

ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΓΕΡΙ

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
FRESH FISH AND SEA FOOD RESTAURANT

Ψαροταβέρνα θαλασσινό αγέρι
Λιονάκης Νεκτάριος
Βιβιλάκη 35 ταμπακαριά
Τηλ. 56672 και 51136

« Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ
ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ .
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

«CONSUMERS IS NOT
OBLIGED TO PAY IF THE
NOTICE OF PAYMENT HAS
NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE) »

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (φπα , δημοτικά φόρα, κλπ.)
Το κατάστημα υποχρεούται να εκδίδει θεωρημένες αποδείξεις λιανικής πώλησης και να διατηρεί δελτία παραπάνω».

Ψαροταβέρνα 'Θαλασσινό Αζέρι'

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΜΕΖΕΔΕΣ

APPETIZERS

Καλαμάρια κατεψ/να τηγανητά

Fried calamari (frozen).....

Καλαμάρια φρέσκα ψητά/τηγανητά

το κιλό μερίδα 250γρ

Fresh calamari fried/grilled..... per kilo ...46... portion 250gr .

Καλαμάρια κατεψ/νο στο τσικάλι γεμιστό με φέτα, ντομάτα, πιπεριές

Calamari (frozen) stuffed with feta cheese, tomato, pepper.....

Χταπόδι κατεψ/νο λιόκαυτο στο κάρβουνο ή βραστό ξιδάτο

Octopus (frozen) grilled or boiled with vinegar sauce.....

Χταπόδι φρέσκο λιόκαυτο στο κάρβουνο ή βραστό ξιδάτο

Fresh octopus grilled or boiled with vinegar sauce.....

Σουπιά κατεψ/νη στο κάρβουνο

Cuttle fish (frozen) grilled.....

Σουπιά φρέσκια στο κάρβουνο ή τηγανητή

το κιλό μερίδα 250γρ

Fresh cuttle fish grilled or fried per kilo...42.....portion 250gr

Σουπιά κατεψ/νη στο τσικάλι με μάραθα και ελιές

Cuttle fish (frozen) cooked with herbs and olives

Γαρίδες κατεψ/νες βραστές, ψητές ή τηγανητές N° 4

Frozen shrimps boiled, grilled or fried.....

Γαρίδες κατεψ/νες χοντρές βραστές, ψητές ή τηγανητές N° 1

Large shrimps (frozen) boiled, grilled or fried

Γαριδάκι φρέσκο ντόπιο τηγανητό

Small fresh shrimps fried.....

Γαρίδες κατεψ/νες σαγανάκι

Shrimps (frozen) with tomato sauce and feta cheese.....

Μύδια μεγάλα με το κέλυφος αχνιστά φρέσκα ή κατεψ/να

Steamed mussels in olive oil sauce.....

Μύδια σαγανάκι κατεψ/να

Mussels (frozen) with tomato sauce and feta cheese.....

Αχινοί

Sea urchins.....

Σμέρνα τηγανητή με σκορδαλιά

Fried moray eel with garlic sauce

Μπακαλιάρος παστός με σκορδαλιά

Fried cod fish with garlic sauce.....

Γαύρος μαρινάτος

Small fish in vinegar sauce

Σαλάχι ψητό, τηγανητό, σαβόρε

Ray fish grilled, fried, savore.....

Ψαροταβέρνα 'Θαλασσινό Αζέρι'

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΜΕΖΕΔΕΣ

APPETIZERS

Ψαρόσουπα

Fish soup.....

Κολοκυθάκια τηγανητά

Fried zucchini.....

Ψαροκεφτέδες (με μπακαλιάρο)

Fish balls fried (with codfish).....

Παξιμάδι με ντομάτα και μυζήθρα (ντάκος)

Rusk with tomato and soft white cheese.....

Φάβα

Pea puree.....

Πατάτες τηγανητές φρέσκιες καθαρισμένες στο χέρι

Fried potatoes.....

Φέτα λαδορίγανη

Feta cheese

Μυζήθρα λαδορίγανη

Soft white cheese.....

Τυροκαυτερή

Spicy cheese spread

Παντζάρια τουρσί με σκορδαλιά

Beetroot salad

Πιπεριές Φλωρίνης

Sweet red peppers preserved in pickle.....

Καυτερή πιπεριά ψητή με ξύδι, σκόρδο και λάδι

Spicy peppers grilled with vinegar, garlic and olive oil

Ντολμαδάκια

Stuffed vine leaves.....

