Awarded with the Aegean Cuisine Certification using the finest products of Cyclades

SCIROCCO
Aegean Cuisine
since 1995

Περί ανέμων...

Scirocco: ο νοτιοανατολικός άνεμος, που έρχεται από την Αφρική, περνώντας πάνω από τη Μεσόγειο. Στην Ελλάδα τον αποκαλούμε σιρόκο και σορόκο, ενώ η επίσημη ονομασία του είναι Εύρος.

Το Σιρόκο άνοιξε τις πόρτες του στις 24 Μαρτίου του 1995 σε αυτήν εδώ την πλατεία, όταν ο Νίκος και ο Μιχάλης δυο νεαρά τότε αδέλφια απ' το νησί αποφάσισαν να ενώσουν την όρεξη για δουλειά και το πάθος τους για καλή παρέα, καλό φαγητό κ κρασί. Ψυχή της κουζίνας απ' την αρχή και για πάνω από 20 χρονιά έγινε η μαμά «Κατερίνα» που με το μεράκι και την εμπειρία της έδωσε μαμαδίστικο χρώμα και γεύση στο φαγητό αυτού του φιλόξενου χώρου.
Από τότε μέχρι σήμερα το Σιρόκο έγινε ευρέως γνωστό και απέκτησε πολλούς φίλους σε όλο τον κόσμο. Παραμένει πιστό στην παραδοσιακή κουζίνα και τις συνταγές της μαμάς με κάποιες μοντέρνες γευστικές ιδέες απ' το νέο αίμα της κουζίνας .Συνεχίζει να βασίζεται στα υπέροχα τοπικά προϊόντα, στα λαχανικά που πολλά από αυτά καλλιεργούνται στο Κτήμα Παππού Μιχάλη (Ακρωτήρι) από τον «Κυρ Στράτο» τον πατέρα, και στο ελαιόλαδο που παράγεται απ' την οικογένεια.
Απολυτά εναρμονισμένο στις ανάγκες της εποχής δίνει ιδιαίτερη βαρύτητά στην ανακύκλωση και στην εξοικονόμηση ενέργειας.
Το Σιρόκο συνεχίζει ... συνεχίζει να κάνει αυτό που αγαπά!

Ευχαριστούμε που μας εμπιστεύεστε και μας προτιμάτε!
Καλή σας Όρεξη!!!

Νίκος & Μιχάλης

«Scirocco»... the international name of the southeast wind - in Greece we call it «soroko» or «sorokada»!!!

Scirocco opened its doors on March 24, 1995 in this square, when Nikos and Michalis, two young brothers from the island, decided to unite their appetite for work with their passion for socialising, good food and wine. The soul of the kitchen from the beginning and for more than 20 years was their mother Katerina who, with her knowledge and experience, gave a motherly color and taste to the food of this hospitable place.
Since then, Scirocco has become widely known and has gained many friends all over the world. It remains faithful to traditional Greek cuisine and family recipes with some delicious modern additions from fresh ideas from the younger generation in the kitchen. It continues to rely on local products, some of which are grown on the estate Pappou Michali (Akrotiri) by "Mr. Stratos" their father , and the olive oil produced by the family.
Fully adapted to the needs of our times, it devotes particular importance to recycling and saving energy.
The Scirocco family continue to do what they love!

Thank you for trusting us and choosing us!
Enjoy your meal!!!!

Nikos & Michalis

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
You are kindly requested to inform us of any allergies.

ΨΩΜΙ VEG

1. Φρέσκο ψωμί με σουσάμι και βούτυρο 1.00 €
2. Σκορδόψωμο με μαϊντανό και ελαιόλαδο 2.00 €
3. Ριγανόψωμο με ελαιόλαδο και λεμόνι 2.00 €
4. Πίτες ψημένες αλάδωτες (δύο) 2.00 €

* Το σκορδόψωμο, το ριγανόψωμο και οι πίτες σερβίρονται ζεστά

BREAD VEG

1. Fresh bread and butter
2. Garlic bread with parsley and olive oil
3. Oregano bread with olive oil and lemon
4. Pita bread (two)

*Oregano, garlic and pita bread are served warm

ΟΡΕΚΤΙΚΕΣ ...πρώτες γευστικές βουτιές!

