

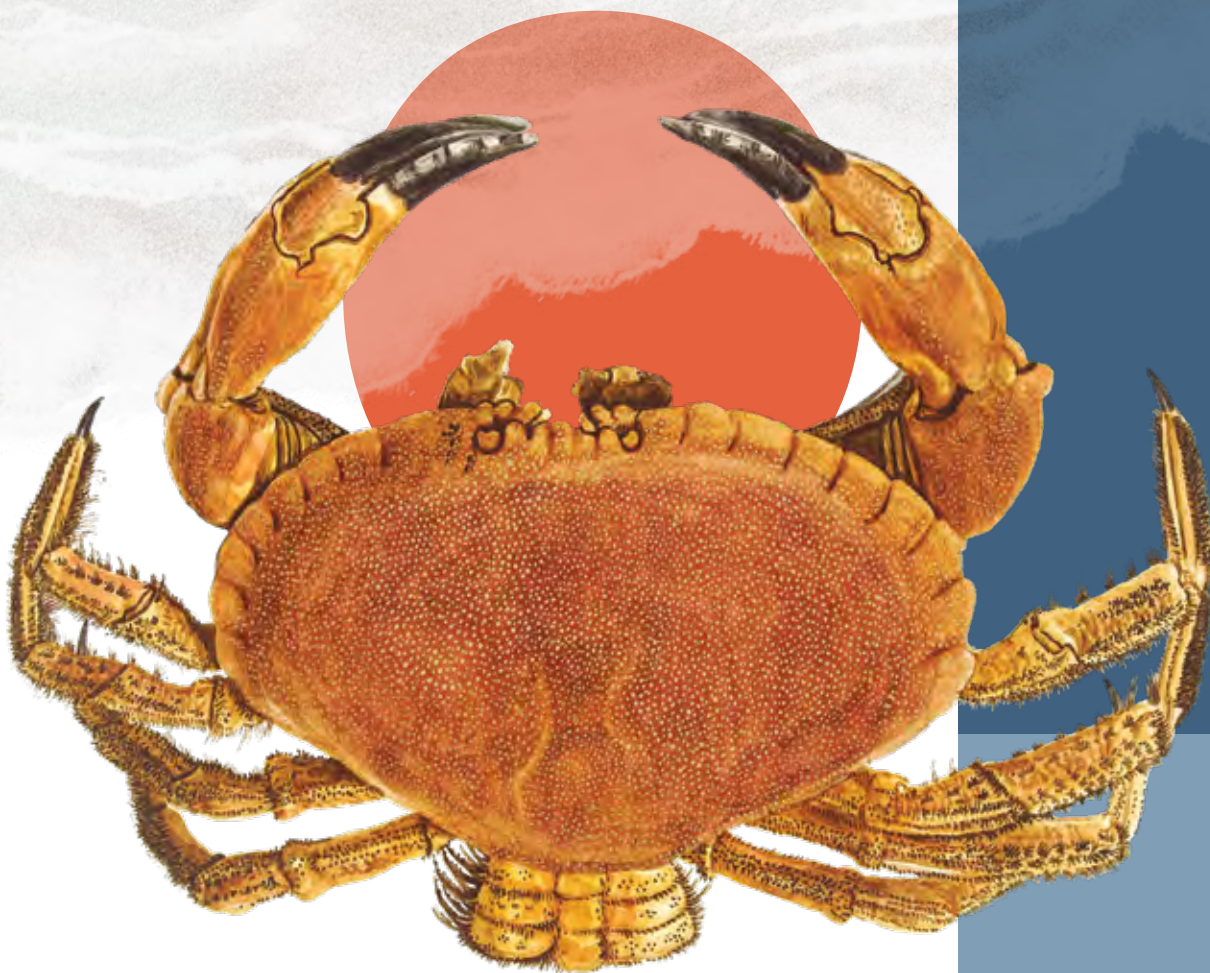


FOOD MENU

TABERNA
Παπαδίας
SINCE 1958



TABERNA
Παπαδίας
SINCE 1958



An ocean full of flavors, a sea full of tasty moments!
Με καράβι τη γεύση και προορισμό τη νοστιμιά!

