

Spicy Cheese Dip

with Szechuan pepper

Hot Dip with Kopanisti cheese from Tinos

and raisins from Kiato

Feta cheese

Savor

Spinialo

seafood from Kalymnos

Wild Artichokes from Tinos

in olive oil and pink pepper

Sun-dried Tomatoes

with basil and caper

Kollias' 5-dish assortment

Salted

Salted Bonito from Mytilini

Sun-dried Mackerel Flambé

Various Salted Fish from Messolonghi

Smoked Mackerel Fillet

Tuna Fillet, slightly salted

Ζεστά Ορεκτικά

Μυδοπίλαφο

βρασμένο σε ζωμό ψαριού

Ψαρόσουπα με Παχανικά

με ή χωρίς ρύζι (το ψάρι χρεώνεται με το κιλό)

Ρολό Γαύρου

με αρωματικά χόρτα και κουκουνάρι

Μανιτάρια Γεμιστά

με αρωματικά χόρτα και χαρίδες

Γαρίδες Φούρνου Μυτιλήνης

με φρέσκια ντομάτα

Γαριδάκι Σύμης (μερίδα)

Γαρίδες με ούζο

Σαρδέλα Γεμιστή με Σπανάκι

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης

Χταπόδι Ψτό Νάξου

Ρολό Μελιτζάνας

με ψίχα μυδιών

Ρολό Πιπεριά

με ψίχα καβουριού

Θαλασσινό Σπετσοφαί

Καλαμάρια - Σουπιά (μερίδα)

Γιουβέτσι Σουπιάς

με το μελάνι της

Σουβλάκι Μύδια

τηγαντά με κourκούτι

Αβγάπιτο

θαλασσινός μουσακάς

Κολοκυθοπούλιουδα

γεμιστά με τυρί

Ντολμαδάκια

τυλιχτά στο χέρι

Πατάτες τηγανιτές

Στραπατσάδα

Φάβα

με λιαστή ντομάτα

Μαστέλο Χίου

ψτό στα κάρβουνα

Διάφορες Πίτες Ημέρας

Hot Appetizers

Mussels Rice

made with fish stock

Fish Soup with Vegetables

with or without rice (the fish is charged per kg)

Rolled Anchovies

stuffed with herbs and pine nuts

Stuffed Mushrooms

with herbs and shrimps

Prawns from Mytilini

baked in the oven in fresh tomato sauce

Baby Shrimp from Symi (portion)

Prawns with ouzo

Sardines stuffed with Spinach

Fried Tomato Patties from Santorini

Grilled Octopus from Naxos

Aubergine Rolls

stuffed with mussels

Pimiento Pepper Rolls

stuffed with crabmeat

Seafood Spetsobai

Squid - Cuttlefish (portion)

Cuttlefish Bake

with orzo baked in the cuttlefish ink

Mussels souvlaki

fried in batter

Dry-fried Small Pies from Rhodes

filled with vegetables

Courgette Flowers

stuffed with cheese

Home-made stuffed vine leaves

with rice and herbs

French Fries

Scrambled Eggs with tomato

Fava Bean Paste

with sun-dried tomatoes

Mastelo

grilled cheese from Chios

Various Fresh Baked Pies

Σαλάτες

Δροσερή

με φρέσκα θαλασσινά εποχής

Βραστά Λαχανικά Εποχής

Χόρτα Εποχής

(Σταμναγκάδια, Αθμύρες, Τσιτσιράβλα,
Κρίταμα, Παραπούλια)

Χωριάτικη

Σπαράγγια Θαλασσινά

Εξαιρετικές Μακαρονάδες

Αστακομακαρονάδα

(ο αστακός χρεώνεται με το κιλό)

Μακαρονάδα με Θαλασσινά (μερίδα)

Μακαρονάδα με Αβγοτάραχο (μερίδα)

Αχινομακαρονάδα (μερίδα)

Θαλασσινά (το κιλό)

Γυαλιστερές

Κυδώνια

Μύδια αχνιστά

Στρείδια

Πετροσωλήνες

Χτένια*

Σκάλλοι*

Ποικιλία Οστρακοειδών

Salads

Dewy Salad

with fresh seasonal greens

Seasonal Boiled Vegetables

Seasonal Greens

(Spiny chicory, Saltwort, Tsitsiravla - wild greens,
Sea Fennel, Parapoulia - collard greens)

