



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 προζυμένιο ψωμί συνοδεύεται με αρωματικό ελαιόλαδο και θαλασσινό αλάτι Αφράλα Ζακύνθου
Variety of sour dough bread accompanied with extra virgin olive oil and sea salt "afrala" from Zakynthos

ΩΜΑ - ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ | RAW BAR



Carpaccio κταποδιού | Octopus Carpaccio

Λεπτές φέτες κταποδιού, φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντοματίνια confit και τηγανιτή κάπαρη
Octopus carpaccio, fava beans of Santorini, caramelized onion, cherry tomatoes confit and fried capers

Λαυράκι Αμβρακικού Ταρτάρ και Αυγοτάραχο "Τρικαλινός" Ambrakiko sea bass Tartar and bottarga "Trikalinos"

Ψιλοκομμένο λαυράκι Αμβρακικού μαριναρισμένο με βινεγκρέτ περγαμόντο και Αυγοτάραχο
Tartar of sea bass marinated with bergamot vinaigrette and bottarga Trikalinos

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

Ταρτάρ μοσχαρίσιο | Beef Tartar

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ με τα συνοδευτικά του...βραστό αυγό, τσίλι, κάπαρη, σκινόπρασσο συνοδεύεται με κρέμα μουστάρδα μέλι άνηθο
Beef Tartar with accompaniments ...hard boiled egg, red chilli, capers, chives served with honey dill mustard sauce

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS



Πλατό Αλλαντικών & Τυριών | Cheese and cold cuts Platter

Ποικιλία Ελληνικό μεζέ | Greek Mezes

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

Τηγανιτά Μανιτάρια του Δάσους | Fried mushrooms in a crust

Τηγανιτά σε αρωματική κρουστά και μαγιονέζα με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης
Fried mushrooms in a crust served with smoked red pepper mayonaise

Κατσικίσιο τυρί "Chèvre" | Goat cheese "Chèvre"

Κατσικίσιο τυρί με μαρμελάδα Σύκου σε κόκκινο κρασί και καραμελωμένο σουσάμι
Goat cheese chevre with fig compote in red wine and caramelized sesame

Ρινσαμελιτζάνα λαδοτύρι Ζακύνθου Pinsa with eggplant and ladotyri cheese from Zakynthos

Μίνι Ρινσαμε λαδοτύρι Ζακύνθου, μελιτζάνα και ντοματίνια confit
Mini pinsa with eggplant and ladotyri cheese from Zakynthos, confit cherry tomatoes and eggplant

Λουκουμαδακια γαρίδας | Mini Shrimps Donuts

Λουκουμαδακια Γαρίδας με καραμελωμένα κρεμμύδια και κρέμα γιαούρτι
Mini shrimps donuts served with caramelized onions and yoghurt cream

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS



Σαλάτα ψητά παντζάρια | Grilled beetroot salad

Σαλάτα με ψητά παντζάρια, τυρί μανούρι π.ο.π, καβουρντισμένα φουντούκια, αποξηραμένο προσούτο και βινεγκρέτ παντζάρι και φράουλα

Grilled beetroot salad, manouri cheese, tossed hazelnuts, oven baked prosciutto and beetroot strawberry 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

Λ' Ete καλοκαιρινή σαλάτα | Λ' Ete Summer cherry melon salad

Σαλάτα με καλοκαιρινά ντοματίνια, αποξηραμένο πεπόνι, κρεμώδης τυρί Ζακύνθου "Πρέτζα" και τριμμένο παστέλι Σουσαμιού

Summer cherries salad, sun dried melon, traditional creamy cheese from Zakynthos and crumble of sesame bar

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAINS



Κριθαρώτο караβίδας | Crayfish "Orzo"

Κριθαρώτο караβίδας με σάλτσα Μπουγιαμπες και τριμμένο Αυγοτάραχο Μεσολογγίου "Τρικαλινός" Crayfish "Orzo" with boulliabesse 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 fillet "Fricase" with greens and fish fricase sauce

Κοτόπουλο μπούτι ελευθέρως βοσκής | Free range chicken leg

Κοτόπουλο μπούτι ελευθέρως βοσκής, baby πατάτες εκραζέ με αρωματικά και σάλτσα Vinsanto Free range chicken leg, roasted baby potatoes with herbs and Vinsanto wine sauce

Χοιρινό Iberico secreto | Pork iberico "Secreto"

Χοιρινό Iberico secreto σχάρας Ταλιατα μαριναρισμένο με πορτοκάλι, αστεροειδή γλυκάνισο, φασκόμυλο, πουρέ σελινόριζας και αλμυρή πηλίνα 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 μπρεζέ με μυρωδικά με ξυνό τραχανά και τυρί φέτα με ματζουράνα Lamb shank "braised" with sour frumenty and feta cheese with martzoram

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

Καρδιά Μοσχαρίσιος μπριζόλας ωρίμανσης "Rib eye", σερβίρεται με πατάτες τηγανητές εκραζέ αρωματισμένες με μαύρη τρούφα και μαρμελάδα ντοματάκια Σαντορίνης

Pork iberico "Secreto" Tagliata marinated with orange, sage, star anise served with celery root cream and Savory hazelnut praline

Λ'Ete Beef Burger

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι 200 γρ., κατοικίσιο τυρί, ντομάτα, iceberg, καραμελωμένα κρεμμύδια, κέτσαπ μαύρου σκόρδου και πατάτες τηγανητές "Crunchy petals"

Beef burger 200 gr., chèvre goat cheese, caramelized onions, ketsap of black garlic served with fried crunchy petals potatoes.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS



Μιλφείγ Γαλακτοπούρεκο | Millefeuille "galakntomproyeko"

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

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

Παγωμένη Σούπα από Κόκκινα Φρούτα και Βασιλικό Iced soup with red fruits and fresh basil

Παγωμένη Σούπα από Κόκκινα Φρούτα και Βασιλικός σερβίρεται με παγωτό βανίλια
Iced soup with red fruits and fresh basil served with vanilla ice cream

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



γλουτένη
gluten



καρκινοειδή
crustaceans



ψάρια
fish



μαλάκια
molluscs



λακτόζη
lactose



σόγια
soya



καρποί με κέλυφος
nuts



αραχίδες
peanuts



σέλερι
celery



μουστάρδα
mustard



αυγό
egg



θειώδη
sulphite



λούπινο
lupins



σουσάμι
sesame



vegan



vegetarian



gluten free

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε μόνο έξιτρα 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)
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