1. **Τζατζίκι** VEG GF 5.50 €
   ...απαραίτητο στο καλοκαιρινό τραπέζι!
2. **Ταραμοσαλάτα** ...δικής μας παραγωγής, μους λευκού ταραμά 7.00 €
3. **Χούμους** ...από ρεβίθια με κύμινο, VEG GF 6.00 €
   ταχίνι, σκόρδο και χυμό λεμονιού
4. **Φάβα Κυκλαδίτικη** ...με καραμελωμένα VEG GF 6.50 €
   κρεμμύδια και κάπαρη

DIPS...

1. **Tzatziki** ...cooling yoghurt VEG GF
   and cucumber with the spice of garlic
2. **Taramosalata (fish roe salad)**...
   homemade white tarama mousse
3. **Hummus** ...from chickpeas with cumin, VEG GF
   tahini, garlic and lemon juice
4. **Cycladic fava beans** VEG GF
   ...with caramelized onions and capers

ΤΥΡΙΑ VEG GF

1. **Η φημισμένη γραβιέρα Νάξου** (ΠΟΠ) 7.00 €
2. **Κεφαλοτύρι Νάξου** (αρσενικό) 7.00 €
3. **Ξυνομυζήθρα Νάξου** ...αιγοπρόβεια, ολόφρεσκη, κατ' ευθείαν από τον βοσκό 5.00 €

CHEESE VEG GF

1. **Graviera** ...Naxos gruyere
2. **Kefalotiri** ...Naxos hard cheese
3. **Xynomyzithra** ...Naxos white sour cheese ...at its best

ΣΑΛΑΤΕΣ ...δροσερές, υγιεινές & νόστιμες!

1. **Ελληνική (χωριάτικη)** VEG GF — 9.20 €
   ...δεν χρειάζεται συστάσεις!

2. **Ναξιώτικη** ...με ντομάτες αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ναξιώτικη ξινομυζήθρα ημέρας, κάπαρη και κριθαρένια παξιμαδάκια VEG — 9.50 €

3. **Ντόπια Καπρέζε** ...με ντοματίνια, αβοκάντο, ρόκα, ξινομυζήθρα Φιλωτίου και λάδι φρέσκου βασιλικού VEG GF — 10.00 €

4. **«Σιρόκο»** ...με τραγανό μαρούλι, πιπεράτη ρόκα, ντοματίνια, καρύδια, αποξηραμένα κράνμπερι, κεφαλοτύρι Νάξου με σως μέλι μουστάρδας και κρέμα μπαλσάμικου VEG GF — 12.00 €

5. **Σαλάτα σπανακόπιτα** ...τραγανά φύλλα σπανάκι, πιπεράτη ρόκα, ραπανάκι, τραγανό τηγανιτό κρεμμύδι, άσπρο τυρί και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών VEG — 10.00 €

* στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

SALADS ... deliciously cool & healthy too!

1. **Traditional Greek** ...tomato, cucumber, white cheese, peppers, onion & olives VEG GF

2. **Naxian** ...with tomato, cucumber, onion, peppers, Naxos' sour cheese (xynomyzithra), capers and barley mini rusks VEG

3. **Local Caprese** VEG GF
   ...with cherry tomatoes, avocado, arugula sour cheese from Filoti and fresh basil oil

4. **«Scirocco»** ...with lettuce, arugula, cherry tomatoes, walnuts, dry cranberries, Naxos hard cheese, with honey and mustard sauce and balsamic cream VEG GF

5. **Spinach pie salad** ...crispy spinach leaves, peppery arugula, radish, crispy fried onion, white cheese and citrus vinaigrette VEG

* We use only extra virgin olive oil in all our salads!

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Για τους αναποφάσιστους ή γι' αυτούς που θέλουν να τα δοκιμάσουν όλα!

