

- M E N O U -



ΕΛΑΙΩΝΑΣ  
ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ





Καλώς ήρθατε στον «Ελαιώνα της Μαρίνας»!

**Εκεί που το Ιόνιο συναντά τη φιλοξενία μας  
Μια ιστορία που «φήνεται» από το 2005**

Όλα ξεκίνησαν όταν η Θεοφανία Ορφανού και ο Νικόλαος Γουλιαδίτης κοίταζαν το απέραντο γαλάζιο και αποφάσισαν να στεγάσουν την αγάπη τους για την ελληνική φιλοξενία. Το 2010, η κόρη τους, η Μαρίνα, έδωσε την τελική ώθηση (και το όνομα!) για να κάνουν το όνειρο πραγματικότητα.

**Η Φιλοσοφία μας (με δόση τρέλας & πολλή αγάπη)**

Στον «Ελαιώνα», πιστεύουμε ότι το καλό φαγητό είναι σοβαρή υπόθεση, αλλά η ατμόσφαιρα πρέπει να είναι χαλαρή.

- ✓ **Η ψησταριά μας** είναι πάντα «οπλισμένη» με αγάπη
- ✓ **Τα υλικά μας** είναι τόσο αγνά —από το δικό μας ελαιόλαδο και τις ελιές μας μέχρι τα τοπικά προϊόντα της γης μας— που η γιαγιά μας, ακόμα μας δίνει συγχαρητήρια.
- ✓ **Η θέα στο Ιόνιο** παραμένει η καλύτερη «σάλτσα» για κάθε πιάτο.

**Για μικρούς & μεγάλους φίλους**

Ενώ εσείς απολαμβάνετε το γεύμα σας, τα παιδιά μπορούν να ξεδώσουν στην ασφαλή παιδική μας χαρά. Κι αν νιώσετε κι εσείς παιδί... δεν θα σας παρεξηγήσει κανείς!

**Με Σεβασμό & Φροντίδα**

Σχεδιάσαμε τον χώρο μας ώστε να είναι πλήρως προσβάσιμος και φιλόξενος για όλους.

**Σας ευχαριστούμε για την τιμή!**

Καθίστε αναπαυτικά, ακούστε τη θάλασσα και αφήστε μας να σας φροντίσουμε όπως μόνο μια οικογένεια ξέρει.

*Με εκτίμηση, η οικογένεια του Ελαιώνα της Μαρίνας*



## Ορεκτικά

### Πατάτες της Μαρίνας 8,5

Σπιτικά, τραγανά chips από φρέσκες πατάτες, που «αγκαλιάζουν» μια δροσερή μπρουσκέτα φιλοκομμένης ντομάτας, φρέσκου κρεμμυδιού και τριμμένη βαρελίσια φέτα. Πασπαλισμένες με αρωματική ρίγανη

### Ντολμαδάκια Ψητά 8,2

Η κλασική Κρητική συνταγή με μια ιδιαίτερη πινελιά. Σιγομαγειρεμένα ντολμαδάκια που **τελειώνουν στη σχάρα** για καπνιστή επίγευση, συνοδευόμενα από δροσερό γιαούρτι μυρωδικών.

### Κρητικά Μυζηθοπιτάκια 7,7

Χειροποίητα πιτάκια με παραδοσιακή Κρητική μυζήθρα, τηγανισμένα μέχρι να ροδίσουν. Σερβίρονται ζεστά με αρωματικό μέλι.

### Κολοκυθάκια Τηγανιτά 8,5

Λεπτοκομμένες, τραγανές ροδέλες φρέσκου κολοκυθιού, σερβιρισμένες με χειροποίητο τζατζίκι.

### Ταλαγάνι Ψητό με Chutney Φράουλας 9,4

Μαστιχωτό παραδοσιακό ταλαγάνι στη σχάρα, σε ισορροπία με την οξύτητα του χειροποίητου chutney φράουλας και φρέσκου πιπεριού

### Φέτα Μέλι & Σουσάμι 5,5

Ελαφριά μαλακή φέτα σε φύλλο ρυζιού, γαρνιρισμένη με αρωματικό μέλι και σουσάμι για ένταση.

