



CAPE CROCODILE

CAFE • BAR • RESTAURANT

Ψωμί, ελιές και γκασπάτσο
Bread, olives and gazpacho

το άτομο / per person

ΟΡΕΚΤΙΚΑ • STARTERS

Τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού, σερβίρονται με δύο σάλτσες
Homemade onion rings, served with two sauces

Χαλούμι στη σχάρα με πατέ λιαστής ντομάτας
Grilled halloumi cheese with sun-dried tomato paté

Ηφαίστειο, πικάντικη φέτα σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας
Volcano, spicy feta cheese saganaki with tomato sauce

Σαγανάκι
Deep fried cheese

Μανιτάρια ψητά
Grilled mushrooms

Τύμβος ψητών λαχανικών με μοτσαρέλα, βαλσάμικο και πέστο βασιλικού
Tower of roasted vegetables with mozzarella, balsamic and basil pesto

Ιμάμ, καρέ μελιτζάνες σοτέ με σάλτσα ντομάτας και σως γιαουρτιού
"Imam" sautéed aubergines with tomato sauce and yogurt sauce

Μανιτάρια με σως ταρτάρ
Mushrooms with tartare sauce

Κολοκυθοκεφτέδες με μανούρι και φέτα
Zucchini balls with manouri and feta cheese

Μπρουσκέτες με μαριναρισμένο σολομό, τυρί κρέμα και curd λεμονιού
Bruschettas with marinated salmon, cream cheese and lemon curd

Γαρίδα καρπάτσιο
Shrimp carpaccio

Λαυράκι σεβίτσε
Sea bass ceviche

ΣΑΛΑΤΕΣ • SALADS

Σαλάτα κοτόπουλο

πράσινη σαλάτα με αγγούρι, τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι και σως γιαουρτιού

Chicken salad

green salad with cucumber, tomato, pepper, onion and yogurt sauce

Κρητική σαλάτα

με αγγούρι, τομάτα, κρεμμύδι, μυζήθρα και κρητικό παξιμάδι

Cretan salad

with cucumber, tomato, onion, mizithra cheese and cretan rusk

Ρόκα παρμεζάνα

πράσινη σαλάτα με παρμεζάνα, ρόκα, κρουτόν, λιαστή τομάτα, κουκουνάρι και dressing μέλι - μουστάρδα

Rocket and parmesan salad

green salad with parmesan, arugula, croutons, sun-dried tomato, pine nuts and honey-mustard dressing

Σαλάτα του Καίσαρα με μπέικον

πράσινη σαλάτα με μπέικον, κρουτόν, dressing caesar και τριμμένη παρμεζάνα

Bacon caesar salad

green leaf salad with bacon, croutons, caesar dressing and grated parmesan

Ψητό παντζάρι

με καρυδόψιχα, κάππαρη, κρέμα βαλσάμικο και κατσικίσιο τυρί

Roasted beetroot

with walnuts, capers, balsamic cream and goat cheese

Ταμπουλέ

δροσερή σαλάτα πλιγούρι με μαύρη σταφίδα, δυόσμο, ξηρούς καρπούς, πορτοκάλι φιλέ και σως εσπεριδοειδών

Tabbouleh

oatmeal salad with black currant, mint, nuts, orange slices and citrus sauce

Πατατοσαλάτα

με μαριναρισμένο σολομό, ρόκα και σως Αγιολί

Potato salad

with marinated salmon, arugula and Aioli sauce

ΑΛΟΙΦΕΣ • CREAMS

Τζατζίκι

Tzatziki

Γουακαμόλε

Guacamole

Τυροκαυτερή

"Tirokafteri", spicy appetiser, consisting of cheese

Τριλογία αλοιφών

με τζατζίκι, γουακαμόλε και τυροκαυτερή

Trilogy of dips

with tzatziki, guacamole and "tirokafteri"



ΤΗΣ ΩΡΑΣ • FROM THE GRILL

ΟΙ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ HOUSE SPECIALTIES

Spare ribs

ολόκληρα χοιρινά παϊδάκια, σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, σάλτσα μπάρμπεκιου και σάλτσα γιαουρτιού με μυρωδικά

Spare ribs

whole rack of grilled pork ribs, served with fries, BBQ and herb yogurt sauce

Κάβο Κροκόδειλος (2 ατόμων)

ολόκληρα χοιρινά παϊδάκια, φτερούγες κοτόπουλου, χοιρινό σουβλάκι, τηγανητά μανιτάρια, πατάτες τηγανητές, σάλτσα μπάρμπεκιου και σάλτσα γιαουρτιού με μυρωδικά

Cape Crocodile (for two)

whole rack of grilled pork ribs, served with fries, chicken wings, pork souvlaki, fried mushroom, bbq sauce and herb yogurt sauce