1. **Ποικιλία ορεκτικών** — 20.00 €
   Ένας συνδυασμός από ζεστά και κρύα ορεκτικά: χταπόδι ξιδάτο, τυροκροκέτες, κολοκυθοκεφτέδες, λουκάνικο, κεφτεδάκια, τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, φασόλια γίγαντες, τζατζίκι, φάβα

2. **Ποικιλία κρεατικών** ...για τους λάτρεις των καλοψημένων κρεατικών. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και πίτες (2 ατόμων) — 45.00 €

3. **Ποικιλία θαλασσινών*** — 45.00 €
   Γεύσεις θάλασσας, στη σχάρα: γαρίδες, καλαμάρι, ψάρι ημέρας και μαριναρισμένο χταπόδι (2 ατόμων)

4. **Πιάτο λαχανικών** VEG GF — 12.00 €
   Με ψητά λαχανικά και κρέμα μπαλσάμικου

MIXED PLATES

...for the indecisive

1. **Mixed plate** (Mezedes)
   ... a selection of warm and cold appetizers: octopus vinaigrette, cheese croquettes, zucchini balls, sausage, meat balls, cheese pie, spinach pie, baked beans, tzatziki and fava

2. **Mixed grill** ... for the meat lovers who can't settle for one choice. Served with fried potatoes and pita bread (2 persons)

3. **Mixed seafood***
   ...a tasty platter of grilled seafood: shrimps, calamari, fish of the day and marinated octopus (2 persons)

4. **Mixed vegetables** VEG GF
   ...with grilled vegetables and balsamic cream

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ ...και ΚΡΥΑ

1. **Καλαμαράκια τηγανιτά*** 16.00 €
   ...με σως ταρτάρ

2. **Χταπόδι ξιδάτο** GF 17.00 €
   ...με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη

3. **Σεβίτσε τόνου** GF 16.00 €

4. **Γαύρος ή σαρδέλα μαρινάτη** GF 10.00 €
   (αν μας φέρει ο ψαράς)

5. **Μελιτζάνες με Ναξιώτικα τυριά** VEG GF 8.50 €
   ...και αρωματική σάλτσα ντομάτας

6. **Τηγανιτές πατάτες Νάξου** VEG GF 5.00 €
   ...κομμένες στο χέρι

7. **Σαγανάκι με κεφαλοτύρι (αρσενικό)** VEG 8.50 €
   ...θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι

8. **Τυροκροκέτες** VEG 8.50 €
   ...με μαρμελάδα ντομάτας

9. **Κεφτεδάκια «πολίτικα»** 11.00 €
   ...με κύμινο και σως γιαουρτιού σε τραγανή πίτα

10. **Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκο δυόσμο** VEG 7.00 €
    ...σερβίρονται με σως γιαουρτιού

11. **Ντολμαδάκια με μάραθο** VEG GF 8.00 €
    ...όταν έχουμε τρυφερά αμπελόφυλλα

12. **Γίγαντες** ...στο φούρνο με μυρωδικά VEG GF 7.00 €

HOT and COLD STARTERS

1. **Fried Calamari (squid)***
   ...crunchy battered fried squid with tartar sauce

2. **Octopus vinaigrette** ...tender octopus GF
   marinated in vinegar, olive oil and oregano

3. **Tuna ceviche** GF

4. **Marinated anchovies or sardines** GF
   (when available)

5. **Eggplant with Naxian cheeses** VEG GF
   ...baked eggplant with Naxian cheeses
   and aromatic tomato sauce

6. **Naxos fried potatoes** VEG GF
   ...cut by hand

7. **"Saganaki" with Naxos hard cheese** VEG
   ...with thyme honey and black sesame

8. **Cheese croquettes** VEG
   ...with tomato marmalade

9. **Meatballs Politiki**
   ...baked with spicy tomato sauce, served
   on a crispy pita bread and yogurt sauce

10. **Zucchini balls** VEG
    ...served with yogurt sauce

11. **Dolmades** ...traditional rice filled vine VEG GF
    leaves with lemon sauce

12. **Gigandes** ...giant baked white beans VEG GF
    with onion, tomato, olive oil and herbs

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ και ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ

1. **Μελιτζάνες Ιμάμ** VEG GF — 12.00 €

2. **Ντομάτες γεμιστές** VEG GF — 12.00 €
...στο φούρνο με ρύζι, λαχανικά και φρέσκο δυόσμο

3. **Μουσακάς της μαμάς** — 14.00 €
...χωρίς λόγια!