### Φρέσκιες Πατάτες Τηγανητές 6,0

Πατάτες κομμένες καθημερινά, τηγανισμένες μέχρι να γίνουν χρυσές και τραγανές. Πασπαλισμένες με ανθό αλατιού και ρίγανη, φέρνουν τη γνώριμη, σπιτική γεύση στο τραπέζι σας.

### Η “Πυρωμένη” Φέτα 6,7

Αυθεντική φέτα ΠΟΠ, που μελώνει αργά στο φούρνο, αγκαλιασμένη από ζουμερή τομάτα, πιπεριές και το δικό μας ελαιόλαδο. Ένα πιάτο που φέρνει τις αναμνήσεις της γιαγιάς στο σήμερα. (Διαθέσιμη και σε πικάντικη εκδοχή για όσους αγαπούν τις προκλήσεις)



“Από την οικογένεια του Ελαιώνα... με αγάπη”



## Μεζέδες



### Carpaccio Black Angus 17,0

Λεπτοκομμένες φέτες από εκλεκτό μοσχάρι Black Angus, που λιώνουν στο στόμα. Αναδεικνύονται με τη γήινη ένταση της χειροποίητης μαγιονέζας τρούφας, δροσερή ρόκα και νιφάδες αυθεντικής Parmigiano Reggiano 24μηνης ωρίμανσης. Ολοκληρώνεται με μεσογειακό άγγιγμα από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και λίγες σταγόνες φρέσκου λεμονιού.



### Steak Αγκινάρας 8.5

Ποιος είπε ότι το steak θέλει μόνο κρέας; Παίρνουμε τις καλύτερες αγκινάρες Ισπανίας, τις σιγομαγειρεύουμε μέχρι να “μελώσουν” και τις περνάμε από τη φωτιά της σχάρας μας. Με σάλτσα λεμονιού και αφυδατωμένο κρεμμύδι για το απαραίτητο “κρακ”. Ακόμα και οι ορκισμένοι κρεατοφάγοι θα ζηλέψουν

### Μανιτάρια με Κρασί & Βαλσάμικο 7,9

Φρέσκα μανιτάρια σωταρισμένα σε υψηλή φωτιά, σβησμένα με παλαιωμένο βαλσάμικο και λευκό κρασί. Ένας γήινος και αρωματικός μεζές.

### Μανιτάρια με Κρέμα Γάλακτος 8,2

Μανιτάρια σε βελούδινη κρέμα γάλακτος με φρέσκο μαϊντανό. Μια πλούσια και κρεμώδης επιλογή που λιώνει στο στόμα.



### Παραδοσιακός Καγιανάς 7,5

Αυθεντική συνταγή με φρέσκα αυγά και ζουμερή ντομάτα, σιγομαγειρεμένα με Βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και φέτα. Ένα πιάτο που φέρνει τη Μεσόγειο στο τραπέζι σας.

### Ντροπαλή Μελιτζάνα 7,7

Κλασική αξία με ένα twist: Την κόβουμε σε φέτες, την τηγανίζουμε και τη «στολίζουμε» με χειροποίητη σάλτσα τομάτας, τριμμένη φέτα & φρεσκοκομμένο μαϊντανό. Απλά ακαταμάχητη

### Λουκάνικο με Φέτα & Λιαστή Τομάτα 8,4

Χωριάτικο λουκάνικο στη σχάρα, γεμιστό με λιωμένη φέτα και λιαστή ντομάτα. Συνοδεύεται από απαλή μουστάρδα & πατάτες τηγανητές

*«Συνοδεύστε τους μεζέδες σας με την χειροποίητη πίτα καλαμποκιού μας».*





## Σαλάτες & Δροσεροί Μεζέδες



### Σαλάτα «Ελαιώνας» 13,0

Μια πανδαισία φρεσκάδας με σπανάκι, άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι, που ισορροπεί ανάμεσα στη γλυκάδα του κράνμπερι, την τραγανή υφή του καρυδιού και την ένταση από κεφαλοτύρι.

### Σαλάτα του Καίσαρα (Caesar's) 14,0

Τραγανό Iceberg και μαρούλι με ψητό φιλέτο κοτόπουλο, καπνιστό μπέικον και χειροποίητα κρουτόν. Η εμπειρία ολοκληρώνεται με νιφάδες αυθεντικής Parmigiano Reggiano 24μηνης ωρίμανσης.



