Νεφέλη
Taste Experience

GREEK | ENGLISH MENU

Το Κατάστημά μας λειτουργεί από τις **9:00** το πρωί και είναι διαθέσιμο
για πρωινά, μεζέδες, σαλάτες και ροφήματα.
Opening at **9:00** a.m. Available for breakfast, meals, snacks, salads,
drinks and all day cocktails.

Το Κατάστημά μας σας ενημερώνει ότι σε όλες τις παρασκευές μεγειρεμένων
φαγητών, όπως και στις σαλάτες, χρησιμοποιείται μόνο Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο. Όλα τα είδη είναι δικής μας παρασκευής.
Τα κρέατά μας είναι Ελληνικά. Όλες οι σαλάτες είναι φρεσκοκομμένες.
Στα τηγανητά χρησιμοποιείται Σπορέλαιο Α΄ ποιότητας.
We inform you that we use Finest Olive Oil in the cooked food and in salads.
All the products of the menu are homemade.
All the meats are from Greece.
All the salads are fresh-served. We use Seed Oil in the fried food.

Χορτοφαγικές επιλογές, Χωρίς γλουτένη ψωμί & ζυμαρικά
είναι διαθέσιμα κατόπιν αιτήματος.
Vegetarian options, Gluten Free bread & pastas are available upon request.

Ενημερώστε ένα από τα μέλη της ομάδας μας αν έχετε αλλεργική δυσανεξία.
Kindly notify one of our team member if you have any allergic intolerance.

Το Κατάστημα υπόκειται εις αγορανομικό έλεγχο.
Αγοναμικός υπεύθυνος: Κλεοπάτρα Α. Μεϊμάρογλου.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: 0,5% Δημ. Φόρος, 13% & 24% Φ.Π.Α.
Responsible by the law: Cleopatra A. Meimaroglou
All prices include TAXES.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει,
εάν 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).

Το Κατάστημα υποχρεούται την τήρηση Δελτίων Παραπόνων.
Complain form / Imprime de reclamation / Beschwerdeformular

Παρακαλούμε για την έκδοση Τιμολογίου να ενημερώνετε
τον σερβιτόρο με την παραγγελία.

www.nefelirestaurant.gr

Ψωμί | Bread (v)
1.00€
Σκορδόψωμο | Garlic bread (v)
1.50€
Σκορδόψωμο με κασέρι | Garlic bread with cheese (v)
2.50€

σούπες | soup

Σούπα ημέρας | Soup of the day
7.50€

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας
Fish soup from fresh fisches of the day
13.00€

αλοιφές | deeps

Τζατζίκι | Tzatziki (v,gf)
3.50€
Χτυπητή | Cheese salad (v,gf)
3.50€
Μελιτζανοσαλάτα | Aubergine salad (v,gf)
4.50€
Φάβα | Houmous (v,gf)
4.50€
Ταραμοσαλάτα | Tarama salad (v,gf)
4.50€
Ρεγγοσαλάτα | Herring salad (v,gf)
5.50€

αλμυρά | salted fish

Σκουμπρί | Mackerel (s,v,gf)
5.90€
Παστουρμάς θαλάσσης | Sea pastourmas (cured fish) (s,v,gf)
6.50€
Αντζούγιες | Anchovies (s,v,gf)
4.90€
Τσίρος | Tried Mackerel (s,v,gf)
4.90€
Λακέρδα | Pelamid (s,v,gf)
5.00€
Γαύρος Μαρινάτος | Marinated Anchovies (s,v,gf)
4.00€

ορεκτικά κρύα | cold appetizers

Καρπάτσιο Λαβράκι σε φύκια θαλάσσης
Carpaccio Seabass (s,v,gf)
14.50€

Ταρτάρ από φρέσκο ψάρι ημέρας
με αβοκάντο σε τραγανό Γουόν-Τόν
Tartar of fresh fish of the day
with avocado in a crispy Won-Ton (s,v)
15.40€

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών
Prawns Ceviche fourth citrus fruit (s,v,gf)
10.50€

Αχινός με ελαιόλαδο, φρέσκο λεμόνι,
χωριάτικο ψωμί σε τριμμένο πάγο
Sea urchin with oliveoil, fresh lemon,
traditional bread on crushed ice (s,v)
14.00€

ορεκτικά ζεστά | hot appetizers

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου
Cheese croquettes with flakes almond (v,n)
6.00€