4. **Αρνάκι λεμονάτο** GF — 15.00 €
...στην κατσαρόλα σε μπουκίτσες

5. **Μοσχαράκι κοκκινιστό** GF — 14.00 €
...δοκιμάστε το!

6. **Σουτζουκάκια** — 14.00 €
...με κύμινο κλασσικά

7. **Κουνέλι στιφάδο** GF — 15.00 €
...με κρασί και φύλλα δάφνης

8. **Συκώτι μοσχαρίσιο ψητό** GF — 14.00 €
...με καραμελωμένα κρεμμυδάκια
και μαϊντανό

9. **Κριθαρώτο με μοσχαρίσια σκαλοπίνια** — 18.00 €
...με μανιτάρια σωτέ, αρσενικό τυρί Νάξου
και φρέσκο θυμάρι

10. **Κριθαρώτο με κοτόπουλο** — 16.00 €
...με σκόρδο, κουρκουμά,
λουίζα και τριμμένο κεφαλοτύρι Νάξου

11. **Κριθαρώτο με γαρίδες*** — 18.00 €
... με φανατικούς θαυμαστές!

12. **Χταποδάκι στιφάδο** GF — 19.00 €
... που λιώνει στο στόμα

GREEK & HOUSE SPECIALITIES

1. **Eggplant Imam** ...baked aubergines, VEG GF
stuffed with onions, vegetables,
white cheese, tomato and fresh herbs

2. **Stuffed tomatoes** VEG GF
...in the oven with rice, vegetables and fresh mint

3. **Mama's Moussaka** ...a not to be missed
Greek specialty. Slices of potato, eggplant
and zucchini covered in mince meat (beef)
and bechamel sauce then baked in the oven

4. **Lemonato** ...lamb in lemon sauce GF
... small pieces of tender lamb slowly stewed
in lemon sauce

5. **Kokinisto** ... pieces of prime beef braised in GF
tomato sauce tomatoes and red wine

6. **Soutsoukakia**...prime ground beef meatballs
with cumin baked in tomato sauce

7. **Stifado** ...rabbit stew richly GF
flavoured with onions, red wine,
tomato and bay leaves

8. **Sikoti** ...beef liver, GF
grilled with caramelized
onions and parsley

9. **Beef scallopini with Greek pasta (orzo)**
...with sauteed mushrooms, Naxos hard cheese
and fresh thyme

10. **Chicken with Greek pasta (orzo)**
...with garlic, turmeric, louiza
and grated Kefalotyri of Naxos

11. **Shrimps with Greek pasta (orzo)***
...fresh tomato sauce, Naxos hard cheese
and basil

12. **Octopus "stifado"** ...octopus richly GF
flavoured with onions, red wine,
tomato and bay leaves

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

1. **Ναπολιτάνα** VEG — 10.00 €
   ...με ντομάτα και βασιλικό

2. **Πέστο** VEG — 13.00 €
   ...με πέστο βασιλικού και ντοματίνια κονφί

3. **Μπολονέζ** ...με κιμά — 14.00 €

4. **Καρμπονάρα** ...με μπέικον και κρέμα γάλακτος — 15.00 €

5. **Μαρινάρα*** ...με λιγκουίνι και θαλασσινά, για ιδιαίτερα γούστα! — 19.00 €

6. **Αστακομακαρονάδα** (με λιγκουίνι) — 120.00 €
   ...κατόπιν παραγγελίας, για να «ψαρέψουμε» τον αστακό.