### Κρητικός Ντάκος 11,0

Αυθεντικό κρητικό παξιμάδι «βρεγμένο» με φρέσκια τομάτα, κρητικό τυρί, κάπαρη και φρέσκο κρεμμυδάκι. Η παράδοση στο πιάτο σας.

### Χωριάτικη Σαλάτα 11,0

Η απόλυτη γεύση του ελληνικού καλοκαιριού. Ζουμερή τομάτα, τραγανό αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι και ελιές από τον δικό μας Ελαιώνα. Τελειώνεται με ελαιόλαδο παραγωγής μας, αρωματική ρίγανη και φέτα π.ο.π.

### Χειροποίητες Αλοιφές

Ταραμοσαλάτα: Βελούδινη υφή με λευκό ταραμά υψηλής ποιότητας. 6,2

Μελιτζανοσαλάτα: Καπνιστή μελιτζάνα ψημένη στο grill με μυρωδικά. 6,0

Τζατζίκι: Παραδοσιακό, με στραγγιστό γιαούρτι και ζωντανό σκορδάτο άρωμα. 6,0

*«Στην κουζίνα μας χρησιμοποιούμε αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τους οικογενειακούς μας ελαιώνες στην Ηλεία.»*



“Από την οικογένεια του Ελαιώνα... με αγάπη”



# Burgers

## Burgertina (Burger Προβατίνα) 13,5

*Η παράδοση σε burger:* Χειροποίητο μπιφτέκι από διαλεχτό κρέας προβατίνας, λιωμένο τυρί Gouda, φρέσκια τομάτα, δροσερό iceberg και η δική μας signature sauce. Μια βαθιά νόστιμη, αυθεντική εμπειρία.

## Chicken Grill Burger 13,0

*Η ελαφριά, ζουμερή επιλογή:* Φιλέτο κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα, λιωμένο τυρί Gouda, δροσερό iceberg, φρέσκια τομάτα και απαλή sauce. Η απλότητα της μεσογειακής διατροφής στην πιο comfort εκδοχή της.

## Classic Beef Burger (100% Μοσχάρι) 14,0

*Η απόλυτη steak house εμπειρία:* Ζουμερό χειροποίητο μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κιμά, λιωμένο τυρί Gouda, φρέσκια τομάτα, δροσερό iceberg και Steakhouse Sauce. Κλασικό, σπιτικό και αξεπέραστο.

*«Χειροποίητα... γιατί η μηχανή δεν βάζει αγάπη (ούτε αλάτι όσο πρέπει)».*

*«Στον Ελαιώνα, ο κιμάς έχει ονοματεπώνυμο.*

*Δεν αγοράζουμε έτοιμο κιμά.*

*Επιλέγουμε εμείς τα κομμάτια του κρέατος  
και τα αλέθουμε καθημερινά στην κουζίνα μας,  
ώστε το μπιφτέκι σας να είναι πάντα φρέσκο,  
ζουμερό και αγνό.»*

*“Από την οικογένεια του Ελαιώνα... με αγάπη”*





## Premium cuts / Οι κοπές μας

### Rib Eye (Black Angus) 12,0 / 100γρ.

*Η ναυαρχίδα των Steak:* Η απόλυτη ισορροπία ενδομυϊκού λίπους και τρυφερότητας. Ένα πιάτο για τους λάτρεις του κλασικού premium steak. (Προτείνεται: *Medium-Rare, Medium*)

### Striploin Manhattan Steak (Black Angus) 8,5 / 100γρ.

*Η κομψότητα στο πιάτο σας:* Μια premium κοπή από το κόντρα φιλέτο, καθαρισμένη με τέτοιο τρόπο ώστε να προσφέρει μια συμπαγή, «γεμάτη» μπουκιά με πλούσιο άρωμα και ιδανική αναλογία μαρμαρώσης. Η επιλογή που συνδυάζει τη στιβαρή γεύση του κρέατος με την απόλυτη τρυφερότητα. (Προτείνεται: *Medium-Rare, Medium*)



### Picanha (Black Angus Νέας Ζηλανδίας) 9,5 / 100γρ.

*Η βασίλισσα της σχάρας:* Με το χαρακτηριστικό στρώμα λίπους στην κορυφή, που λιώνει και «ποτίζει» το κρέας κατά το ψήσιμο. Η κορυφαία ποιότητα Νέας Ζηλανδίας συναντά τη φωτιά. (Προτείνεται: *Medium*)