Greek Salad

Sea Asparagus

Sublime Pasta

Lobster Spaghetti

(the lobster is charged per kgr)

Seafood Pasta (portion)

Pasta with Sun-dried Fish Roe (portion)

Sea Urchin Spaghetti (portion)

Seafood (per kgr)

Shining Clams

Clams

Steamed Mussels

Oysters

Rock Mussels

Cockles*

Scallops*

Assortment of Oysters

Ψάρια

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Α' (το κιλό)

(Φαγκρί, Τσιπούρα, Συναχρίδα, Λυθρίνη,
Μπαρμπούνι, Σαρχός, Λαβράκι,
Ροφός, Σφυρίδα)

Ψημένα στα κάρβουνα

Σε κρούστα αλατιού

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Β' (το κιλό)

(Βακαλίας, Σκορπίνα, Κουτσομούρα, Χριστόψαρο, Χέλι)

Ψημένα στα κάρβουνα

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Γ' (μερίδα)

(Αθέρια, Μαρίδα, Σαρδέλα, Γαύρος)

Οστρακόδερμα (με το κιλό)

Αστακός*

Κολοκτύπα*

Καβουροδαγκάνα Αλάσκας*

Καβούρια*

Γαρίδες Jumbo*

Καραβίδες*

Γαρίδες Ντόπιες*

Fishes

CATEGORY A' (per kg)

(Sea bream, Gilthead sea bream, Dentex, Pandora,
Striped red mullet, White Seabream, Bass,
Dusky Grouper, White Grouper)

Grilled

In a crust of salt

CATEGORY B' (per kg)

(Cod, Slender rockfish, Red mullet, John Dory, Eel)

Grilled

CATEGORY C' (portion)

(Silverside, Picarel, Sardine, Anchovy)

Shellfish (per Kgr)

Lobster*

Slipper Lobster*

Crab Claws from Alaska*

Crabs*

Jumbo Shrimps*

Crayfish*

Local Prawns*

Μπίρες

Heineken (500ml)

Heineken (330ml)

Fischer (500ml)

Fischer (330ml)

Kaiser (500ml)

Kaiser (330ml)

Πειραική - βιολογική (330ml)

Mc Farland (330ml)

Fix (330ml)

Carib (330ml)

Αναψυκτικά

Coca Cola (250ml)

Coca Cola Light (250ml)

Coca Cola Zero (330ml)

Πορτοκαλάδα Lux (330ml)

Sprite (330ml)

Νερά

Ioli (1L)

Korpi (1L)

Zagori (1L)

Χιονόερο Φλωρίνης - ανθρακούχο (1L)

Voss (800ml)

Vittel (800ml)

Pellegrino - Perrier (220ml)

Χιονόερο Φλωρίνης - ανθρακούχο (220ml)

Beers

Heineken (500ml)

Heineken (330ml)

Fischer (500ml)

Fischer (330ml)

Kaiser (500ml)

Kaiser (330ml)

Peiraiiki - organic beer (330ml)

Mc Farland (330ml)

Fix (330ml)

Carib (330ml)

Refreshments

Coca Cola (250ml)

Coca Cola Light (250ml)

Coca Cola Zero (330ml)

Lux Orangeade (330ml)

Sprite (330ml)

Waters

Ioli (1L)

Korpi (1L)

Zagori (1L)

Xinonero from Florina - sparkling (1L)

Voss (800ml)

Vittel (800ml)

Pellegrino - Perrier (220ml)

Xinonero from Florina - sparkling (220ml)

Ούζο

Αηλιό (200ml)

Αποσταχμένο (200ml)

Αποστάγματα

Babatzim (500ml)

(Μοσχάτο, Ξινόμαυρο, Chardonnay, Cabernet Sauvignon)

Τσιλιλίσ (500ml)

(Μοσχάτο Αμβούργου)

Υψικάμινος - Γ. Σκούρας (700ml)

Οίνος Παλαιόθεν - Παρπαρούσις (700ml)

Grappa Nonino (350ml)

Λικέρ

Τεντούρα

Limoncello

Μαστίχα - Σκίνος

Μαστίχα - Απαλαρίνα

Μαστίχα - Τέττερης

Μαστίχα - Ψυχή

Ποτά

Αηλιά

Σπέσιαλ

Ντελούς

Κόκτειλς

Κρασί (ποτήρι)