Τιμή κιλού (κατεψυγμένο) — 90.00€

PASTAS

1. **Napolitana** VEG
   ...with tomato and basil

2. **Pesto** VEG
   ...with basil pesto and confit cherry tomatos

3. **Bolognese**
   ...with minced beef in rich tomato sauce

4. **Carbonara** ...with bacon and cream

5. **Seafood Marinara***
   ...linguine with mussels, prawns, clams in a tomato and basil sauce

6. **Lobster** (with linguine)
   ...fresh lobster cooked in homemade tomato, onion and basil sauce.
   Pre order one day in advance required!

Price per kg (frozen)

ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

...για τα βλαστάρια σας!

1. **Χάμπουργκερ** ...με σπιτικό μπιφτέκι και πατάτες τηγανιτές — 10.00 €

2. **Τσίζμπουργκερ** ...με τυρί, μπέικον, σπιτικό μπιφτέκι και πατάτες τηγανιτές — 11.00 €

3. **Κεφτεδάκια** ...με σάλτσα ντομάτας, ρύζι ή πατάτες τηγανιτές ή μακαρόνια — 10.00 €

4. **Μακαρόνια με κιμά** ...παιδική μερίδα — 10.00 €

5. **Καρμπονάρα** ...παιδική μερίδα — 10.00 €

CHILDERN'S MENU

....specially for our smaller diners

1. **Hamburger**
   ...with homemade burger and fried potatoes

2. **Cheeseburger** ...homemade beef burger with cheese, bacon and fried potatoes

3. **Meatballs**
   ...baked in tomato sauce with rice or fried potatoes or spaghetti

4. **Spaghetti Bolognese** ...child's portion

5. **Carbonara** ...child's portion

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - MEATS ON THE GRILL

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ GF

...ζουμερές, ψημένες όπως προτιμάτε!

1. Μοσχαρίσια (rib eye) 33.00 €
2. Χοιρινή από ντόπια γουρουνάκια 14.00 €

STEAKS GF

...juicy, mouthwatering and grilled to your liking!

1. Rib eye
2. Pork chop

ΦΙΛΕΤΑ GF

1. Μοσχαρίσιο ...ψημένο όπως προτιμάτε! 26.00 €
2. Κοτόπουλο (μπούτι) 14.00 €

FILLETS GF

1. Beef fillet ...tender, tasty and very tempting
2. Chicken (thigh)

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

...ζουμερά από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά!

1. **Απλό** ...ψημένο στη σχάρα 13.00 €
2. **Γεμιστό** ...με γραβιέρα Νάξου 14.00 €

"BIFTEKIA" ...greek style burger

...from freshly ground prime beef (without bun)

1. **Plain bifteki**
2. **Stuffed** ...with Naxos gruyere

ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

...συνοδεύστε το κρέας της αρεσκείας σας με μια από τις παρακάτω νόστιμες σάλτσες!

1. **Με μανιτάρια αλά κρεμ** 2.50 €
   ...σοταρισμένα με σκόρδο, μπέικον, κρέμα γάλακτος και μαϊντανό
2. **Πιπεράτη** ... με φανατικούς οπαδούς 2.00 €
3. **«Σιρόκο»** ...με λαχανικά σοτέ, τσίλι και κρέμα γάλακτος (ελαφρά καυτερή) 2.00 €

SAUCES FOR MEAT

...accompany the meat of your choice with one of these delicious sauces!

1. **with mushrooms a la creme**
   ...sautéed with garlic, bacon, cream and parsley
2. **with pepper sauce** ...our best seller!
3. **"Scirocco"** ...sautéed vegetables, chilli and cream (a little spicy)

*Όλα τα κεατικά σερβίρονται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, κομμένες στο χέρι ή με ρύζι μπασμάτι ή με μια ψητή πατάτα με τζατζίκι ή σκορδοβούτυρο

* All meats served with fried potatoes or basmati rice or a baked potato with tzatziki or garlic butter

ΠΑΪΔΑΚΙΑ GF

...ψημένα με φρέσκο θυμάρι!