### Chuck Eye Roll Steak (Black Angus) 8,0 / 100γρ.

*Το καλά φυηλαγμένο μουσικό των butchers:* Μια σπάνια κοπή που γεινιάζει με το Rib Eye, προσφέροντας την ίδια ακριβώς τρυφερότητα αλλά με μια ακόμη πιο έντονη, «κρεατένια» προσωπικότητα. Ιδανικό για όσους αναζητούν τη βαθιά νοστιμιά του Black Angus σε μια λιγότερο αναμενόμενη κοπή. (Προτείνεται: *Medium*)

### Inside Skirt (Black Angus) 9,0 / 100γρ.

*Η αγαπημένη των grill masters:* Μια μακρόστενη κοπή με έντονη μυϊκή δομή, που «φυλακίζει» τους χυμούς της σχάρας. (Προτείνεται: *Medium*)

### Φιλέτο Μοσχάρι (Ελληνικής Εκτροφής) 10,0 / 100γρ.

*Η τοπική υπεροχή:* Διαλεγμένο από φάρμες της περιοχής μας. Η πιο τρυφερή, άπαχη κοπή με τη φινέτσα της ελληνικής γης και την εγγύηση της «σπιτικής» επιλογής μας. Σερβίρεται με σπυρωτό ρύζι μπασμάτι. (Προτείνεται: *Medium-Rare, Medium*)

*Στον Ελαιώνα της Μαρίνας, η ποιότητα μετριέται με ακρίβεια!*

*Οι premium κοπές μας κόβονται και ζυγίζονται την ώρα της παραγγελίας, ώστε να απολαμβάνετε ακριβώς την ποσότητα που επιθυμείτε.*

*«Για εμάς, η εμπειρία δεν τελειώνει στο ψήσιμο. Οι Premium κοπές μας καταφθάνουν ολόκληρες στο τραπέζι σας και κόβονται μπροστά σας την ώρα του σερβιρίσματος. Με αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζουμε ότι το κρέας παραμένει ζουμερό, κόβεται με τη σωστή γωνία για μέγιστη τρυφερότητα και φτάνει στο πιάτο σας ακριβώς όπως του αξίζει. Τέλειο.»*



*“Από την οικογένεια του Ελαιώνα... με αγάπη”*



## Accompaniments / Συνοδευτικά

### Φρέσκος Πουρές Πατάτας 6,0

*Η βελούδινη υφή:* Χειροποίητος πουρές από φρέσκες πατάτες, δουλεμένος με εκλεκτό βούτυρο κλαριφιέ και μια υποψία μοσχοκάρυδου. Η απόλυτη comfort επιλογή.

### Chips Φρέσκιας Πατάτας 5,2

*Η σπιτική απόλαυση:* Λεπτοκομμένες πατάτες, τηγανισμένες μέχρι να γίνουν απόλυτα τραγανές. Πασπαλισμένες με ανθό αλατιού και ρίγανη.

### Μανιτάρια Σωτέ 6,5

*Μεσογειακό άρωμα:* Μανιτάρια σβησμένα με εκλεκτό λευκό κρασί και παλαιωμένο βαλσάμικο. Ένα γήινο, αρωματικό συνοδευτικό.

### Crispy Κρεμμύδι 2,0

*Η τραγανή ηλεπτομέρεια:* Chips κρεμμυδιού με δική μας συνταγή, ιδανικά για να προσθέσουν ένταση και υφή στο κρέας σας.

### Χειροποίητη Φρέσκια Πιτούλα Καλαμποκιού 0,8

Αφράτη και ζεστή, αρωματισμένη με ελαιόλαδο και ρίγανη.

### Handmade Wagyu Tallow & Demi-Glace Ritual 7,0

*Το «χρυσάφι» του Steak House στο πιάτο σας:* Μια αποκλειστική δική μας δημιουργία που συνδυάζει χειροποίητο βούτυρο από λίπος Wagyu και πλούσιο ζωμό Demi-Glace μοσχαριού

### Whisky Sauce 3,0

Η καπνιστή εμπειρία: Πλούσια, κρεμώδης σάλτσα με την έντονη προσωπικότητα και τα αρώματα ενός παλαιωμένου Whisky.

