



menu

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.
Please inform the staff of the establishment of any allergies or intolerances you have.

ΨΩΜΙΑ

🌱 Προζυμένιο Ψωμί με πάστα ελιάς, ανά άτομο	2.00€
🌿 Σκορδόψωμο φρυγανισμένη μπαγκέτα ημέρας με σκόρδο, φρέσκια ντομάτα, άνηθ κάπαρης, ελαιόλαδο, ρίγανη και κεφαλοτύρι	6.90€

ΑΛΟΙΦΕΣ

🌿 Τζατζίκι	6.90€
🌱 Φάβα Σαντορίνης	9.50€
🌱 Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα	8.50€
Μους Λευκού Ταραμά με αυγοτάραχο Μεσολογγίου	12.50€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

🌿 🌶️ Σαγανάκι Sticks με πικάντικο chutney ντομάτας. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	11.00€
Κεφτεδάκια Προβατίνας με δροσερό ντιπ γιαουρτιού	12.90€
🌿 Σπανακόπιτα Ταψιού με Φέτα	9.90€
🌱 Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες	5.00€
🌿 Ντολμαδάκια αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά, σερβιρισμένα με χειροποίητη δροσερή κρέμα γιαουρτιού αρωματισμένη με δυόσμο. <i>Διατίθενται και σε vegan εκδοχή κατόπιν επιλογής.</i>	12.90€
🌿 Αλμυροί Λουκουμάδες με φέτα, μέλι και σουσάμι	11.90€
Καλαμαράκια Τηγανητά	15.90€
🌿 Κολοκυθάκια Τηγανητά με δροσερό ντιπ γιαουρτιού	8.90€
🌶️ Γαρίδα Σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας και φέτα Π.Ο.Π. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	17.90€
🌶️ Γύρος Κοτόπουλο Ελληνικά tacos με χειροποίητο γύρο από φιλέτο κοτόπουλο στήθος με φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	16.90€
🌿 🌶️ Παραδοσιακό Μπουγιουρντί φέτα, καυτερή πιπεριά, φρέσκια ντομάτα, ρίγανη, μπουκόβο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	10.50€
🌶️ Μύδια Αχνιστά λεμονάτα, άνηθο και μυρωδικά. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	14.90€

BREADS

🌱 Sourdough Bread with olive paste, per person	2.00€
🌿 Garlic Bread day-fresh toasted baguette with garlic, fresh tomato, caper flowers, olive oil, oregano and Kefalotyri cheese	6.90€

SPREADS

🌿 Tzatziki	6.90€
🌱 Greek Fava from Santorini	9.50€
🌱 Smoked Eggplant Dip	8.50€
White Fish Roe Mousse with Messolonghi bottarga	12.50€

APPETIZERS

🌿 🌶️ Saganaki Cheese Sticks with spicy tomato chutney. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	11.00€
Lamb Meatballs with yogurt dip	12.90€
🌿 Spinach Pie with Feta cheese	9.90€
🌱 Fresh Homemade French Fries	5.00€
🌿 Dolmades stuffed vine leaves with rice and herbs, served with a refreshing house-made yogurt cream flavored with mint. <i>Also available as a vegan option upon request.</i>	12.90€
🌿 Savory Loukoumades Greek doughnuts with Feta cheese, honey and sesame	11.90€
Fried Little Squids	15.90€
🌿 Fried Zucchini with yogurt dip	8.90€
🌶️ Shrimp Saganaki with tomato sauce and PDO feta cheese. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	17.90€
🌶️ Chicken Gyros "Greek Tacos" handmade chicken breast gyros in Greek-style tacos with fresh tomato and herbs. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	16.90€
🌿 🌶️ Traditional Feta Bougiourdi Feta cheese, hot pepper, fresh tomato, oregano, chili flakes and extra virgin olive oil	10.50€
🌶️ Steamed Mussels with lemon, dill and herbs. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	14.90€