Χαλούμι με γλυκό κουταλιού μανιτάρι
Haloumi cheese with mushrooms preserves (v,gf)
6.50€

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα
Home made stuffed Vine leaves with rice (v,gf)
5.50€

Τάρτα εσαλότ με ξεροψημένο μαστέλο Χίου
Tart shallots with browned mastelo Chios (v)
7.00€

Κεφτεδάκια με ούζο
Meat balls with ouzo (p,a)
8.00€

Μπρουσκέτα με μελιτζάνες και ξινομυζήθρα
Bruschetta with aubergines and xynomyzithra cheese (v)
6.50€

Φέτα με σουσάμι και μέλι
Feta with sesame and honey (v,n)
6.00€

Μανιτάρια σκορδοβούτυρο
Mushrooms in garlic butter (v,gf)
6.50€

Μελωμένη χοιρινή παντσέτα
με καραμελωμένα κρεμμύδια και χωριάτικο ψωμί
Honey roasted pancetta with
caramelized onions and traditional bread (p,a)
12.00€

Χταποδοκεφτέδες με γλυκάνισο και δυόσμο
Meat balls with octopus, anise and mint (v,s)
8.50€

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκόρδο
Aubergine grilled with tomato, feta and garlic (v,gf)
7.00€

Τρυφεροί γίγαντες στο φούρνο
Soft butter beans in the oven (v,gf)
6.00€

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο
Courgette croquettes with feta and mint (v)
6.50€

Κολοκυθάκια τηγανητά
Fried courgette (v)
4.90€

Πατάτες τηγανητές φρέσκιες
Fresh French fries (v,gf)
3.50€

Μανιτάρια σχάρας
Mushrooms grilled (v,gf)
5.50€

Λαχανικά σχάρας
Vegetables grilled (v,gf)
7.50€

θαλασσινοί μεζέδες | sea food mezes

Καλαμαράκια* τηγανητά
με σως ταρτάρ
Fried calamari* with sauce tartar (v,s)
9.50€

Καλαμαράκια* σχάρας
με πιπερόριζα και λεμόνι
Grilled calamari* with ginger
and lemon (v,gf,s)
10.50€

Καλαμαράκια* γεμιστά με τοκαράτσι
Stuffed calamari* with tokaraschi (v,gf,s)
13.50€

Ελληνικό χταπόδι σχάρας
με λαδολέμονο
Grilled octopus with olive oil
and fresh lemon (v,s,gf)
12.50€

Γαρίδες* σκορδοβούτυρο 300γρ
Prawns* in garlic butter 300gr (v,s,gf)
19.00€

Γαρίδες* σαγανάκι
με πικάντικη κόκκινη σάλτσα 300γρ
Shrimps* saganaki
in spicy red sauce 300gr (v,s,gf)
18.00€

Μαριναρισμένες γαρίδες* στη σχάρα 300γρ
Marinate prawns* grilled 300gr (v,s,gf)
21.00€

Φιλέτο σαρδέλας σε ψωμί χωριάτικο
Sardine fillet with traditional bread (v,s)
9.50€

Σουπιές στη σχάρα με ρεγγοσαλάτα
Grilled cuttlefish with herring salad (v,s)
11.50€

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο
Sardine marinate grilled fillet (v,s,gf)
8.50€

Γαύρος τηγανητός με ταραμοσαλάτα
Anchovy - Gavros fried with tarama salad (v,s)
8.00€

Σπέσιαλ ανάμεικτο από ξιφία, καλαμάρια*,
μύδια και γαρίδες*
Special mixed dish with Sword fish, squid*,
mussels and prawns* (v,s)
25.00€

*** Φρέσκο ή κατεψυγμένο** | * Fresh or Frozen

N nuts | **A** alcohol | **P** pork | **S** seafood | **V** vegetarian | **GF** gluten free

οστρακοειδή | shellfish

Μύδια τηγανητά λεμονάτα
Mussels fried in fresch lemon (v,s)
9.00€

Μύδια σαγανάκι με πικάντικη κόκκινη σάλτσα
Mussels saganaki in spicy red sauce (v,s,gf)
9.00€

Μύδια αχνιστά με κέλυφος
Mussels steaming hot with shell (v,s,gf)
11.00€

Μυδοπίλαφο
Mussels cooked with rice (v,s)
11.50€

Καπνιστά μύδια πέστο
Smoked mussels with pesto (v,s,n,gf)
10.50€

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου
Clams with Moschato wine of Limnos (s,v,gf,a)
22.00€