*«Whisky Sauce: Γιατί το ποτό κάνει καλό και στο κρέας.»*





## Από τη σχάρα



### Σταυλίσια Μοσχαρίσια (Ελληνική Μοσχίδα 1kg) 38,0

*Για δυνατούς ρύτες:* Μια επιβλητική σπαλομπριζόλα 1000 γραμμαρίων, ψημένη με τέχνη για να ικανοποιήσει τους πιο απαιτητικούς λάτρεις του κρέατος. Συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές

### Μοσχαρίσια Μπριζόλα (Ελληνική Μοσχίδα) 17,0

*Η κλασική ελληνική αξία:* Επιλεγμένη σπαλομπριζόλα από νεαρή ελληνική μοσχίδα, κοπή 500 γραμμαρίων, ψημένη στη σχάρα για να διατηρήσει όλη τη φυσική της νοστιμιά. Μια χορταστική και αυθεντική επιλογή που τιμά την εντοπιότητα. Συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές ή ρύζι μπασμάτι



### Κοντοσούβλι Χοιρινό (Sous-Vide & Grill) 14,5

*Η απόλυτη τρυφερότητα:* Σιγομαγειρεμένο σε κενό αέρος για 3,5 ώρες, για να παραμείνει ζουμερό και τελειωμένο στη σχάρα για καπνιστή γεύση. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, πίτα καλαμποκιού και χειροποίητο τζατζίκι.



### Σταβλίσια Χοιρινή (700g) 15,0

*Χορταστική & Ζουμερή:* Μια γενναία κοπή χοιρινού που διατηρεί όλη τη νοστιμιά της χάρη στο κόκκαλο, στην πανσέτα και το σωστό ψήσιμο. Συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές

### Κοτόπουλο «Ελαιώνας» 13,5

*Surf & Turf μεσογειακή εμπειρία:* Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας που «παντρεύεται» με γαρίδες, κόκκινη πιπεριά & μανιτάρια champignon σε μια ελαφρώς πικάντικη σάλτσα τομάτας με κρέμα γάλακτος. Συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές

### Κοτόπουλο Venetsiana 12,0

*Η κρεμώδης απόλαυση:* Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με πλούσια λευκή σάλτσα από φρέσκια κρέμα γάλακτος και σοταρισμένα μανιτάρια champignon. Συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές

### Φιλέτο Κοτόπουλο Σχάρας 10,5

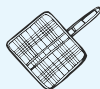
*Η δύναμη της απλότητας:* Τρυφερό στήθος κοτόπουλο, ψημένο στην εντέλεια ώστε να παραμείνει ζουμερό και γευστικό. Μια ελαφριά και θρεπτική επιλογή που συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές ή σπυρωτό ρύζι μπασμάτι.

### Κεμπάπ\* το Παραδοσιακό 11,0

*Η τέχνη της σχάρας σε τρεις πράξεις:* Τρία χειροποίητα κεμπάπ από μείγμα μοσχαρίσιου και αρνίσιου κιμά, πλασμένα με παραδοσιακά μπαχαρικά. Σερβίρονται με πίτα καλαμποκιού, ψητή τομάτα, κρεμμύδι και μαϊντανό. Μια αυθεντική γεύση σχάρας



“Από την οικογένεια του Ελαιώνα... με αγάπη”



## Σεφταλιά\* 11,8

*Αυθεντική συνταγή:* Παραδοσιακή σεφταλιά Κύπρου με τα αρώματα των μπαχαρικών της, πίτα καλαμποκιού και πατάτες τηγανητές.

*«Αν η σταβλίσια σας φαίνεται μεγάλη, φταίει που δεν έχετε πεινάσει ακόμα αρκετά...»*



## For The Table / Για την Παρέα

### Η Πιατέλα της Παρέας 20,0 37,0

*Όταν η παρέα έχει μεγάλες ορέξεις:* Μια πληθωρική ποικιλία που συγκεντρώνει τα καλύτερα της σχάρας μας. Περιλαμβάνει ζουμερό χοιρινό λαιμό, φιλέτο κοτόπουλο, χειροποίητα κεμπάπ, παραδοσιακές σεφταλιές και το ιδιαίτερο λουκάνικο μας γεμιστό με φέτα και λιαστή τομάτα. Σερβίρεται με χρυσές πίτες καλαμποκιού, φρέσκες πατάτες τηγανητές και το πλούσιο τζατζίκι μας.