ΣΑΛΑΤΕΣ

🌿 Χωριάτικη Σαλάτα	14.90€
ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, ελιές Κalamών, ντακάκια χαρουπιού, φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	
🌿 Σαλάτα Μανώλης	14.90€
baby ρόκα, λάχανο, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, ξεφλουδισμένη ντομάτα, λιαστή ντομάτα, ελιές, αγγουράκι τουρσί και dressing οξύμελο	
🌿 Σαλάτα Ιθάκη	12.90€
καρπάτσιο ντομάτας, φλέικς αγγουριού, κάπαρη, κρίταμο, ρίγανη, μους φέτας και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	
🌿 Σαλάτα με Ψητά Λαχανικά	14.90€
ποικιλία με ψητά λαχανικά εποχής, βινεγκρέτ, Κατίκι Δομοκού και τρίμματα χαρουπιού	
Σαλάτα Κινόα με Γαρίδες	16.90€
πολύχρωμη κινόα με φρέσκα μυρωδικά, αγγούρι, αβοκάντο και ψητές γαρίδες με ντρέσινγκ λαδολέμονο	

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Μουσακάς	18.90€
100% μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα και σπιτική μπεσαμέλ	
🌿 Γεμιστά	16.90€
ντομάτες και πιπεριές γεμιστές με ρύζι, σταφίδα, κουκουνάρι και μυρωδικά	
🍷 Γιουβέτσι Σιδηρόδρομος	75.00€
Black Angus μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος Black Angus σιγομαγειρεμένος 36 ώρες sous-vide με παραδοσιακό κριθαράκι, 800γρ-1 κιλό για 2 άτομα. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	
Οσομπούκο	24.90€
μοσχαρίσιο κότσι μπρεζέ, συνοδεύεται με ριζότο μιλανέζε	
Αρνάκι Σιγομαγειρεμένο με Πατάτες	26.90€
αρνάκι σιγομαγειρεμένο στον ξυλόφουρνο για 12 ώρες με πατάτες χωριάτικες και ρίγανη	

ΨΑΡΙΑ/ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Τσιπούρα Ψητή	26.90€
συνοδεύεται από βραστά λαχανικά	
Ψάρι με το Κιλό	70.00-75.00€/kg
Ψαροποικιλία MIX FISH	72.90€
για 2 άτομα, τσιπούρα μαζί με ποικιλία από φρέσκα ψητά και τηγανητά ψάρια ημέρας, βραστά λαχανικά και αρωματική σάλτσα μοσχολέμονου	
Θησαυροί της Θάλασσας	129.90€
αστακός, караβίδα, γαρίδα, καβούρι, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια και βινεγκρέτ μοσχολέμονου	
Χταπόδι Σχάρας	39.00€
πλοκάμι 500γρ, συνοδεύεται με φάβα	
Καλαμάρι Σχάρας	32.90€
με πολύχρωμη κινόα με φρέσκα μυρωδικά και λαδολέμονο	
🍷 Γαρίδες Σχάρας	26.90€
με λαδολέμονο. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	

SALADS

🌿 Greek Salad	14.90€
cherry tomatoes, cucumber, onion, pepper, capers, Kalamata olives, carob rusks, Greek Feta cheese and extra virgin olive oil	
🌿 Manolis Salad	14.90€
baby arugula, cabbage, cucumber, fresh onion, peeled tomato, sun-dried tomato, olives, pickled cucumber and honey-balsamic dressing	
🌿 Ithaki Salad	12.90€
fresh tomato carpaccio, cucumber flakes, capers, sea fennel, oregano, Greek Feta cheese mousse and extra virgin olive oil	
🌿 Roasted Vegetable Salad	14.90€
seasonal roasted vegetables, vinaigrette, Katiki Domokou and carob crumbs	
Quinoa Salad with Shrimp	16.90€
colorful quinoa with fresh herbs, cucumber, avocado and grilled shrimp with lemon-olive oil dressing	

GREEK CUISINE

Moussaka	18.90€
100% fresh ground beef, eggplant, zucchini, potato and homemade béchamel sauce	
🌿 Stuffed Vegetables	16.90€
“Ghemista” tomatoes and bell peppers stuffed with rice, raisins, pine nuts and herbs	
🍷 Black Angus Beef Giouvetsi	75.00€
Black Angus beef short plate slow-cooked sous-vide for 36 hours, served with traditional orzo, 800gr - 1kg for 2 people. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	
Ossobuco Milanese	24.90€
braised beef shank served with Milanese risotto	
Slow-Cooked Lamb with Potatoes	26.90€
lamb slow-cooked in a wood-fired oven for 12 hours with rustic potatoes and oregano	

