



CAPE CROCODILE

CAFE • BAR • RESTAURANT

Ψωμί, ελιές και γκασπάτσο
Bread, olives and gazpacho

ΟΡΕΚΤΙΚΑ • STARTERS

Τηγαντές 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

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

Ντάκος με κρητικό παξιμάδι και μυζήθρα
"Dakos" traditional cretan rusk topped with tomato and mizithra cheese

Κολοκυθάκια τηγαντά
Deep fried courgettes

Μανιτάρια με σως ταρτάρ
Mushrooms with tartare sauce

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

Λουκάνικα (φλαμπέ) με πάπρικα και ούζο
Sausages (flambé) with paprika and ouzo

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

Μύδια αχνιστά με μπούκοβο
Spicy steamed mussels

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 καρυδόπιχα, κάππαρη, κρέμα βαλσάμικο και κατσικίσιο τυρί

Roasted beetroot

with walnuts, capers, balsamic cream and goat cheese

Ταμποulé

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

Χταπόδι με μαυρομάτικα

πολύχρωμες πιπεριές, ελιές και baby ρόκα

Octopus with black eyed beans

colorful peppers, olives and baby rocket

ΑΛΟΙΦΕΣ • CREAMS

Τζατζίκι με αγγουράκια τουρσί και σριράτσα

"Tzatziki" with pickled cucumbers and sriracha

"Μπαμπαγκανούς" με ψητή μελιτζάνα, σκόρδο, κύμινο και ταχίνι

"Babaganous" with roasted eggplant, garlic, cumin and tahini

Πικάντικη μαρμελάδα ψητής πιπεριάς

Spicy roasted pepper jam

Γουακαμόλε

Guacamole

Τυροκαυτερή

"Tirokafteri", spicy appetiser, consisting of cheese

Φάβα με πιπεριά Φλωρίνης και καραμελωμένα κρεμμύδια

"Fava" (yellow split pea puree) with Florinis pepper and caramelized onions



ΤΗΣ ΩΡΑΣ • FROM THE GRILL

ΧΟΙΡΙΝΟ PORK

Spare ribs

ολόκληρα χοιρινά παϊδάκια, σερβίρονται με τηγανητές πατάτες

Spare ribs

whole rack of grilled pork ribs, served with French fries potatoes

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 απαλή σάλτσα μουστάρδας, σερβίρονται με τηγανητές πατάτες

Pork steak

with mild mustard sauce, served with French fries potatoes

Σνίτσελ αλα κρεμ

μεμανιτάρια, φρέσκια κρέμα και πουρέ πατάτας

Schnitzel 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 και πέστο βασιλικού

Grilled caprese chicken

with mozzarella, tomato, Florinis pepper and basil pesto

ΑΡΝΙ LAMB

Τσιγαριαστό φιλέτο

από μπούτι αρνιού με σάλτσα κρασιού, λουίζα και τηγανητές πατάτες

“Tsigariasto” lamb leg fillet

with wine sauce, louiza and French fries potatoes

ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΠΕΣ BEEF CUTS

Ταλιάτα από νεαρό μοσχάρι και σάλτσα τσιμιτσούρι	400gr /
Tagliata from young beef tenderloin and chimichurri sauce	
Συκώτι από νεαρό μοσχάρι στη σχάρα με δεντρολίβανο	
Grilled beef liver on the grill with rosemary	
Μοσχαρίσιο σουβλάκι με σάλτσα σκόρδου	350gr /
Beef "sounlaki" with garlic sauce	
Φιλέτο μοσχάρι με σάλτσα πιπεριού	250gr /
Beef fillet with pepper sauce	
Rib Eye Black Angus Uruguay	350gr /
Tomahawk	1700gr /

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ SIDERS

Κρεμώδες σπανάκι με σκόρδο Creamy spinach with garlic
Σάλτσα ροκφόρ Roquefort sauce
Σάλτσα πιπεριού Pepper sauce
Σάλτσα μανιταριών Mushroom sauce
Τηγαντές πατάτες με μυρώδικα French fries with spices

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

PIZOTO • RISOTTO

Μεμανιτάρια και λάδι μαύρης τρούφας

With mushrooms and black truffle oil

Κοτόπουλο μιλανέζ με τραγανό μπέικον και σαφράν

Milanese chicken with crispy bacon and saffron

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

ΓΛΥΚΑ • DESSERTS

Cheesecake

τριμμένη βουτυρένια βάση μπισκότο με κρέμα τυριού, ξύσμα και χυμό λάιμ

Cheesecake

grated butter biscuit base with cream cheese, zest and lime juice

Προφιτερόλ

σπιτικά σουδάκια γεμισμένα με κρέμα βανίλιας πατισερί, και επικάλυψη μαύρης ή γάλακτος σοκολάτα

Profiterol

homemade choux pastry filled with vanilla patisserie cream and topped with dark or milk chocolate

Μιλφέιγ

Τραγανό φύλλο σφολιάτας με στρώσεις κρέμας βανίλια πατισερί και επικάλυψη μαύρης σοκολάτας

Millefeuille

crispy puff pastry sheet with layers of vanilla patisserie cream and topped with dark chocolate

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