### Χοιρινό Κότσι (8-hour Slow Cooked) 20,0

*Για τους λάτρεις της αφθονίας:* Μια γενναία μερίδα 700-800γρ. εκλεκτού χοιρινού, που σιγομαγειρεύεται υπομονετικά για 8 ώρες μέχρι το κρέας να χωρίζει από το κόκκαλο με το πιρούνι. Σερβίρεται πάνω σε ένα «βουνό» από βελούδινο φρέσκο πουρέ πατάτας και περιχύνεται με την αρωματική μας Whisky Sauce. Ένα πιάτο υπερπαραγωγή που ξεπερνά το 1 κιλό απόλαυσης.



## «Sea Flavors» / Θαλασσινά

### Χταπόδι Ψητό (The Mediterranean Plate) 18,5

*Με την αύρα του Ιονίου:* Φρέσκο χταπόδι, διαλεγμένο από την καθημερινή ψαριά και ψημένο στην εντέλεια. Σερβίρεται πάνω σε βελούδινη φάβα Φενεού συνοδευόμενο από τραγανό παξιμάδι λαδιού, δροσερή μπρουσκέτα τομάτας, φρέσκο κρεμμυδάκι και τη σπιτική μας, σάλτσα λαδολέμονου.





# Μακαρονάδες

## Κοτομακαρονάδα 14,3

*Η χορταστική επιλογή:* Ζουμερά κομμάτια από φιλέτο κοτόπουλο, μανιτάρια και πολύχρωμες πιπεριές, «δεμένα» σε μια κρεμώδη λευκή σάλτσα.

## Μπερδεμένη Μακαρονάδα Σπαγγέτι με Καγιανά 11,5

*Η ανατρεπτική μας πρόταση:* Σπαγγέτι που «μπερδεύεται» με τον παραδοσιακό μας καγιανά από φρέσκα αυγά, ζουμερή τομάτα και τριμμένη φέτα.

Μια αυθεντική σπιτική γεύση.

## Καρμπονάρα 12,0

*Η κλασική απόλαυση:* Καπνιστό μπέικον σε μια πλούσια κρέμα γάλακτος, με φρεσκοτριμμένο κεφαλοτύρι.

## Μακαρονάδα «Ορφανή» 12,5

*Η πανδαισία των λαχανικών:* Πολύχρωμες πιπεριές, καρότο και φρέσκα μανιτάρια σωταρισμένα σε βελούδινη κρέμα γάλακτος. Πλούσια γεύση χωρίς κρέας.

## Μακαρόνια Νάπολι 9,2

*Η απλότητα της Μεσογείου:* Σπαγγέτι με την αυθεντική μας σάλτσα τομάτας, σιγομαγειρεμένη με μυρωδικά της ελληνικής γης και παρθένο ελαιόλαδο.

## Μακαρόνια Βουτύρου 8,0

*Η αγαπημένη γεύση των παιδικών μας χρόνων:* Σπαγγέτι δουλεμένα με το καλύτερο βούτυρο κλαριφιέ, την πιο αγνή και εκλεκτή εκδοχή βουτύρου, που χαρίζει μοναδική γεύση και αρώματα. Σερβίρονται με τριμμένο τυρί. Μια απλή, αλλά απόλυτα premium απόλαυση για μικρούς και μεγάλους.



“Από την οικογένεια του Ελαιώνα... με αγάπη”



## Τα γλυκά μας

### Σουφλέ Σοκολάτας (Lava Cake) 7,0

Η απόλυτη σοκολατένια εμπειρία: Φτιαγμένο με αυθεντική βελγική σοκολάτα Belcolate 55% κακάο. Μια ζεστή “έκρηξη” σοκολάτας που λιώνει στο στόμα. Απογειώστε το: Προσθέστε το χειροποίητο παγωτό μας (+ 2,0)

