



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 φρεσκοψημένα ψωμί με αρωματικό ελαιόλαδο
και θαλασσινό αλάτι Αφράλα Ζακύνθου

Variety of bread rolls accompanied with extra virgin olive oil
and sea salt “afrala” from Zakynthos



ΩΜΑ - ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ | RAW BAR



Carpaccio χταποδιού | Octopus Carpaccio

Λεπτές φέτες χταποδιού, φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένο κρεμμύδι,
ντοματίνια confit και τηγανητή κάπαρη

Octopus carpaccio, fava beans of Santorini, caramelized onion, cherry tomatoes confit and fried capers



Λαυράκι Ταρτάρ | Seabass Tartar

Λαυράκι Ταρτάρ με ξύδι Xeres, κάπαρη και μαύρο σκόρδο

Seabass tartar marinated with Xeres vinegar, capers and black fermented garlic



Στρείδια Γαλλίας “Fin de Claire” | French oysters “Fin de Claire”

Στρείδια Γαλλίας ωμά με gazpacho ελληνικής σαλάτας

Raw French oysters served with gazpacho of greek salad



Μοσχαρίσιο Carpaccio crudo | Beef Carpaccio crudo

Με φλεικς αγκινάρας και κρέμα ψητής τομάτας και γραβιέρα με τρούφα

With artichokes flakes, cream of roasted summer tomatoes and truffle graviera cheese



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS



Πλατό Αλλαντικών & Τυριών | Cheese and cold cuts Variety

Ποικιλία Ελληνικού μεζέ | Greek Mezes

Ταραμάς- καπνιστή πάπρικα - φάβα Σαντορίνης συνοδεύεται με μίνι ντακάκια χαρουπιού
Fish roe salad cream - smoked paprika cream served with mini carob rusks

Μανιτάρια σαγανάκι και κρέμα μαύρης τρούφας | Mushrooms Saganaki

Forest mushrooms cooked with fresh herbs served with summer black truffle cream

Κατσικίσιο τυρί “Chèvre” | Goat cheese “Chèvre”

Κατσικίσιο τυρί με καραμελωμένο τζίντζερ και φυστίκι Αιγίνης
Goat cheese “chevre” with caramelized ginger and Aegina pistachio

Pinsa μελιτζάνα λαδοτύρι Ζακύνθου Pinsa with eggplant and ladotyri cheese from Zakynthos

Μίνι Pinsa με λαδοτύρι Ζακύνθου, μελιτζάνα και ντοματίνια confit
Pinsa with eggplant and ladotyri cheese from Zakynthos, confit cherry tomatoes and eggplant

Γαρίδες τηγανητές | Shrimps Tempura

Γαρίδες τηγανητές σε αρωματική κρούστα εσπεριδοειδών
Fried shrimps with aromatic crust of citrus fruit

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS



Κόκκινα πατζάρια με καπνιστό χέλι | Smoked Eel Red beetroot salad

Ψητά πατζάρια με Καπνιστό Χέλι "Γειτονα", Καραμελωμένα Καρύδια
και Βινεγκρέτ πατζαρι ρόδι

Grilled beetroots with smoked eel, caramelized walnuts
and beetroot pomegranate vinaigrette

Αβοκάντο καβούρι | Avocado crab salad

Αβοκάντο γεμιστό με Ψίχα φρέσκου Καβουριού, ψιλοκομμένα λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά
και κρέμα μαύρου ταραμά

Avocado stuffed with crab meat, vegetable bruinoise, fresh herbs
and black ink fish roe salad cream

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια | Greek salad with cherry tomatoes

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, καπαρόφυλλα,
κρίταμα και κλωρό τυρί Ζακύνθου

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onions, green peppers, caper leaves,
rock samphire and traditional fresh cheese

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES



Παπαρδέλες πορτσίνι και άρωμα ελληνικού καφέ | Pappardelle Porchini

Φρέσκες παπαρδέλες με σάλτσα μανιτάρια Πορτσινι και ελληνικό καφέ
Pappardelle with porchini mushrooms and greek coffee sauce

Κριθαρώτο Αστακού | Lobster "Orzo"

Κριθαρώτο Αστακού με σάλτσα Μπουγιαμπές και τριμμένο Αυγοτάραχο Μεσσολογγίου "Τρικάλινός"
Lobster "Orzo" with bouliabesse sauce and grated bottarga from Messolonghi "Trikalinos"