Τζατζίκι

Tzatziki DIP

Ταραμοσαλάτα - Σκορδαλιά

Tarama Salad - Garlic sauce.....

Ψωμί / Παξιμάδι

Bread / Rusk.....

Ψαροταβέρνα 'Θαλασσινό Αζέρι'

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Χωριάτικη

Greek salad

Ντομάτα

Tomato salad

Αγγούρι κοφτό

Cucumber plain-sliced.....

Λάχανο

Cabbage salad

Μαρούλι

Lettuce salad

Ανάμεικτη

Mixed salad

Πατάτες-κολοκύθια βραστά

Boiled potatoes & zucchinis.....

Κρητική σαλάτα (ντομάτα, αγγούρι, παξιμάδι και μυζήθρα)

Cretan salad with rusk and soft white cheese.....

Σαλάτα του ψαρά (ντομάτα, αγγούρι, χόρτα βραστά, παξιμάδι, μυζήθρα και γαύρος μαρινάτος)

Fisherman's salad (with tomato, cucumber, boiled leafy greens, rusk, soft white cheese and anchovy in vinegar sauce).....

Χόρτα (ανάλογα με το είδος και την εποχή)

Boiled leafy greens (amaranth, spiny chicory, etc).....

Παντζάρια τουρσί με σκορδαλιά

Beetroot salad (preserved in pickle, with garlic sauce).....

Ελιές

Cretan olives.....

Ψαροταβέρνα 'Θαλασσινά Αζέρι'

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ - FRESH FISH

Στο κατάστημα σερβίρονται μόνο ντόπια φρέσκα ψάρια

Ψάρια Α (σαργοί ,φαγγριά, συναγρίδες ,μπαρμπούνια κλπ.) First class fish (sargus, sea bream, snapper, red mullet, etc.).....	τιμή κιλού price per kilo	τιμή μερίδας (280γρ) price per portion (280gr)
Κουτσομούρα χοντρή Whitebait	10	
Κουτσομουράκι Small whitebait		
Μπακαλιάρος φρέσκος ψητός/τηγανητός Fresh cod fish fried/grilled.....		
Μπακαλιάρικα φρέσκα τηγανητά Fresh small cod fish fried.....	45	
Τουρνάς φρέσκος(λούτσος) Fresh pike	45	17,00
Ξιφίας ψητός Sword fish grilled.....		14,50
Γαλέος τηγανητός με σκορδαλιά Fried shark with garlic sauce		8,50
Διάφορα άλλα ψάρια Β (μαγιάτικο, λαυράκι, σκορπίδια, χριστόψαρο, κλπ.) Second class fresh fish (Amberjack, sea bass, rockfish, john dory, etc.).....		
Σαρδέλα ψητή/τηγανιτή Sardine fried/grilled		
Γαύρος τηγανιτός Anchovy fried		
Μαρίδα τηγανιτή Little whitebait fried		
Αθερίνα ντόπια Very small sand smelt		
Γόπα ψητή/ τηγανιτή Bogue fried/ grilled.....		
Διάφορα άλλα ψάρια Γ (σαφρίδια, κολιοί, μένολες κλπ.) Third class fresh fish		
Αστακοί - Κολοχτύπες Fresh lobster.....		

Κατόπιν παραγγελίας σερβίρονται αστακομακαρονάδες, κακκαβιά, μακαρονάδα με θαλασσινά

By request, we serve lobster spaghetti, fish soup and seafood spaghetti

Ψαροταβέρνα 'Θαλασσινό Αζέρι'

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ-REFRESHMENTS

Γκαζόζα
Λεμονάδα/Lemonade
Πορτοκαλάδα/Orange
Μπυράλ
Coca Cola
Sprite
Σόδα/Soda.....
Εμφιαλωμένο νερό/Bottled water 1lt.
Μεταλλικό νερό/Mineral water 0,33 lt.
Μεταλλικό νερό/Mineral water 1 lt.....
Χυμός Τετραπάκ Πορτοκάλι - Μύλο.....