Μερίδα	18.00 €
Κιλό	40.00 €

*Τα παϊδάκια σερβίρονται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, κομμένες στο χέρι ή με ρύζι μπασμάτι ή με μια ψητή πατάτα με τζατζίκι ή σκορδοβούτυρο

LAMB CUTLETS GF

...grilled with fresh thyme!

Per portion	
Per kg	

*Lamb cutlets are served with fried potatoes or basmati rice or a baked potato with tzatziki or garlic butter

ΨΑΡΙΑ ...και άλλα

1. **Φρέσκο φιλέτο τόνου** (όταν είναι η εποχή του) GF — 20.00 €
   με φρέσκο πιπέρι, λαδολέμονο και άνηθο
2. **Φαγκρί** GF — 24.00 €
   στη σχάρα με λαδολέμονο
3. **Λαβράκι** (ιχθυοτροφείου) GF — 22.00 €
   στη σχάρα με λαδολέμονο
4. **Τσιπούρα** (ιχθυοτροφείου) GF — 20.00 €
   στη σχάρα με λαδολέμονο
5. **Σολωμός σχάρας*** GF — 20.00 €
   με φρέσκο πιπέρι, λαδολέμονο και άνηθο
6. **Καλαμάρι ψητό*** με λαδολέμονο GF — 19.00 €
7. **Γαρίδες μεγάλες ψητές*** GF — 19.00 €

* Τα ψαρικά σερβίρονται με σαλάτα

FISH AND SEAFOOD

1. **Fresh tuna fillet** (when available) GF
   with black pepper, oil and lemon sauce and dill
2. **Red porgy (bream)** ...grilled with olive oil GF
   and lemon juice
3. **Sea bass** ...grilled with olive oil GF
   and lemon juice
4. **Sea bream** ...grilled with olive oil GF
   and lemon juice
5. **Salmon*** GF
   with black pepper, oil and lemon sauce and dill
6. **Grilled Calamari*** (squid) with lemon and oil GF
7. **Prawns (shrimps) grilled*** GF

* Served with salad

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ και ΠΑΓΩΤΑ

...γιατί τέλος καλό, όλα καλά!!!

1. **Σουφλέ σοκολάτας** 7.00 €
   ...με παγωτό βανίλια ή μπανάνα
2. **Μπακλαβάς** ...σιροπιασμένος με κανέλα 5.00 €
3. **Πορτοκαλόπιτα** ...αν προλάβετε! 6.50 €
4. **Καρυδόπιτα Νάξου** ...με παγωτό βανίλια 7.00 €
5. **Affogato** ...μια μπάλα παγωτό βανίλια GF 5.00 €
   και καφέ εσπρέσσο
6. **Γιαούρτι με μέλι και καρύδια** GF 6.00 €
7. **Παγωτό** (Algida - carte d'or) σε γεύση βανίλια, GF 2.90 €
   σοκολάτα και μπανάνα
   ...εσείς διαλέγετε! Τιμή μπάλας

DESSERTS and ICE CREAM

...sweet treats for a perfect ending!!!

1. **Chocolate soufflé**
   ...with vanilla or banana ice cream
2. **Baklava** ...a Greek sweet with nuts, pastry, cinnamon and honey
3. **Portokalopita** ...a homemade orange pie with vanilla ice cream
4. **Traditional walnut pie** ...with vanilla ice cream
5. **Affogato** ...a scoop of vanilla ice cream GF
   with a shot of espresso
6. **Yoghurt with honey and walnuts** GF
7. **Ice cream** ...vanilla, chocolate GF
   and banana
   You choose! Price per scoop

ΚΑΦΕΣ SPECIAL

1. **Irish Coffee** 7.00 €
   ...ουίσκι, καφές φίλτρου, σαντιγί
2. **Baileys Coffee** 7.00 €
   ...Baileys, καφές φίλτρου, σαντιγί
3. **Scirocco Coffee** 7.00 €
   ...Baileys, Kahlua, καφές φίλτρου, σαντιγί