Ρωτήστε μας για τυχόν αλλεργίες.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Παπαδίας Νικόλαος**

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SPECIALTY APPETIZERS

Entrées de Spécialité

- | | |
|--|-------|
| 1. Καρπάτσιο σφυρίδα | 14.00 |
| Carpaccio of grouper
Carpaccio de mérou | |
| 2. Αχιβάδες με ούζο | 16.00 |
| Clams with ouzo
Palourdes à l'ouzo | |
| 3. Ταρτάρ σολωμού με αβοκάντο | 15.00 |
| Salmon tartare with avocado
Tartare de saumon à l'avocat | |
| 4. Μωσαϊκό Χταποδιού | 13.00 |
| με ρόκα και κάπαρη
Octapous Mosaic with rocket and caper
Mosaïque de Poulpe avec roquette et câpre | |

Bon appétit

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

SEAFOOD APPETIZERS

Entrées de fruits de mer

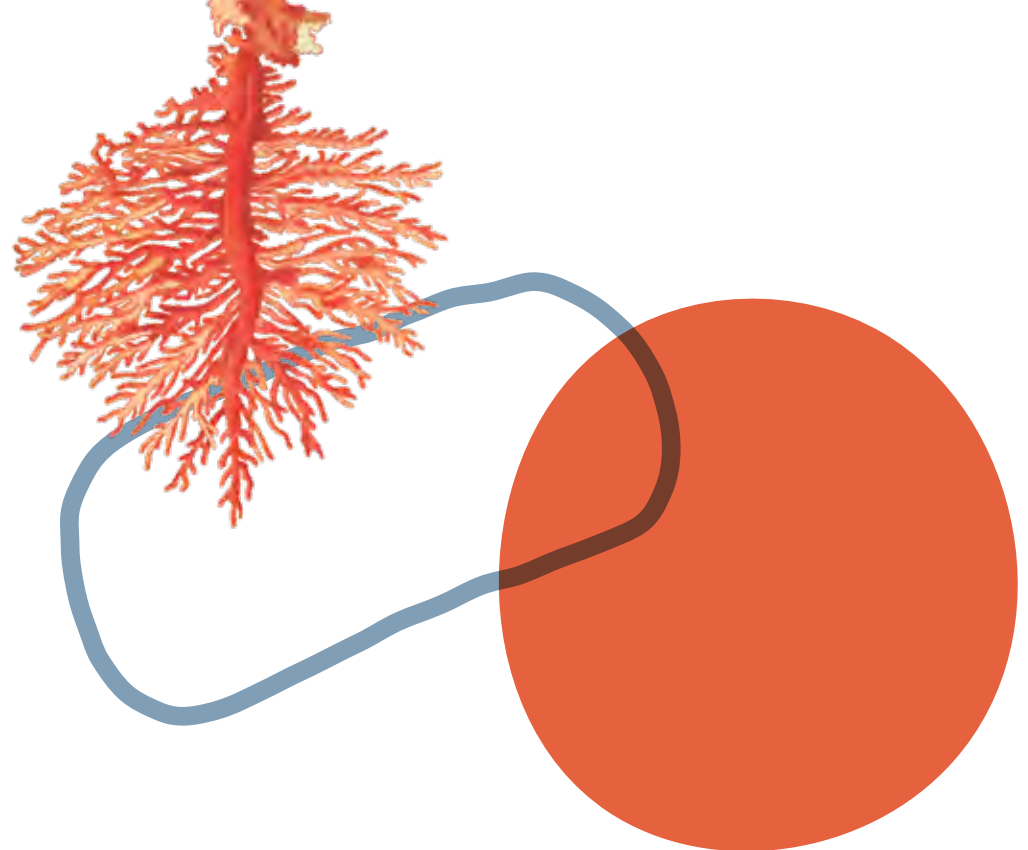
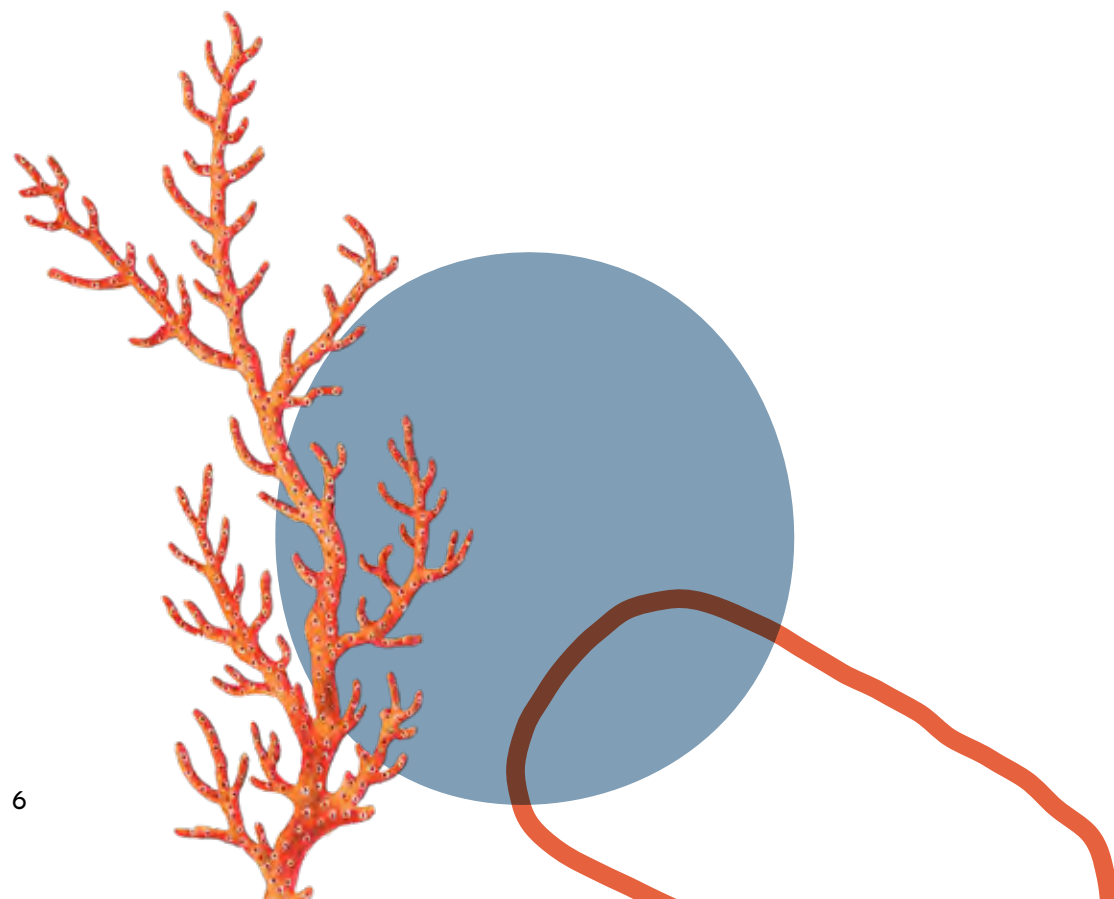
- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 1. | Χταπόδι ξιδάτο
Octopus boiled with vinegar
Poulpe à la vinaigrette | 12.50 | 11. | Καβουροσαλάτα με μπλε καβούρι
Crab salad with blue crab
Salade de crabe bleu | 15.00 |
| 2. | Χταπόδι κρασάτο
Octopus wine sauce
Poulpe à la sauce vin | 14.00 | 12. | Αχινοσαλάτα
Sea urchin salad
Oursin au citron | 18.00 |