Λαυράκι φιλέτο “Φρικασέ” | Seabass filet “Fricase”

Λαυράκι φιλέτο “Φρικασέ” με άγρια χόρτα εποχής και σάλτσα ψαριού φρικασέ
Seabass filet “Fricase” with greens and fish fricase sauce

Κοτόπουλο στήθος ελευθέρας βοσκής με φρέσκα μυρωδικά σχάρας Grilled chicken filet with fresh herbs

baby πατάτες με σκορδόλαδο και σάλτσα μαστίκας
Grilled chicken filet with fresh herbs, roasted baby potatoes with garlic olive oil and mastic sauce

Χοιρινό Iberico secreto | Pork iberico “Secreto “

Χοιρινό Iberico secreto σχάρας Ταλιάτα μαριναρισμένο με πορτοκάλι, αστεροειδή γλυκάνισο, φασκόμηλο, πουρέ σελινόριζας και αλμυρή πραλίνα φουντουκιού
Pork iberico “Secreto” Tagliata marinated with orange, sage, star anise served with celery root cream and Savory hazelnut praline

Αρνίσιο Κότσι μπρεζέ | Lamb shank “braised”

Αρνάκι κότσι μπρεζε με μυρωδικα με ξινό τραχανά και τυρί φέτα με Θρούμπι Ζακύνθου
Lamb shank “ braised “ with sour frumenty and feta cheese with lemon thyme from Zakynthos

Rib eye steak 300 γρ. | Rib eye steak 300 gr.

Καρδιά Μοσχαρίσιας μηριζόλας ωρίμανσης “Rib eye”, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές εκραζέ αρωματισμένες με μαύρη τρούφα και μαρμελάδα από ντοματάκια Σαντορίνης
Rib eye steak 300 gr. Served with smashed potatoes with truffle oil and cherry tomatoes jam

Flap steak Αμερικής ταλιάτα | Flap steak “prime cut usa” tagliata

Σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα ταρτουφατα
Served with mashed sweet potatoes and tartufo sauce

L'Ete Beef Burger

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black ANGUS 200 γρ., μετσόβονε τυρί, ντομάτα, iceberg, καραμελωμένα κρεμμύδια, κέτσαπ μαύρου σκόρδου και πατάτες τηγανιτές “Crunchy petals”
Beef burger Black Angus 200 gr. , Metsovone smoked cheese, caramelized onions, ketsap of black garlic served with fried crunchy petals potatoes.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS



Πανακότα λευκής σοκολάτας valhrona | Ivoire white chocolate "Valhrona" Panacotta

Κρέμα Πανακότα με Αρωμα Μπακλαβά και Τραγανό φύλλο, Παγωτό καϊμάκι
White chocolate panacotta "baklava flavor" caramelized phyllo crust dough and red cherry ice cream

Σοκολάτα valhrona | Chocolate Valhrona

Cremeux σοκολάτας Valhrona με φυσίκι Αιγίνης και σάλτσα κόκκινων φρούτων
Cremeux of chocolate Valhrona with Aigina pistachio and red fruits sauce

Μιλφείγ Γαλακτοπούρεκο | Millefeuille "Galaktompyreko"

"Μιλφείγ" με κρέμα μαστίχα και κάρδαμο, φυσίκι Αιγίνης και καραμελωμένο φύλλο κρουστιγιαν
Millefeuille with semolina mastic cream and cardamom, pistachio and caramelized phyllo crust dough

NON-ALCOHOLIC DRINKS BEVERAGES

Coca Cola / Light / Zero

Thomas Henry

Ginger Beer | Tonic
Botanical Tonic | Pink grape fruit

Fever Three Premium Tonic

Mediterranean | Indian | Elderflower

Premium Tea

San Pellegrino 250ml

San Pellegrino 750ml

Avaton 750ml

Avaton sparkling 750ml

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



γλουτένη
gluten



καρκινοειδή
crustaceans



ψάρια
fish



μαλάκια
molluscs



λακτόζη
lactose



σόγια
soya



καρποί με κέλυφος
nuts



αрахίδες
peanuts



σέλερι
celery



μουστάρδα
mustard



αυγό
egg



θειώδη
sulfite



λούπινο
lupins



σουσάμι
sesame



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 - Τιμολογίο)
ΑΓΡΟΠΑΝΟΜΙΚΟΣ 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