SPECIAL COFFEES

1. **Irish Coffee**
   ...Irish whisky, filter coffee and whipped cream
2. **Baileys Coffee**
   ...Baileys, filter coffee and whipped cream
3. **Scirocco Coffee**
   ...Baileys, Kahlua, filter coffee and whipped cream

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

1. Εσπρέσο	2.50 €
2. Καπουτσίνο	3.50 €
3. Φρέντο εσπρέσο	4.00 €
4. Καφές φίλτρου	3.00 €
5. Ελληνικός καφές	2.50 €
6. Τσάι	3.00 €

BEVERAGES

1. Espresso
2. Cappuccino
3. Freddo espresso
4. Filter coffee
5. Greek coffee
6. Tea

ΦΡΕΣΚΟΣΤΗΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ

1. Πορτοκάλι, λεμόνι	6.00 €

FRESH JUICES

1. Orange, lemon

ΓΡΑΝΙΤΕΣ

1. Λεμόνι	4.50 €

SORBET

1. Lemon

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Εμφιαλωμένο νερό 1 lt	2.90 €
Εμφιαλωμένο νερό 1/2 lt	1.30 €
Ανθρακούχο νερό 750 ml	3.50 €
Ανθρακούχο νερό 300 ml	2.20 €
Coca Cola (regular, zero), Πορτοκαλάδα, Πορτοκαλάδα μπλε, Λεμονάδα, Σόδα, Τόνικ, Ice Tea (λεμόνι, ροδάκινο), Γκρέιπφρουτ Σόδα	3.00 €

REFRESHMENTS

Mineral water 1 lt

Mineral water 1/2 lt

Sparkling water 750 ml

Sparkling water 300 ml

Coca Cola (regular, zero), Fanta orange, Fanta orange blue, Fanta lemon, Soda, Tonic, Ice Tea (lemon, peach), Grapefruit Soda

ΜΠΥΡΕΣ

Άλφα (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	5.00 €
Άλφα Sea Salt (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	5.00 €
Μάμος pils (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	5.50 €
Νύμφη lager (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	5.50 €
Βόρεια pils (ελληνική μικροζυθοποιία) μπουκάλι 500 ml	6.00 €
Βόρεια lager (ελληνική μικροζυθοποιία) μπουκάλι 500 ml	6.00 €
Fischer pils μπουκάλι 500 ml	6.00 €
Νάξος Ale 330 ml	4.00 €
Amstel Radler 330 ml	4.00 €
Χωρίς αλκοόλ 330 ml	4.00 €
Cider 330 ml	4.00 €
Άλφα βαρέλι 300 ml	4.00 €
Άλφα βαρέλι 500 ml	6.00 €

BEERS

Alfa (Greek) bottle 500 ml	
Alfa Sea Salt (Greek) bottle 500 ml	
Mamos pils (Greek) bottle 500 ml	
Nymfi lager (Greek) bottle 500 ml	
Voreia pils (Greek microbrewery) bottle 500 ml	
Voreia lager (Greek microbrewery) bottle 500 ml	
Fischer pils bottle 500 ml	
Naxos Ale 330 ml	
Amstel Radler 330 ml	
Alcohol free 330 ml	
Cider 330 ml	
Alfa draught 300 ml	
Alfa draught 500 ml	

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Ούζο Πλωμάρι 200ml	10.00 €
Ούζο Βαρβαγιάννη 200ml	10.00 €
Ούζο ποτήρι	3.50 €
Τσίπουρο “Δεκαράκι” 200ml	10.00 €
Κίτρο ποτήρι λευκό	6.00 €
Κίτρο ποτήρι πράσινο	6.00 €
Κίτρο ποτήρι κίτρινο	6.00 €
Μαστίχα	6.00 €
Κτήμα Saint Anna (επιδόρπιος οίνος Νάξου)	9.50 €