Τριλογία οστρακοειδών σε καυτές πέτρες
με ζωμό ψαριού και τσίλι
Shellfish trilogy on hot stones
with fish broth and red chilli pepper (v,s,gf)
30.00 - 50.00€

Ανάμεικτα οστρακοειδή
πάνω σε φύκια θαλάσσης και τριμμένο πάγο
Mixed shellfish on seaweed served and crushed ice (v,s,gf)
20.00 - 40.00€

φρέσκα θαλασσινά | fresh sea food

Τα ψάρια διαλέγονται, ζυγίζονται και τιμολογούνται με το κιλό
παρουσία του πελάτη
The fish are picked, weighed and priced per kilo
in the presence of the customer

Καθημερινά φιλέτο Λαβράκι ή Τσιπούρα
με σάλτσα λευκού κρασιού και σταμναγκάθι
A choice of fresh fish of the day, Sea bass or Sea bream
with white wine sauce and chicory (v,s,a,gf)
11.00€

ριζότο | risotto

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι λευκής τρούφας
Risotto wild mushrooms in white truffle oil (v,a,s)
14.00€

Ριζότο σουπιάς με το μελάνι της
αρωματισμένη με μοσχάτο Ρόδου
Risotto cuttlefish with squid ink
scented with Moschato wine of Rhodes (v,a,s)
16.00€

Ριζότο θαλασσινών με σαφράν
Risotto Seafood with safran (v,a,s)
25.00€

ζυμαρικά | pasta

Πένες με χωριάτικο λουκάνικο και μανιτάρια
Pennes with traditional sausage and mushrooms (p,a)
14.00€

Λιγκουίνι με γαρίδες*, τοματίνια και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 300γρ
Linguini with shrimp*, cherry tomatoes and fresh tomato sauce 300gr (s,a,v)
21.00€

Λιγκουίνι με φρέσκα κυδώνια θαλάσσης
Linguini with fresh clams (s,a,v)
22.00€

Σπαγγέτι αρωματισμένο με μελάνι σουπιάς και γαρίδες* 300γρ
Spaghetti flavored with squid ink and prawns* 300gr (v,a,s)
23.00€

Φαρφάλες με 4 τυριά
Farfalle with 4 cheese (v,a)
13.00€

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα
Spaghetti alla Chitarra Seafood with white sauce (v,s,a)
27.00€

Σπαγγέτι Ναπολιτάνα με φρέσκο βασιλικό
Spaghetti Napoliten with fresh basilico (v)
7.00€

Σπαγγέτι Μπολονέζ
Spaghetti Bolognese (p,a)
8.50€

σαλάτες | salads

Σαλάτα ρόκα σε μπόλ από παρμεζάνα, τοματίνια,
λιαστές ντομάτες με σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο
Rocket salad in a Parmesan bowl, cherry tomatoes,
sun-dried tomatoes with olive oil and balsamic dressing (v,n)
11.00€

Κοτοσαλάτα με αυγό, μαρούλι, καλαμπόκι, ρύζι και σως μαγιονέζας
Chicken salad with egg, lettuce, corn,rice and cocktail sauce (a)
9.50€

Σαλάτα σπανάκι με Ταλαγάνι, μανιτάρια πλευρώτους, ξεροψημένη
παρμεζάνα, τραγανό προσούτο και σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο
Spinach salad with Talagani cheese, Pleurotus mushrooms, browned
Parmesan, crispy Prosciutto and sauce olive oil balsamic dressing (p)
12.00€

Σαλάτα με κοτόπουλο, διάφορα μαρούλια, μπέϊκον,
καλαμπόκι, άνηθο, κρουτόν παρμεζάνας και σως Σίζαρς
Salad with chicken, different types of lettuce, bacon,
corn, dill, croutons parmesan and sauce Caesar's (p,s)
10.00€

Γαριδοσαλάτα σε νερό ντομάτας με αγγούρι, βαλεριάνα,
Γαλλική σαλάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, σως ελαιόλαδο ξύδι ντομάτας
Prawns salad in tomato water (juice) with cucumber, valerian, French greens,
fresh green onion, sauce olive oil vinegartomato dressing (v,s,gf)
14.00€