ΧΟΙΡΙΝΟ PORK

Μενταγιόν ψαρονέφρι στη σχάρα
με σάλτσα ροκφόρ και baby πατάτες

Grilled sirloin medallions
with roquefort sauce, served with baby potatoes

Σοφρίτο φιλέτο σοτέ
με σκόρδο και σάλτσα μαϊντανού και πουρέ πατάτας

Sauteed fillet sofrito
with garlic and parsley sauce and mashed potatoes

Χοιρινή μπιριζόλα
με σως μουστάρδας ή μαριναρισμένη με σκόρδο, ρακί και τηγανητές πατάτες

Pork steak
with mild mustard sauce, or marinated with garlic and raki, and French fries

Φιλέτο αλα κρεμ
με μανιτάρια, φρέσκια κρέμα και πουρέ πατάτας

Fillet ala creme
with mushrooms, fresh cream and mashed potatoes

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CHICKEN

Τραγανές φτερούγες κοτόπουλου με σάλτσα BBQ
Crispy chicken wings with BBQ sauce

Φιλέτο σοτέ με σάλτσα ροζ πιπεριών και ρύζι
Sauteed fillet with pink pepper sauce

Κοτόπουλο caprese στη σχάρα
με μοτσαρέλα, τομάτα, πιπεριά Φλωρίνης, πέστο βασιλικού και ρύζι

Grilled caprese chicken
with mozzarella, tomato, Florinis pepper, basil pesto and rice

Σνίτσελ αλα κρέμ
Schnitzel ala creme

ΑΡΝΙ LAMB

Τσιγαριαστό φιλέτο
από μοπούτι αρνιού με σάλτσα κρασιού, λουίζα και τηγανητές πατάτες

“Tsigariasto” lamb leg fillet
with wine sauce, louiza and French fries

ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΠΕΣ BEEF CUTS

Μοσχαρίσια μπριζόλα κόντρα 300gr
Striploin steak angus

Συκώτι
από νεαρό μοσχάρι στη σχάρα με δεντρολίβανο
και τηγανητές πατάτες

Grilled beef liver on the grill
with rosemary and French fries

Μοσχαρίσιο σουβλάκι Picanha με σάλτσα σκόρδου 350gr
και τηγανητές πατάτες

Beef Picanha "souvlaki" with garlic sauce
and French fries

Φιλέτο μοσχάρι με σάλτσα πιπεριού 250gr
και πουρέ πατάτας

Beef tenderloin with pepper sauce
and mashed potatoes

Rib Eye Black Angus 350gr
με baby πατάτες / with baby potatoes

Ταλιάτα iron steak Angus 550gr
με σάλτσα τσιμιτσούρι και baby πατάτες

Tagliata iron steak Angus
with chimichurri sauce and baby potatoes

Tomahawk 1700gr

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ SIDES

Κρεμώδες σπανάκι με σκόρδο
Creamy spinach with garlic

Σάλτσα ροκφόρ
Roquefort sauce

Σάλτσα πιπεριού
Pepper sauce

Σάλτσα μανιταριών
Mushroom sauce

Τηγανητές πατάτες
French fries

ΨΑΡΙΑ • FISH

Φρέσκος σολομός με αρωματικό ρύζι βασιλικού

Fresh salmon with aromatic basil rice

Φιλέτο λαβράκι σοτέ με σπανάκι, τοματίνια και σάτσα ολαντέζ

Sautéed sea bass fillet with spinach, cherry tomatoes and hollandaise sauce

Μύδια αχνιστά με μπούκοβο

Spicy steamed mussels

Καλαμάρι γεμιστό στη σχάρα με φέτα, σπανάκι και μυρωδικά

Grilled squid stuffed with feta cheese, spinach and fresh herbs

ΡΙΖΟΤΟ • RISOTTO

Με μανιτάρια και λάδι μαύρης τρούφας

With mushrooms and black truffle oil

Κοτόπουλο με τραγανό μπέικον

Chicken with crispy bacon

Μυδοπίλαφο

Mussel risotto

ΠΑΣΤΑ • PASTA

Λιγκουίνι με φρέσκο σολομό, τοματίνια και ούζο

Linguine with fresh salmon, cherry tomatoes and ouzo

Ραβιόλες με ρικότα, καραμελωμένο κρεμμύδι και σάλτσα βουτύρου

Ravioli with ricotta, caramelized onion and butter sauce

Γαριδομακαρονάδα* με μπισκ οστρακοειδών

Shrimps* pasta with shellfish bisque

ΓΛΥΚΟ • DESSERT

Γλυκό ημέρας

Dessert of the day

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια τροφή. Σε περίπτωση κάποιας αλλεργίας - δυσανεξίας, ρωτήστε μας και θα σας ενημερώσουμε αν μπορεί να γίνει κάποια αλλαγή χωρίς να αλλοιωθεί η συνταγή μας.

Please let us know if you have any food allergies or intolerances. In case of allergy - intolerance, ask us and we will inform you if any change can be made without altering our recipe.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

* ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ * FROZEN

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΑΡΙΚΑΚΗΣ
MARKET REGULATOR: GIORGIOS SARIKAKIS