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Φιξ / Fix.....
Amstel.....
Heineken.....
Kaiser.....
Mythos
Χάρμα (φρέσκια βαρελίσια μπύρα Χανίων) Μικρή 250 ml.....
Μεγάλη 400 ml.....
Harma (fresh draft beer of Chania) Small 250 ml.....
Large 400ml

ΟΥΖΟ (καραφάκι 200 ml / bottled 200 ml)

Ούζο Ζέπος Μυτιλήνης / Ouzo Zepos from Lesbos.....
Ούζο Μυτιλήνης Σαμαρά αποστάξεως 100% / Samara.....
Πλωμαρίου/ Plomariou
Μίνι / Mini.....
Μανωλακάκη / Manolakaki.....
Βαρβαγιάννη (μπλε/πράσινο) / Varvagiani (blue/green)
Μπαμπατζίμ / Babajim
Χύμα ούζο Ένωσης Ποτοποιών Μυτιλήνης (200 ml) / Bulk ouzo from Lesbos (200 ml).....
Ποτήρι ούζο / Glass of ouzo.....

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ-SPIRITS

Καραφάκι τσικουδιά/ Raki 200 ml
Καραφάκι ρακόμελο
Καραφάκι τσίπουρο

Λίστα κρασιών

Λευκά Κρασιά

ΡΙΖΙΤΗΣ Ντουράκη Κρητικός τοπικός από την ποικιλία Βηλάνα. Λαμπερό χρυσοπράσινο χρώμα. Αρωμα και ευχάριστη δροσερή γεύση σε ισορροπία.

ΓΙΟΡΤΗ Κτήμα Σεμέλη Οίνος λευκός ξηρός. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος. Παράγουμε το κρασί αυτό από τη φημισμένη ποικιλία Μοσχοφίλερο. Τα έντονα αρώματα, σε συνδυασμό με την ισορροπημένη γεύση του, αποτελούν το βασικό του χαρακτηριστικό.

ΑΕΓΛΙ Τσάνταλη Φρέσκο με φρουτώδη αρώματα, ευχάριστη οξύτητα και ελαφρύ σώμα.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ Μπουτάρη Ποικιλία Βηλάνα, Κρητικός τοπικός. Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα λευκών λουλουδιών και φρέσκων φρούτων.

ΕΝΟΤΡΙΑ Δουλουφάκη Ποικιλίες Βηλάνα, Sauvignon Blanc και Μοσχάτο Σπίνας, Π.Γ.Ε. Κρήτη. Φρέσκια φρουτώδης ένταση και ευχάριστη εξισορροπητική οξύτητα.

MALVAZIA AROMATICA (Kudos) Ντουράκη. Αρωματικός πλούτος από εσπεριδοειδή και αποξηραμένα φρούτα, με υψηλή οξύτητα, επίγευση που διαρκεί.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ Μπουτάρη ΟΠΑΠ Μαντινεία Χαρακτηριστικά αρώματα άνθων λουλουδιών, με γεμάτη και ισορροπημένη γεύση, μακρά επίγευση.

ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ Κτήμα Σεμέλη Μοσχοφίλερο και Sauvignon Blanc, Πελοπόννησος. Έντονα αρώματα τριαντάφυλλου και λεμονανθών καθώς και εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων.

LEGACY Λυραράκη Βηλάνα, Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Κρήτη. Κυριαρχούν ώριμα αρώματα από εσπεριδοειδή, τραγανή οξύτητα.

ΛΥΧΝΟΣ Ντουράκη (BIO) Βιδιανό Π.Γ.Ε. Κρήτη. Αρώματα λουλουδιών και φρούτων, με γεμάτο στόμα και ισορροπημένη επίγευση που διαρκεί.

VORINOS Silva Δασκαλάκη Βιδιανό, Π.Γ.Ε Κρήτη. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Στόμα γεμάτο με εξαιρετική φινέτσα και ισορροπία.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ (Βοΐλα) Λυραράκη Η κορυφαία ποικιλία της Ξαντορίνης καλλιεργημένη και οινοποιημένη στην Κρήτη δίνει ένα κρασί με μέτρια οξύτητα και πλούσια αρώματα εσπεριδοειδών κυρίως λεμονιού. Πολύ καλό στόμα και μακριά επίγευση.

CHARDONNAY Παπαϊωάννου (BIO) Π.Γ.Ε Κορινθία. Έντονο αρωματικό δυναμικό κίτρινων φρούτων και στόμα με γευστικό πλούτο και επίγευση διαρκείας.

SAUVIGNON BLANC Καριπίδη (BIO) Τοπικός Θεσσαλίας. Σύνθετη αρωματική παλέτα από φυτικό χαρακτήρα σπαραγγιού και πιπεριάς με νότες ώριμων φρούτων.

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ Κυρ Γιάννη Sauvignon Blanc & Ροδίτης, Π.Γ.Ε Φλώρινα. Έντονα αρώματα φρεσκοκομμένου γρασιδιού και ακτινιδίου, με ζωηρή φρεσκάδα.