| 3. | Χταπόδι λιαστό ψητό
Octopus grilled
Poulpe grillé | 16.00 | 13. | Μύδια αχνιστά
Steamed mussels
Moules marinières | 12.00 |
| 4. | Καλαμαράκι τηγανιτό
Fried squids
Calmars frits | 13.00 | 14. | Μύδια σαγανάκι
Mussels Greek style
Moules a la sauce tomate et au fromage | 14.00 |
| 5. | Καλαμαράκι γόνος
Small squids
Beignets de calmars frits | 11.00 | 15. | Θαλασσινές γεύσεις
Seafood salad
Salade aux fruits de mer | 19.00 |
| 6. | Καλαμάρι ψητό
Grilled squid
Calmars | 16.00 | 17. | Φάβα με καπνιστή ρέγγα
ή πέστροφα
Fava with smoked herring or trout
Fava au hareng ou truite fumé | 12.00 |
| 7. | Γαριδοκεφτέδες
με μους μελιτζάνας
Shrimp balls with aubergine mousse
Croquettes de crevettes croustillantes
avec mousse d'aubergine | 14.00 | 19. | Σαρδέλες με κάπαρη
Sardines with capers
Sardines aux piments | 9.00 |
| 8. | Καραβιδόψυχα* (Σως κοκτέιλ)
Cray fish* (cocktail sauce)
Queus de langoustines frits (sause cocktail) | 21.00 | 20. | Πετροσωλήνες
Date mussels
Dattes de mer | 15.00 |
| 9. | Γαρίδες* (τηγ. - βραστές)
Shrimps* (fried - boiled)
Crevettes bouillies | 14.00 | | | |
| 10. | Γαρίδες* σαγανάκι
Shrimps* Greek style | 16.00 | | | |

ΔΙΑΦΟΡΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

A P P E T I Z E R S

Entrées

- | | |
|--|------|
| 1. Ταρामοσαλάτα
Taramosalata
Tarama | 6.00 |
| 2. Μελιτζανοσαλάτα
Eggplant salad
Salade de aubergines | 6.00 |
| 3. Τζατζίκι
Tzatziki
Tzatziki | 5.00 |
| 4. Κολοκυθοκεφτέδες
Courgettes balls
Boulettes de courgettes | 7.50 |
| 5. Χαλούμι ψητό
Grilled haloumi cheese
Fromage blanc grille | 9.50 |



- | | |
|--|------|
| 6. Μανούρι ψητό με σως δυόσμου
Sort cheese grilled with mint sauce
Fromage grille a la sauce de menthe | 9.00 |
| 7. Τυροκαυτερή
Hot cheese cream
Crème du fromage blanc au piment | 4.50 |
| 8. Γίγαντες
Giant beans, Greek style
Haricots secs | 7.50 |
| 9. Ανάμεικτα ψητά λαχανικά
Mixed grilled vegetables
Jardinière de légumes grillés | 9.00 |
| 10. Ντολμαδάκια
Stuffed wine leaves
Feuilles de vignes | 9.50 |

Ψωμί
Bread
Pain

1.50

Όλα τηγανίζονται σε ηλιέλαιο
All fried in sunflower oil
Tour les frites dans l'huile de tournesol

ΣΑΛΑΤΕΣ

Salades

1. Αγγουροντομάτα 6.00
Tomato & cucumber salad
Salade de concombre et de tomate
2. Ντομάτα 6.00
Tomato salad
Salade de tomate
3. Μαρούλι 5.50
Lettuce
Salade de laitue
4. Σαλάτα εποχής (2 Ατόμων) 9.50
Season salad (2 persons)
Salade de saison (2 personnes)
5. Χωριάτικη 9.50
Greek salad
Salade grecque
6. Τονοσαλάτα 9.00
Tuna salad
Salade de thon



7. Κολοκυθάκι 6.00
Boiled zucchini
Courgettes boullies en salade
8. Ανάμεικτη βραστή σαλάτα 9.00
Mixed boiled vegetables
Mixt legume bouilli
9. Σταμναγκάθι 7.50
Stamnagathi
10. Αλμυρίκι 7.00
Almiriki
11. Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα 16.00
με bresaola και φύλλα παρμεζάνας
(2 Ατόμων)
Green salad with bresaola and parmesan flakes
(2 persons)
Salade verte avec bresaola et feuilles de parmesan
(2 personnes)

Οι σαλάτες σερβίρονται με ντόπιο ελαιόλαδο
All salads are served with local olive oil
Salades sont servies avec de l'huile d'olive locale

ΨΑΡΙΑ

Poisson

Οι τιμές των ψαριών είναι για 100gr
The price for fishes are for 100gr
Les prix pour les poissons est de 100gr

- | | |
|--|------|
| 1. Μπαρμπούνια
Red mullet
Rougets | 7.30 |
| 2. Λυθρίνια
Blackspot sea bream
Pagre | 7.30 |
| 3. Τσιπούρες
Gilt-head sea bream
Dorade Royale | 7.30 |
| 4. Φαγγριά
Red porgy
Pageots | 7.30 |
| 5. Σφυρίδες
White grouper
Mérou blanc | 7.30 |
| 6. Συναγρίδες
Dentex
Dente commun | 7.30 |
| 7. Σαργοί
White bream
Sar | 7.30 |