GREEK APERITIFS & DIGESTIVES

Ouzo Plomari 200ml
Ouzo Barbagianni 200ml
Ouzo glass
Tsipouro “Dekaraki” 200ml
Kitro glass white
Kitro glass green
Kitro glass yellow
Mastic
Saint Anna Estate (Naxian dessert wine)

ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Martini bianco, rosso, dry	7.00 €
Campari	7.00 €
Jagermeister	7.00 €
Sambuca	7.00 €

APERITIFS & DIGESTIVES

Martini bianco, rosso, dry
Campari
Jagermeister
Sambuca

BRANDIES

1. Metaxa 3*	7.00 €
Metaxa 5*	8.00 €
Metaxa 7*	9.00 €
2. Martell V.S..	11.00 €
3. Remy Martin V.S.O.P.	11.00 €
4. Hennessy V.S.	11.00 €
5. Courvoisier V.S.O.P.	11.00 €

BRANDIES

1. Metaxa 3*
   Metaxa 5*
   Metaxa 7*
2. Martell V.S.
3. Remy Martin V.S.O.P.
4. Hennessy V.S.
5. Courvoisier V.S.O.P.

ΟΥΙΣΚΙ & ΜΠΕΡΜΠΟΝΣ

Dimple	10.00 €
Chivas	10.00 €
Jack Daniels	10.00 €
Jim Beam	10.00 €
Jameson	10.00 €
Drambuie	10.00 €
Glenfiddich	10.00 €

WHISKEYS & BOURBONS

Dimple
Chivas
Jack Daniels
Jim Beam
Jameson
Drambuie
Glenfiddich

ΛΕΥΚΑ ΠΟΤΑ

Rum (Bacardi - Bacardi 8 ετών)	8.00 / 11.00 €
Gin (Gordons - Bombay)	8.00 / 11.00 €
Vodka (Absolute - Grey Goose)	8.00 / 14.00 €
Tequila (Cuervo - Patron)	8.00 / 14.00 €

WHITE SPIRITS

Rum (Bacardi - Bacardi 8 years)
Gin (Gordons - Bombay)
Vodka (Absolute - Grey Goose)
Tequila (Cuervo - Patron)

ΛΙΚΕΡ

Μπέιλις	8.00 €
Κουαντρό	8.00 €
Καλούα	8.00 €
Αμαρέτο	8.00 €

LIQUEURS

Baileys
Cointreau
Kahlua
Amaretto

COCKTAILS

Wine Spritzer (Wine, soda)	7.00 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, soda)	8.00 €
Aperol Margarita (Tequila, Aperol, lime juice)	10.00 €
Paloma (Tequila, lime juice, grapefruit soda)	10.00 €
Bramble (Gin, blackberry liqueur, lemon juice, sugar syrup)	10.00 €
Negroni (Campari, Vermouth, Gin)	10.00 €
Dry Martini (Gin, Dry Martini)	10.00 €
Margarita (Tequila, Cointreau, lemon or lime juice)	10.00 €
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice)	10.00 €
Espresso Martini (Vodka, Coffee Liqueur, espresso)	10.00 €
Mojito (Rum, sugar, mint leaves, lemon or lime juice, soda)	10.00 €
Caipirinha (Cachaca, lime, sugar)	10.00 €
Manhattan (Bourbon, Vermouth, Angostura)	10.00 €
Kir Royal (Crème de Cassis, Champagne)	10.00 €

SCIROCCO

Aegean Cuisine

since 1995

Υπεύθυνος κατά το νόμο: Μιχάλης Ρούσσος
Στις τιμές περιλαμβάνεται το Φ.Π.Α. και τα δημοτικά τέλη.

Responsible by law: Michalis Roussos
All Taxes are included in the prices.
You can find a complaint form in our establishment.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The shop is obliged to have printed documents in special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο παρθένο ελαιόλαδο
We use virgin olive oil in all our salads

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο
We use sunflower oil our fried food

Όλα τα προϊόντα με * είναι κατεψυγμένα.
All products with * are frozen.

VEG Για χορτοφάγους / Vegeterian GF Χωρίς Γλουτένη / Gluten free

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εαν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).