Σαλάτα με Ροκφόρ, καπνιστή γαλοπούλα, αβοκάντο, τοματίνια,
μπέϊκον καρέ, σως μουστάρδα Ντιζόν, μέλι και ελαιόλαδο
Salad with Roquefort, smoked turkey, avocado, cherry tomatoes,
bacon frame, Dijon dressing with honey and olive oil (p,gf)
12.00€

Σαλάτα με Κατίκι Δομοκού, τοματίνια, αγγούρι ζουλιέν,
στρογγυλό κρουτόν, κρεμμύδι, ελιές και αυγό
Salad with Katiki cheese of Domokou, cherry tomatoes,
cucumber julienne, round croutons, onion, olives and egg (v)
9.00€

Σαλάτα με καβουρμά, ραπανάκι, τοματίνια, αγγούρι, Γαλλικά φυλλώματα,
ξινομυζήθρα, σως μουστάρδα Ντιζόν, μέλι και ελαιόλαδο
Salad with kavourmas, small radish, cherry tomatoes, cucumber, French
greens, xynomyzithra, Dijon dressing with honey and olive oil (p,gf)
12.00€

Σαλάτα θαλασσινών με μύδια, καλαμάρια*, γαρίδες*, χταπόδι,
Γαλλικά φυλλώματα, πολύχρωμες πιπεριές, σως μαγιονέζας,
Ντιζόν και κόκκινη πιπεριά
Salad Seafood with mussels, squid*, prawns*, octopus, French greens, colorful
peppers, mayonnaise dressing with Dijon and red pepper (s,v,gf)
16.00€

Χωριάτικη παραδοσιακή σαλάτα
Traditional Greek salad (v,gf)
7.50€

Αγγουροντομάτα
Tomato & cucumber salad (v,gf)
6.00€

Χόρτα Εποχής
Seasonal boiled greens (v,gf)
6.00€

Σπαράγγια με σως ελαιόλαδο και φρέσκο λεμόνι
Asparagus with olive oil and fresh lemon dressing (v,gf)
6.50€

Παντζάρι στο φούρνο με πουρέ σκόρδου, σως ελαιόλαδο και μηλίτη
Oven baked beets with mashed garlic, olive oil and cider vinegar dressing (v)
6.00€

μαγειρεμένα | cooked food

Μυλωνάς με μοσχαράκι, ταλιατέλες, τυρί, ντομάτα,
σκεπασμένα με σφολιάτα στο φούρνο
Milonas with beef, tagliatelle, cheese, tomato,
covered with flaky pastry (a)
18.00€

Κλέφτικο με αρνάκι, πατάτες, καρότα, πιπεριές, αρακά και κασέρι
Kleftiko with lamb, potatoes, carrots, peppers, peas and cheese (gf)
11.50€

Μουσακάς παραδοσιακός
Mousaka traditional (p,a)
8.00€

Σουτζουκάκια Σμυρνέϊκα με φρέσκια ντομάτα και σκόρδο
Smyrna meatballs served in fresh tomato sauce and garlic (p)
9.00€

Μοσχάρι γιουβέτσι με κριθαράκι, φρέσκια ντομάτα και κασέρι
Beef giouvetsi with orzo pasta, fresh tomato and cheece (a)
12.00€

Γεμιστές πιπεριές και ντομάτες με κιμά και ρύζι
Stuffed peppers and tomatoes with minced meat (p)
8.00€

Μοσχαράκι κοκκινιστό σιγομαγειρεμένο με φρέσκια ντομάτα
Veal stew cooked slowly with fresh tomato (a,gf)
12.00€

λαδερά | vegeterian

Γεμιστές πιπεριές και ντομάτες με λαχανικά και ρύζι
Stuffed peppers and tomatoes with vegetables and rise (v)
7.00€

Ιμάμ Μπαϊλντί
Baked aubergine with fresh tomato, onion and garlic (v,gf)
8.50€

Φασολάκια πράσινα πλατιά | Fresh green beans (v,gf)
6.00€

Μπάμιες με φρέσκια ντομάτα στο φούρνο
Okra with fresh tomato in the oven (v,gf)
7.00€

κρεατικά στη σχάρα | meats on grill

Φιλέτο μοσχαριού με πουρέ πατάτας - καρότου και σπαράγγια σωτέ
Beef fillet with potato - carrot puree and sauteed asparagus (gf)
22.00€

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με μανιτάρια, καρότα, μπέϊκον σωτέ
Beef rib steak with sauteed mushrooms, carots and bacon (p)
14.00€