FISH/SEAFOOD

Grilled Gilt-Head Bream	26.90€
served with boiled vegetables	
Fish by the Kilo	70.00-75.00€/kg
MIX FISH	72.90€
for 2 people, sea bream served with a selection of fresh grilled and fried fish of the day, boiled vegetables and a fragrant lime sauce	
Treasures of the Sea	129.90€
lobster, crayfish, shrimps, crab, calamari, octopus, mussels and lime vinaigrette	
Grilled Octopus Tentacle	39.00€
500gr, served with Fava	
Grilled Calamari	32.90€
with colorful quinoa, fresh herbs and lemon-olive oil dressing	
🍷 Grilled Shrimps	26.90€
with lemon-olive oil dressing. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	

GRILL

Χοιρινή Tomahawk	34.00€
600-800gr, συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές	
Αρνίσια Παϊδάκια	22.90€
με πατάτες τηγανητές, πίτα και ντιπ τζατζικιού	
Σουβλάκι Χοιρινό	18.90€
300gr, με πατάτες τηγανητές, πίτα και ντιπ τζατζικιού	
Σουβλάκι Κοτόπουλο	19.90€
300gr, με πατάτες τηγανητές, πίτα και ντιπ τζατζικιού	
Σουβλάκι Μοσχαρίσιο	22.90€
300gr, με πατάτες τηγανητές, πίτα και ντιπ τζατζικιού	
MIX Σουβλάκι	54.90€
μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο, με πατάτες τηγανητές, πίτα και ντιπ τζατζικιού, 2 ατόμων	
Κρεατοποικιλία MIX GRILL	68.90€
ποικιλία από κοτόπουλο στήθος, χοιρινά ribs, μοσχαρίσιο λουκάνικο, παϊδάκια αρνίσια, καλαμπόκι μπάρμπεκιου, πίτες, πατάτες τηγανητές και σάλτσα μoustάρδας, 2 ατόμων	

PREMIUM ΚΟΠΕΣ

Rib Eye Black Angus	59.90€
Αμερικής 300gr	
Μοσχαρίσιο Διάφραγμα	48.90€
Black Angus 300gr	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

🌱 Πατάτες Baby	6.90€
🌱 Σπαράγγια Σχάρας	10.90€
🌱 Χόρτα Εποχής	7.90€
🌱 Βραστά / Ψητά Λαχανικά	8.90€
🌱 Μπροκολίνια Σχάρας	8.90€

GRILL

Pork Tomahawk	34.00€
600-800gr, served with french fries	
Lamb Chops	22.90€
with french fries, pita bread and tzatziki dip	
Pork Souvlaki (Skewer)	18.90€
300gr, with french fries, pita bread and tzatziki dip	
Chicken Souvlaki (Skewer)	19.90€
300gr, with french fries, pita bread and tzatziki dip	
Beef Souvlaki (Skewer)	22.90€
300gr, with french fries, pita bread and tzatziki dip	
MIX Souvlaki	54.90€
beef, pork and chicken skewers with french fries, pita bread and tzatziki dip, for 2 people	
MIX GRILL	68.90€
chicken breast, pork ribs, beef sausage, lamb ribs, grilled corn, pita bread, french fries and mustard sauce, for 2 people	

PREMIUM MEATS

American Rib Eye Black Angus	59.90€
300gr	
Inside Skirt Steak Black Angus	48.90€
300gr	

SIDE DISHES

🌱 Baby Potatoes	6.90€
🌱 Grilled Asparagus	10.90€
🌱 Seasonal Greens	7.90€
🌱 Boiled / Grilled Vegetables	8.90€
🌱 Grilled Broccolini	8.90€

PIZOTO

 Ριζότο Μανιταριών	16.90€
ποικιλία μανιταριών και λάδι μαύρης τρούφας	
 Ριζότο Κοτόπουλο	18.90€
ριζότο παρμεζάνας με μπαλοτίνα κοτόπουλο γεμιστή με πάστα μυρωδικών. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	
Γιουβέτσι με Ψάρι Ημέρας	75.00€/kg
με παραδοσιακό κριθαράκι μαγειρεμένο στους ζωμούς του ψαριού	
Κριθαρότο Καραβίδας	26.90€
κριθαρότο μαγειρεμένο με φρέσκα μυρωδικά σε μπισκ	
 Μυδοπίλαφο	14.90€
μύδια ημέρας με φρέσκα μυρωδικά και άρωμα λεμονιού. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	