THEMA Κτήμα Παυλίδη Sauvignon Blanc & Ασύρτικο, Π.Γ.Ε Δράμα. Πολυσύνθετο άρωμα, από εξωτικά και λευκόσαρκα φρούτα, με κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το ροδάκινο και με διακριτική αίσθηση ορυκτών.

ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ Κτήμα Τέχνη Οίνου Sauvignon Blanc & Ασύρτικο, Π.Γ.Ε Δράμα. Μύτη από επίμονο άρωμα εσπεριδοειδών και μάνγκο. Στο στόμα η αφυπνιστική οξύτητα συνδυάζεται με τη διακριτική λιπαρότητα.

Ψαροταβέρνα 'Θαλασσινό Αζέρι'

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ Δουλουφάκη Βιδιανό, Π.Γ.Ε Κρήτη. Παλαιωμένο σε βαρέλι, δίνει πλούσια γεύση. Αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών, βουτύρου, βερίκοκου.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ Γαία Οινοποιητική Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη. Χαρακτηριστική μεταλλικότητα στο στόμα που πλαισιώνεται από αρώματα φρούτων και μελιού.

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Sauvignon Blanc & Ασύρτικο, Π.Γ.Ε Παγγαίο Όρος. Φρουτώδη αρώματα από εξωτικά φρούτα, ροδάκινο και εσπεριδοειδή. Γεύση πλούσια, δροσιστική

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε Φλώρινα. Μύτη έντονη και πλούσια με αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους και χροιά πεπονιού. Στο στόμα γεμάτο και λιπαρό.

NOSTOS ROUSSANE (BIO) Κτήμα Μανουσάκη, Π.Γ.Ε Κρήτη, Μύτη από φρέσκα λευκά και αποξηραμένα φρούτα, βούτυρο, μέλι και βανίλια. Πολύπλοκο και γεμάτο στόμα, με ελαφρά γεύση δρυ, λόγω της ωρίμανσης του σε βαρέλι.

ΟΒΗΛΟΣ Κτήμα Βιβλία Χώρα (Βιολογικό) Semillon & Ασύρτικο, Π.Γ.Ε Παγγαίο Όρος. Άρωμα βερίκοκου και μελιού με νότες κίτρου, λεμονιού, βανίλιας και ξηρών καρπών. Πληθωρική και πλούσια γεύση παλαιώσης σε βαρέλι, έντονη λιπαρότητα, ευχάριστη οξύτητα.

Ροζέ Κρασιά

ΕΝΟΤΡΙΑ Δουλουφάκη Ποικιλίες Κοτσιφάλι & Syrah, Π.Γ.Ε Κρήτη. Λαμπερό τριανταφυλλένιο χρώμα. Φρουτώδες άρωμα που θυμίζει φράουλα και κεράσι.

PSITHIROS Silva Δασκαλάκη Grenache rouge & Syrah, Π.Γ.Ε Κρήτη. Διαυγές τριανταφυλλί χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων, φρεσκάδα και ζωντάνια στο στόμα, ανάλαφρη δομή με επίμονη επίγευση.

Ερυθρά Κρασιά

ΓΙΟΡΤΗ Κτήμα Σεμέλη Αγιωργίτικο & Cabernet Sauvignon, Πελοπόννησος. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με τη διακριτική παρουσία βανίλιας.

ΕΝΣΤΙΚΤΟ Silva Δασκαλάκη Syrah & Κοτσιφάλι, Π.Γ.Ε Κρήτη. Γλυκιά μύτη με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών, στόμα πυκνό και στρογγυλό με παρούσες τανίνες χωρίς επιθετικότητα.

Ρετσίνες - Χύμα Κρασιά

ΡΕΤΣΙΝΑ Χανίων εμφιαλωμένη 0,5

ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ εμφιαλωμένη 0,5

Χύμα λευκό 1 lt

Χύμα κόκκινο 1 lt

Ποτήρι Κόκκινο κρασί

Ποτήρι Λευκό κρασί

Wine List White Wines

RIZITIS Dourakis Vilana variety, local Cretan wine. Bright golden-green color, aromas and pleasant fresh taste in balance.

GIORTI SEMELI ESTATE Moschofilero & Roditis, Peloponnese. Aromas of apricot, fresh mouth with an underlined acidity, mint notes in the aftertaste.