Χοιρινή σπαλομπριζόλα αρωματισμένη με βούτυρο,
λαχανικά σωτέ και πατάτες φούρνου
Pork rib steak flavored with butter, sauteed vegetables
and baked potatoes (p,gf)
9.00€

Αρνίσια παϊδάκια με δυόσμο, βούτυρο τσίλι, ρύζι και ρόστι πατάτας
Lamb Chops with mint, chill butter, rise and roast potatoes
14.00€

Αρνί σουβλάκι με πατάτες και κρεμμύδια τηγανητά,
ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο
Lamb Kebabs with potatoes and fried onions, yoghurt dips with mint
14.00€

Λουκάνικο χωριάτικο με πατάτες τηγανητές
Greek spicy sausage with French fries (p,gf)
7.50€

Μπιφτέκι χειροποίητο με δαχτυλίδια κρεμμυδιού τηγανητά,
ρύζι, λαχανικά σωτέ και πατάτες φούρνου
Homemade burger with fried onions rings, rise,
sauteed vegetables and roast potatoes (p)
9.80€

Χοιρινό σουβλάκι με πίτα, πατάτες και δαχτυλίδια κρεμμυδιού τηγανητά
Pork souvlaki with pita bread, potatoes and fried onions rings (p)
8.50€

Παντσέτα ζουμερή με πατάτες Γαλλικές, μπέϊκον, κρεμμύδι σωτέ και ρύζι
Juicy pancetta with sauteed French potatoes, bacon, onion and rise (p)
8.50€

Κοτόπουλο φιλέτο με μανιτάρια, καρότα, μπέϊκον σωτέ,
δαχτυλίδια κρεμμυδιού και ρύζι
Chicken fillet with sauteed mushrooms, carots, bacon, fried onion rings and rise
8.50€

Κοτόπουλο σνίτσελ με πατάτες Γαλλικές, μπέϊκον,
κρεμμύδι και λαχανικά σωτέ
Chicken pane with sauteed French potatoes, bacon, onion and vegetables
9.50€

Ποικιλία κρεάτων | Mixed grill (p)
15.00€

Sauce τις αρεσκείας σας: a la crème, πιπεράτη, Stroganoff, Mexican
Sauce according to preference: a la crème, pepper sauce, Stroganoff, Mexican

πίτσες | pizza

Πίτσα σπέσιαλ | Pizza special (p)
9.00€
Πίτσα Μαργαρίτα | Pizza Margarita (v)
7.00€

πρωινό | breakfast

Continental Breakfast | Toasted bread, jam, butter, Cookies, juice and freshly brewed Coffee or Tea
6.50€

English Breakfast | Includes the Continental Breakfast, eggs, bacon, baked beans, tomatoes, mushrooms
9.50€

Nefeli Deluxe Breakfast | Includes the Continental Breakfast, two eggs served with bacon, sausage and grilled tomatoes, milk and yogurt with honey and nuts
12.00€

others

Scrabled Eggs	**4.00€**
Plain Omelette	**3.50€**
Omelette with cheese	**4.00€**
Extra kinds	**0.80€**

cereals

Corn Flakes	**4.00€**
Choco Pops	**4.00€**

επιδόρπια | desserts

Κρέμα Μασκαρπόνε με καφέ espresso | Espresso Mascarpone cream
7.00€

Cheese Cake
8.00€

Μεγάλα Σου με σαντιγί από κρέμα τυριού και σάλτσα καραμέλας
Large cream puffs with whipped cream and caramel sauce
9.00€

Σοκολάτα Μους | Chocolate Mouse
3.50€

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια | Yogurt with honey & nuts
4.50€

Κρέπες | Pancakes
4.00€

Φρουτοσαλάτα με αλκοόλ | Fruit salad with alcohol
6.00€

Παγωτό απλό | Ice cream Plain
4.50€

Παγωτό Σπέσιαλ | Ice cream Special
6.50€

Banana Split
6.50€

Παγωτό & Καταΐφι | Ice cream & Kataifi
6.00€

Παγωτό & Μπακλαβά | Ice cream & Baclava
6.00€

Σας ευχαριστούμε!
Thank you!

andreasl@otenet.gr

Παραλία, Πολύχρονο Χαλκιδικής / Polichrono beach, Chalkidiki
T 23740 52364, F 23740 51903
E-mail: nefelirestaurant@gmail.com

www.nefelirestaurant.gr

NEFELI RESTAURANT Νεφέλη Garden Restaurant Nefeli Garden