ZYMAPIKA

 Γαριδομακαρονάδα	24.90€
λιγκουίνι με γαρίδες, φρέσκια ντομάτα, bisque, ούζο και φρέσκα μυρωδικά. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	
Καρμπονάρα	14.50€
με καπνιστή πανσέτα, παρμεζάνα ωρίμανσης, αυγό και φρέσκο πιπέρι	
Παπαρδέλες με Μοσχάρι	26.90€
με τρυφερό σιγομαγειρεμένο μοσχάρι αρωματισμένο με λάδι τρούφας	
 Πακέρι Μπολονέζ	22.90€
με γκρατιναρισμένη κρέμα παρμεζάνας. <i>Μπορεί να γίνει και καυτερό κατόπιν επιλογής.</i>	

ΓΛΥΚΑ

 Σουφλέ Σοκολάτας	7.90€
 Τирамису	16.90€
 Μιλφέιγ Βανίλια με Butterscotch	16.90€
 Ραβανί με Κρέμα Λεμονιού	12.90€

Σε όλα τα γλυκά μπορείς να προσθέσεις μπάλα παγωτό με 3€.

RISOTTO

 Mushroom Risotto	16.90€
a variety of mushrooms and black truffle oil	
 Chicken Risotto	18.90€
Parmesan risotto with chicken ballotine stuffed with herb paste. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	
Fish of the Day Giouvetsi	75.00€/kg
with traditional orzo cooked in the fish's stock	
Crayfish Orzotto	26.90€
orzotto cooked with fresh herbs in a bisque	
 Mussel Pilaf	14.90€
mussels of the day with fresh herbs and a hint of lemon. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	

PASTA

 Shrimp Pasta	24.90€
linguine with shrimps, fresh tomato, bisque, ouzo and fresh herbs. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	
Carbonara	14.50€
with smoked pancetta, aged Parmesan, egg and fresh pepper	
Pappardelle with Beef	26.90€
with tender slow-cooked beef scented with truffle oil	
 Paccheri Bolognese	22.90€
with gratinated Parmesan cream. <i>Can also be made spicy upon request.</i>	

DESSERTS

 Chocolate Soufflé	7.90€
 Tiramisu	16.90€
 Vanilla Mille-Feuille with Butterscotch	16.90€
 Ravani with Lemon Cream	12.90€

You can add a scoop of ice cream to any dessert for €3.

ΣΕΦ - ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΠΕΤΑΝΑΚΗΣ
ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
(Φ.Π.Α. 13% & 24% ΣΕ ΠΟΤΑ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0.5%)

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό στοιχείο (τιμολόγιο/απόδειξη).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει φύλλα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.

Στο μαγείρεμά μας χρησιμοποιούμε αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στα τηγανητά είναι αραβοσιτέλαιο.

Τα κρέατα, τα ψάρια μας αλλά και τα λαχανικά, τα φρούτα και οι πατάτες είναι φρέσκα.

Τα μύδια, οι γαρίδες, τα καλαμάρια, τα καβούρια, τα χταπόδια και ο μπακαλιάρος μας είναι κατεψυγμένα.

Η διαθεσιμότητα φρέσκων μικρών ψαριών, όπως γαύρος και σαρδέλα, μπορεί να είναι περιορισμένη λόγω καιρικών συνθηκών. Εναλλακτικά, μπορεί να προσφέρουμε κατεψυγμένα για να μπορείτε να τα απολαύσετε ανεξάρτητα.

Μη διστάσετε να μας ρωτήσετε για περισσότερες πληροφορίες.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.

CHEF - MARKET REGULATIONS RESPONSIBLE: CHRISTOS KAPETANAKIS
PRICES INCLUDE ALL LEGAL TAXES
(V.A.T. 13% & 24% ON DRINKS & BEVERAGES, MUNICIPAL TAX 0.5%)

The consumer is not obliged to pay if a legal payment document (receipt/invoice) has not been received.
The establishment is required to keep complaint forms in a special case next to the exit.

For cooking, we use pure Virgin Olive Oil.

For frying, we use corn oil.

Our meat, fish, vegetables, fruit and potatoes are fresh.

Our mussels, shrimps, squids, crabs, octopus and cod are frozen.

Please note that the availability of fresh small fish, such as anchovies and sardines, may be limited due to weather conditions.

As an alternative, we may offer frozen options so that you can enjoy them regardless.

Feel free to ask us for more information.

Please inform the staff of the establishment of any allergies or intolerances you have

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ • CONTACT

☎ 210 3229995

@ contact@oldithaki.com

www www.oldithaki.com

◉ Instagram @oldithaki

f Facebook Old Ithaki

X X / Twitter @oldithaki