AEGLI Tsantali Fresh with fruity aromas, pleasant acidity and light body

VIN DE CRETE Boutari Vilana variety, local wine. Yellowish color, aromas of white flowers and fresh fruits

ENOTRIA Douloufakis Vilana, Sauvignon Blanc and Muscat of Spina, P.G.I Crete. Fresh fruity intensity and pleasant balanced acidity

MALVAZIA AROMATICA (Kudos) Dourakis rich aromas of citrus fruits and dried fruits, with high acidity and lasting aftertaste

MOSCHOFILERO Boutari P.D.O Mantinea. Characteristic aromas of flower blossom, with full and balanced taste and long aftertaste.

ORINOS HELIOS Domain Semeli Moschofilero & Sauvignon Blanc, Peloponnesse, Intense aromas of rose petals and citrus flowers together with exotic fruits

Legacy Lyrarakis Vilana, Vidiano, Muscat of Spina, Sauvignon Blanc varieties, P.G.I Crete. Dominant ripe aromas of citrus blend and a crispy acidity.

LYHNOS Dourakis (Organic) Vidiano, P.G.I Crete. Aromas of flower and fruits, with full mouth and balanced after taste that lasts.

Vorinos Silva Daskalaki Vidiano, P.G.I Crete. Indigenous variety with intense and rich aromas with tones of flower and citrus blend. Full mouth feel with finesse and balance.

ASSYRTIKO (Voila) LYRARAKIS Assyrtiko variety, rich aromas of citrus flowers, full mouth, pleasant acidity and long aftertaste.

CHARDONNAY Papaioannou(Organic) P.G.I Corinth. Intense aromas of yellow fruits and a rich mouth with lasting after taste.

SAUVIGNON BLANC Karipidis (Organic) Local wine from Thassaly. Complex aromatic palette of herbs with asparagus, pepper and ripe fruit notes.

SAMAROPETRA Kir Yiannis Sauvignon Blanc & Roditis, P.G.I Florina. Intense aromas of grass and kiwi with vibrant freshness.

Thema Domaine Pavlidis Sauvignon Blanc & Assyrtiko, P.G.I Drama. Complex aroma of exotic and white fruits, with dominant grapefruit and peach notes, and a discrete sense of minerality

TECHNI ALYPIAS Wine Art Estate Sauvignon Blanc & Assyrtiko, P.G.I Drama. Aromas of citrus and mango. Vibrant minerality in the mouth with discrete oily taste.

Ψαροκαβέρνα 'Θαλασσινό Αζέρι'

ASPROS LAGOS Douloufakis Vidiano, P.G.I Crete. Oak aged, has a rich taste. Aromas of white flower, citrus, butter and apricot.

THALASSITIS Gaia wines Assyrtiko, P.D.O Santorini. Characteristic minerality of the variety with notes of fruity aromas and honey.

VIVLIA CHORA ESTATE Sauvignon Blanc & Assyrtiko, P.G.I Paggai Mountain. Aromas of exotic fruits, peach and citrus. Rich and refreshing taste.

ALPHA ESTATE Sauvignon Blanc, P.G.I Florina. Intense aromas of citrus, passion fruit and melon. Rich and oily mouth.

NOSTOS ROUSSANNE (Organic) Manousakis Winery P.G.I Crete. Fresh and dried fruits dominant in the nose together with butter, honey and vanilla. Complex and full mouth with a light Oak taste from the barrel.

OVILOS Vivlia Chora Estate (Organic) Semillon & Assyrtiko, P.G.I Paggai Mountain. Aromas of apricot and honey with citrus, lemon, vanilla and dried fruits tones. Full and rich oak aged flavor, oily character and pleasant acidity.

Rose Wines

ENOTRIA Douloufakis Kotsifali & Syrah varieties, P.G.I Crete. Bright rose colour, Fruit scents strawberry and cherries.

PSITHIROS Doulafakis Grenache rouge & Syrah varieties, P.G.I Crete. Rich aromas of red fruits, fresh and vibrant in the mouth and a light texture with long lasting aftertaste.

Red Wines

FEAST Domaine Semeli Agiorgitiko & Cabernet Sauvignon, Peloponnese. Aromas of fresh red fruits and spices, with the discrete presence of vanilla tones.

ENSTIKTO Silva Daskalaki Syrah & Kotsifali. P.G.I Crete, Sweet nose with characteristic aromas of red fruits, vanilla and spice, dense and rounded mouth with existing, soft tannins

Retsina - House Wines

RETSINA FROM CHANIA bottled 0,5

RETSINA MALAMATINA bottled 0,5

House White Wine 1

House Red Wine 1

Glass of White Wine

Glass of Red