Ροφήματα

Espresso

Ελληνικός

Τσάι

Χαμομήλι

Ouzo

Ouzo (200ml)

Distilled Ouzo (200ml)

Distilled Spirits

Babatzim (500ml)

(Muscat, Xinomavro, Chardonnay, Cabernet Sauvignon)

Tsililis (500ml)

(Muscat of Hamburg)

Ypsikaminos - G. Skouras (700ml)

Oinos Palaiotheren - Parparoussis (700ml)

Grappa Nonino (350ml)

Liqueurs

Tentura

Limoncello

Mastic - Skinos

Mastic - Apalarina

Mastic - Tetteris

Mastic - Psichi

Alcoholic Beverages

Drinks

Special

Deluxe

Cocktails

Glass of Wine

Hot Beverages

Espresso

Greek Coffee

Tea

Chamomile

Σπιτικά Γλυκίσματα

Καρυδόπιτα

Αμυγδαλόπιτα Σοροπιαστή

Κυδώνι Ψητό

με αποξηραμένα φρούτα

Κιονεφέ

κανταΐρι χεμιστό με ανάλαφρη μυζήθρα

Σάμαλι Χιώτικο

Σοκολατόπιτα

με φουντούκια

Ανάλαφρο Γλυκίσμα

κρέμα με πορτοκάλι

Σοκολατίνα

με κρέμα Αγκλαϊζ

Κρέμα με Βατόμουρα

Σεκέρ Παρέ

ανατολίτικο γλυκίσμα

Γαλακτομπούρεκο Νησιώτικο

Μασουράκια Χίου

με αμύγδαλα, κανέλα, καρύδια

Γλυκά Κουταλιού

Μπάλα Παχυτό

Φρούτο (μερίδα)

Homemade Desserts

Walnut Pie

Almond Pie in Syrup

Grilled Quince

with dried fruit

Kunefe

dragon hair with cheese

Samali from Chios

Chocolate Pie

with hazelnuts

Orange Delight

light and creamy

Chocolate Fudge

with crème Anglaise

Cream with Raspberries

Sekerpare

middle-eastern sweet

Galaktoboureko

Masouraki from Chios

with almonds, cinnamon, walnuts

Spoon sweets with fruit preserves

Ice Cream Scoop

Fruit (portion)

* Κατεψυγμένα. Το ψωμί δεν είναι υποχρεωτικό. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Στο τηγάνι ηλιέλαιο.
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Φ.Π.Α και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Διατηρούμε δεξίτιο παραπόνων.

* Frozen. Bread is extra. Only extra virgin olive oil is used in the salads and sun-flower oil for frying.
Prices include V.A.T. and all other dues. Complaint form is available upon request.

Αξιότιμοι πελάτες,

Πρωτοπορώντας και καταξιώνοντας
την ελληνική παράδοση της καλοπέρασης και της φιλοξενίας,
ας κερνάμε ζεστή σουπίτσα και καλόπιτο τοίπουρο.

Με ανεβασμένη διάθεση, ανατρέπουμε πολλά δεδομένα:
εκτός από ορεκτικά της αρεσκείας σας,
από ψάρια ψαχμένα, καλαμάρια, όστρακα, αχινούς
και του κόσμου τα καλούδια,
φέρνουμε στο τραπέζι σας και ποικιλίες
με θαλασσινούς και αήλους μεζέδες.

Έχουμε προτάσεις σε ούζα, τοίπουρα και κρασιά απ' όλη την Ελλάδα.
Και για το τέλος, τα πληθωρικά γλυκά μας θα σας απογειώσουν.

Πρωτοπορούμε γιατί είμαστε Ελλάδα,
γιατί είμαστε πρόκληση, απόλαυση, έρωτας, νοσταλγία, ρέμβη...

Τα προϊόντα που χρησιμοποιούμε είναι εγχώρια και διαλεγμένα με φροντίδα.
Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο και το ψωμί το ζυμώνουμε για σας κάθε μέρα.

Αναλαμβάνουμε επαγγελματικές και εορταστικές εκδηλώσεις
με ειδικά διαμορφωμένα μενού.

Σας ευχαριστούμε που μας στηρίζετε με την παρουσία σας.
Ευπρόδεκτες οι παρατηρήσεις και οι συμβουλές σας!

Τάσος Κόλλιας