### Μπουγάτσα με πραλίνα φουντουκιού 6,0

Η δική μας εκδοχή: τραγανό φύλλο σφολιάτας που κλείνει μέσα του πλούσια πραλίνα φουντουκιού, πασπαλισμένη με άχνη ζάχαρη. Απογειώστε το: Προσθέστε το χειροποίητο παγωτό μας (+ 1,5)

*«Πάντα υπάρχει χώρος για γλυκό. Είναι επιστημονικά αποδεδειγμένο (από εμάς)».*



## Soft ice cream & kids' treats / Παγωτά

### Το Παγωτό της Μαρίνας (Soft Serve)

Αγνή απόλαυση: Χειροποίητο παγωτό μηχανής, φτιαγμένο με 100% φρέσκο γάλα. Η βελουδίνη, ανάλαφρη υφή του το καθιστά την πιο ποιοτική επιλογή για τους μικρούς μας φίλους (και όχι μόνο!).

Επιλέξτε πώς θα το απολαύσετε:

**Σε Χάρτινο Κυπελλάκι:** Η ασφαλής επιλογή για ατελείωτο παιχνίδι στην παιδική χαρά. 4.0

**Σε Τραγανό Χωνάκι:** Η κλασική καλοκαιρινή εμπειρία στο χέρι. 4.2

**Σε Γυάλινο Bowl:** Για να το απολαύσετε στο τραπέζι σας (διαθέσιμο σε Βανίλια, Σοκολάτα ή Ανάμικτο). 4.8

*«Συνοδεύστε το Σουφλέ Σοκολάτας σας με ένα ποτήρι ημίγλυκο κρασί ή έναν εσπρέσο».*

“Από την οικογένεια του Ελαιώνα... με αγάπη”





# Αναψυκτικά & Δροσιστικά

## Χειροποίητες Λεμονάδες & Χυμοί

Χυμός Λεμόνι & Φράουλα 5,0

Χυμός Μήλο & Ρόδι 5,0

Ροδακινάδα 5,0

## Premium Sodas & Mixers

Tuborg Pink Grapefruit 4,0

Tuborg Soda 3,2

Sorbeto Limoncello 5,0

## Αναψυκτικά (250ml)

Coca Cola (Classic / Zero) 4,0

Sprite 4,0

Πορτοκαλάδα (Με ανθρακικό / Μπλε χωρίς ανθρακικό) 4,0

Λεμονάδα 4,0

## Νερό & Ανθρακούχο

Φυσικό Μεταλλικό Νερό: (1lt) 3,2

Φυσικό Ανθρακούχο Νερό: (0,33lt / 0,75lt) 3,5 / 5,8

*«Αν σας άρεσε, πείτε το στη Μαρίνα.  
Αν όχι... ο Νίκος και η Θεοφανία  
λείπουν σε ταξίδι!»*



Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά δικό μας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης για να ολοκληρώσουμε τη γεύση στις σαλάτες μας, στα ωμά πιάτα, αλλή και σε όλα τα ψητά κρέατα που ετοιμάζουμε για εσάς. Ακόμη και στο steak που κόβεται μπροστά σας, η τελευταία πινελιά ανήκει στον δικό μας «υγρό χρυσό».

Για το τηγάνισμα, επιλέγουμε υψηλής ποιότητας φυτικό έλαιο, εξασφαλίζοντας πάντα ένα ελαφρύ και τραγανό αποτέλεσμα.

**Αλλεργιογόνα:** Αν έχετε κάποια τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας πριν την παραγγελία σας. Η κουζίνα μας διαχειρίζεται υλικά όπως ξηρούς καρπούς, γήουτένη, γαλακτοκομικά και άλλα αλλεργιογόνα.

**Προέλευση Προϊόντων:** Στόχος μας είναι η χρήση φρέσκων υλικών. Σε περίπτωση έλλειψης λόγω εποχικότητας ή ανωτέρας βίας, ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν επιλεγμένα προϊόντα βαθιάς κατάψυξης (σημειώνονται στον κατάλογο με \*).

**Οι τιμές** περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (Φ.Π.Α., Δημοτικός Φόρος).

**Το κατάστημα διαθέτει** εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών (POS).

**Ο καταναλωτής** δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο)

**Υγειονομικός Υπεύθυνος:** Νίκος Γουλιανίτης



**ΕΛΑΙΩΝΑΣ**  
**ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ**