



m e r a k i

[may - rah - kee]  
Greek



(adj.) when you do something with soul, creativity or love;  
putting a piece of yourself into what you do

## A LA CARTE RESTAURANT



Ποικιλία από φρεσκοψημένο ψωμί με αρωματικό ελαιόλαδο και θαλασσινό αλάτι Αφράλα Ζακύνθου<sup>1-11</sup>

Variety of bread rolls accompanied by extra virgin olive oil and sea salt "afrała" from Zakynthos<sup>1-11</sup>

## ΩΜΑ - ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ | RAW BAR



Γαύρο μαρινέ | εσπεριδοειδή | ψωμάκι καρουπιού | χούμους πατζαριού<sup>1-4-12</sup>

Marinated anchovies | citrus | carob bread | beetroot hummus<sup>1-4-12</sup>

Λαυράκι Ταρτάρ | crudo | Γρανίτα ντομάτα<sup>3-12</sup>

Sea bass tartare | crudo | Tomato granita<sup>3-12</sup>

Στρείδια Γαλλίας | σάλτσα σαμπάνιας<sup>2-4-12</sup>

French oysters | champagne sauce<sup>2-4-12</sup>

Μοσχάρι Tataki | φύκια | μαγιονέζα αγριορέπανο<sup>1-3-10-12</sup>

Beef Tataki | seaweed | wild radish mayonnaise<sup>1-3-10-12</sup>

Carpaccio Αστακού | ταραμά γαρίδας | τηγανιτή κάπαρη<sup>2-3-12</sup>

Lobster carpaccio | shrimp tarama | fried capers<sup>2-3-12</sup>

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS



Πλατό Τυριών - Αλλαντικών <sup>1-7-8</sup> | Cheese - cold cuts Platter <sup>1-7-8</sup>

---

Τριλογία ταραμά | Λευκό | Μελάι Σουπιάς | Γαρίδας  
| Ντακάκια χαρουπιού <sup>1-2-3-14</sup>

---

Tarama Trilogy | White | Cuttlefish Ink | Shrimp | Carob rusks <sup>1-2-3-14</sup>

Αυγοτάραχο Μεσολογίου | μαρμελάδα εσπεριδοειδών  
| παλαιωμένο τσίπουρο Τσιλιλή <sup>3-12</sup>

---

Messologiu Bottarga | Citrus Jam | Aged Tsipouro Tsilili <sup>3-12</sup>

Καβούρια soft shell | Ελληνική Tempura | ντομάτα confit | αντράκλα  
| Μαγιονέζα σκόρδου με πίκλα αγγούρι <sup>1-2-3-10-12</sup>

---

Soft Shell Crabs | Greek Tempura | Confit Tomato | purslane  
| Garlic Mayonnaise with Pickled Cucumber <sup>1-2-3-10-12</sup>

Λουκάνικο Μαύρου χοίρου | σάλτσα βύνη Μπύρας <sup>1-7-12</sup>

---

Black Pork Sausage | Beer Malt Sauce <sup>1-7-12</sup>



Μελιτζάνα καπνιστή | φρέσκο δυόσμο | αρωματικό ελαιόλαδο  
| ημίλιαστα ντοματίνια | Γαλοτύρι <sup>7-12</sup>

---

Smoked Eggplant | Fresh Mint | Aromatic Olive Oil  
| Semi-Sundried Cherry Tomatoes | Galotyri <sup>7-12</sup>







Pinsa | ντοματίνια | βασιλικό | κλωροτύρι Ζακύνθου <sup>1-7</sup>

---

Pinsa | Cherry Tomatoes | Basil | Zakynthos fresh cheese <sup>1-7</sup>




## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS



-   Σαλάτα πατζάρι | κατσικίσιο τυρί | τηγανιτή λαχανίδα  
| βινεγκρέτ οξυμελί <sup>1-3-7-12</sup>  
Beetroot salad | goat cheese | fried kale | Honey vinaigrette <sup>1-3-7-12</sup>
-   Σαλάτα Green | baby σπανάκι | βαλεριάνα, άγρια ρόκα  
| καβουρδισμένα φουντούκια | σταφύλια  
| λιναρόσπορο και σάλτσα πετιμέζι <sup>8-12</sup>  
Green salad | baby spinach | wild valerian, arugula | roasted hazelnuts  
| grapes | flaxseed and molasses sauce <sup>8-12</sup>
- Αβοκάντο γεμιστό | Ψίχα φρέσκου Καβουριού | ψιλοκομμένα  
λαχανικά | φρέσκα μυρωδικά | κρέμα μαύρου ταραμά <sup>2-4-9-10-14</sup>  
Stuffed avocado | Fresh crab meat | chopped vegetables  
| fresh herbs | black tarama cream <sup>2-4-9-10-14</sup>
-   Ελληνική σαλάτα | ντοματίνια | αγγούρι | κρεμμύδι | πιπεριές  
| καπαρόφυλλα | κρίταμα | κλωρό τυρί Ζακύνθου <sup>7-12</sup>  
Greek salad | cherry tomatoes | cucumber | onion | peppers  
| capers | kritama | Zakynthos fresh cheese <sup>7-12</sup>

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES



-  Πέτουρα ζυμαρικά | γκρεμολάτα μυρωδικών  
| ωριμασμένη γραβιέρα <sup>1-3-7</sup>  
Traditional pasta | herb cream sauce | aged gruyere cheese <sup>1-3-7</sup>
-   Σπαγγέτι | μοσχολέμονο μαϊντανό | πιπεριά τσίλι |  
Αυγοτάραχο Μεσολογίου <sup>1-3-4-7</sup>  
Spaghetti | parsley lemon | chili pepper | Messologiou Bottarga <sup>1-3-4-7</sup>
- Πεσκανδρίτσα φιλέτο μαγειρευτή | ντοματίνια | σκόρδο | ελιές  
| θρούμπι | baby πατάτες <sup>3-7-12</sup>  
Monkfish fillet | cherry tomatoes | garlic | olives  
| lemon thyme | baby potatoes <sup>3-7-12</sup>

Κριθαρώτο Αστακού | σάλτσα Μπουγιαμπέσα <sup>1-2-3-7-12</sup>  
Lobster Orzo | Bouillabaisse sauce <sup>1-2-3-7-12</sup>

---

Λαυράκι φιλέτο | Αρωματικό Σπανακόρουζο  
| Σάλτσα Αυγολέμονο <sup>1-3-7-12</sup>  
Sea bass fillet | Aromatic spinach rice | Egg and lemon sauce <sup>1-3-7-12</sup>

---

Κοτόπουλο στήθος ελευθέρας βοσκής με φρέσκα μυρωδικά  
| μαύρο ρύζι | σάλτσα λεμόνι θυμάρι <sup>1-7-10-12</sup>  
Free range chicken breast with fresh herbs | black rice  
| lemon thyme sauce <sup>1-7-10-12</sup>

---

Χοιρινό Iberico secreto σκάρας | μαριναρισμένο με πορτοκάλι  
αστεροειδή γλυκάνισο φασκόμηλο | πουρέ σελινόριζας  
| αλμυρή πραλίνα φουντουκιού <sup>5-7-8-9-10-12</sup>  
Grilled Iberico secreto pork | marinated with orange star anise sage  
| celery root puree | savory hazelnut praline <sup>5-7-8-9-10-12</sup>

---

Αρνάκι κότσι σιγομαγειρεμένο | λαχανικά | ξινό τραχανά  
| τυρί φέτα με Θρούμπι Ζακύνθου <sup>1-7-9-12</sup>  
Slow-cooked lamb shank | vegetables | sour trachana  
| feta cheese with Zakynthos lemon thyme <sup>1-7-9-12</sup>

---

Μοσχαρίσιο μάγουλο μπρεζέ | σάλτσα μοσχάτο Λήμνου  
| Στριφτάρια | τριμμένη Μυζήθρα <sup>1-3-7-12</sup>  
Braised beef cheek | Limnos muscat sauce  
| Striftaria traditional pasta | grated Myzithra <sup>1-3-7-12</sup>

---

Rib eye steak 300 γρ. | πατάτες τηγανιτές εκραζέ με μαύρη τρούφα  
| μαρμελάδα ντοματάκια Σαντορίνης <sup>1-12</sup>  
Rib eye steak 300 gr. | black truffle fried potatoes  
| Santorini cherry tomato jam <sup>1-12</sup>

---

Flap Steak Αμερικής ταλιάτα | ψητή γλυκοπατάτα  
| βούτυρο Νουαζέτ <sup>1-7</sup>  
American Flap Steak Tagliata | baked sweet potato | Noisette butter <sup>1-7</sup>

---

L'Ete Beef Burger | Μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus 200 γρ.  
| Τυρί μετσοβόνη | ντομάτα | iceberg | καραμελωμένα κρεμμύδια  
| κέτσαπ μαύρου σκόρδου | πατάτες τηγανιτές "Crunchy petals" <sup>1-7-12</sup>  
L'Ete Beef Burger | Black Angus beef burger 200 gr.  
| Metsovone cheese | tomato | iceberg | caramelized onions  
| black garlic ketchup | "Crunchy petals" fried potatoes <sup>1-7-12</sup>

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS



Τάρτα “Limelemon “ φυσίκι Αιγίνης <sup>1-3-5-7-8</sup>  
“Limelemon” Aegina pistachio tart <sup>1-3-5-7-8</sup>

\_\_\_\_\_

Moelleux Σοκολάτας | αλμυρή καραμέλα | μπισκότο μπαχαρικών <sup>1-3-7-8</sup>  
Chocolate Moelleux | salty caramel | spice biscuit <sup>1-3-7-8</sup>

\_\_\_\_\_

Εκμέκ κανταΐφι | κροκάν αμυγδάλου | παγωτό καϊμάκι <sup>1-3-5-7-8</sup>  
Ekmek kadaifi | almond croquette | clotted ice cream <sup>1-3-5-7-8</sup>

\_\_\_\_\_

## NON-ALCOHOLIC DRINKS BEVERAGES

Coca Cola / Light / Zero	_____	Premium Tea		_____
Thomas Henry	_____	San Pellegrino	250ml	_____
Ginger Beer   Tonic		San Pellegrino	750ml	_____
Botanical Tonic   Pink grape fruit		Avaton	750ml	_____
Fever Three Premium Tonic	_____	Avaton sparkling	750ml	_____
Mediterranean   Indian   Elderflower		Zagori	1 lt	_____

## BEERS

Mamos Pilsener	330ml	_____
Numfi Hoppy Lager	330ml	_____
Heineken Silver Premium Lager	330ml	_____
Heineken 0.0% No Alcohol	330ml	_____
Sol Exotic Lager	330ml	_____

## SPIRITS

### PREMIUM GIN

Bombay Sapphire	_____	_____
Star of Bombay	_____	_____
Beefeater London Dry	_____	_____
Beefeater London Dry 24	_____	_____
Tanqueray	_____	_____
Tanqueray 10	_____	_____
Hendrick's	_____	_____
Monkey 47	_____	_____
Citadelle	_____	_____
Botanist	_____	_____
Votanikon	_____	_____
Gin Mare	_____	_____

### RUM

Havana club 7 anos	_____	_____
Diplomatico Reserva Exclusiva	_____	_____
Bacardi 8 anos	_____	_____
Don papa 7	_____	_____
Chairman's Reserve	_____	_____
Chairman's Reserve Spiced	_____	_____
Ron Zacapa centenario 23	_____	_____
Plantation Pineapple	_____	_____
Plantation Barbados Rum old Artisanal	_____	_____

### TEQUILA

Jose quervo Traditional	_____	_____
Mezcal Vida	_____	_____
Corralejo blanco	_____	_____
Corralejo reposando	_____	_____
Corralejo Anejo	_____	_____
Patron Reposado	_____	_____
Patron Anejo	_____	_____
Clase Azul plata	_____	_____
Clase Azul reposado	_____	_____

### WHISKEY

Jameson original	_____	_____
Jack Daniel's	_____	_____
Johnie Walker Black	_____	_____
Johnie Walker Blue	_____	_____
The Macallan 12 y.o.	_____	_____
Talisker 10 y.o.	_____	_____
Akashi	_____	_____
Lagavulin 16 y.o.	_____	_____
Woodford reserve	_____	_____
Maker's Mark	_____	_____

### VODKA

Stolichnaya	_____	_____
Ketel one	_____	_____
42 below	_____	_____
Greygoose	_____	_____
Beluga	_____	_____
Belvedere	_____	_____

### LIQUEURS DIGESTIVES

Mastiha	_____	_____
Tentura	_____	_____
Tsipouro	_____	_____
Drambuie	_____	_____
Opourist	_____	_____
Ouzo	_____	_____
Limoncello	_____	_____
Aperol	_____	_____
Cointreau	_____	_____
Kahlua	_____	_____

### BRANDY

Metaxa 5	_____	_____
Metaxa 7	_____	_____
Hennesy V.S. Cognac	_____	_____



Follow us



Like us



### Αλλεργιογόνα συστατικά | Allergenic foods

Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο.  
In case of any allergy please inform your waiter



1. γλουτένη  
gluten



2. καρκινοειδή  
crustaceans



3. αυγό  
egg



4. ψάρια  
fish



5. αραχίδες  
peanuts



6. σόγια  
soya



7. λακτόζη  
lactose



8. καρποί με κέλυφος  
nuts



9. σέλερι  
celery



10. μουστάρδα  
mustard



11. σουσάμι  
sesame



12. θειώδη  
sulfite



13. λούπινο  
lupins



14. μαλάκια  
molluscs



vegan



vegetarian



gluten free

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανιτά ηλιέλαιο. / Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει δελτίο παραπόνων. / Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα. (Απόδειξη - Τιμολογιο)

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : ΒΑΡΒΑΡΙΓΚΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

We use pure virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. / Our prices are in euros € and include all applicable taxes.  
Complaint forms are available at the entrance door. / Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received. (Receipt - Invoice).

RESPONSIBLE BY LAW: VARVARIGOS NIKOLAOS