*Μερίδα | *Portion | *Partie

Τα ψάρια σερβίρονται με λαχανικά ατμού
The fishes are served with steamed vegetables
Les poissons sont servis avec de légumes cuits à la vapeur

- | | |
|---|-------|
| 8. Γλώσσες
Common sole
Sole | 7.30 |
| 9. Δασακοί
Lobster
Langoustes | 11.00 |
| 10. Καραβίδες
Cray fish
Langoustines | 9.50 |
| 11. Γαρίδες No 1
Shrimps No 1
Crevettes No 1 | 7.50 |
| 12. Ξιφίας φέτα*
Swordfish*
Espadon* | 16.00 |
| 13. Φέτα σολωμού με ρύζι μασμάτι
και σως γιαουρτιού*
Salmon with basmati rice and yoghurt sauce
Saumon avec riz basmati et au sauce yaourt | 18.00 |

Γαύρος / Αθερίνα / Σαρδέλα 9.00



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Cuisine Grecque

G R E E K S P E C I A L T I E S

- 1. Μουσακάς 10.00**
Χοντροκομμένη ψητή μελιτζάνα, φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς, μπεσαμέλ, φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο, τριμμένο κεφαλοτύρι
Mousaka
Thick sliced roasted aubergine, fresh minced meat (beef), bechamel, fresh minced nutmeg, grated hard cheese
Mousakas
Tranches épaisses d'aubergines grillées, franche hachée de la viande (bœuf), sauce béchamel, de muscade fraîchement râpée, fromage a pate dure
- 2. Αρνάκι γιουβέτσι 13.00**
Μέσα σε πύλινο σκεύος κομμάτια απο αρνάκι γάλακτος, μέτριο κριθαράκι, τριμμένη ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, διάφορα μπαχαρικά
Lamb "giouvetsi"
Pieces of lamb served in ceramic pot with orzo pasta, grated tomato, onion, garlic, mix of spices
Giouvetsi agneau
Morceaux d'agneau servi dans un pot en céramique avec des pâtes orzo, tomate râpée, l'oignon, l'ail, et diverses épices
- 3. Γαρίδες Γιουβέτσι 15.00**
Μέσα σε πύλινο σκεύος καθαρισμένες γαρίδες, μέτριο κριθαράκι, τριμμένη ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, διάφορα μπαχαρικά
Shrimp "giouvetsi"
Pieces of shrimps served in ceramic pot with orzo pasta, grated tomato, onion, garlic, mix of spices
Giouvetsi Crevettes
Morceaux de crevettes servis pot en céramique avec pâtes orzo, tomates râpé, oignon, ail, mélange d'épices
- 4. Οκταπόδι κρασάτο με πατάτες 15.00**
Ολόφρεσκο ντόπιο χταπόδι, κόκκινο κρασί, τριμμένη ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, δάφνη
Octopus in wine sauce
Fresh local octopus, red wine, grated tomato, onion, garlic, laurel
Poulpe a la sauce tomate
Frais poulpe avec vin rouge, tomates concasse, oignon, ail, laurier
- 5. Ψαρόσουπα 16.00**
Ολόφρεσκα κομμάτια ψαριού (σφυρίδα, ροφός), πατάτες, καρότο, κρεμμύδι, σέλινο, ντομάτα
Fish soup
Pieces of fresh fish (grouper blackfish, goldblotch grouper), potatos, carrot, onion, celery, tomato
Soupe de poisson
Morceaux de poisson frais (le mérrou blackfish, stérile) de pommes de terre, carotte, oignon, céleri, tomate

Pasta Rizotto

- 1. Γαριδομακαρονάδα 16.00**
Shrimp spaghetti
Spaghetti aux crevettes
- 2. Σπαγγέτι Μπολωνέζ 9.00**
Spaghetti bolognaise
Spaghetti à la bolognaise
- 3. Σπαγγέτι με αχιβάδες 16.00**
Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes
- 4. Σπαγγέτι μαρινάρε 17.00**
Seafood spaghetti
Spaghetti aux fruits de mer
- 5. Αστακομακαρονάδα (το κιλό) 120.00**
Lobster spaghetti (per Kg)
Homard aux pâtes (per Kg)
- 6. Πέννες με πέστο 13.00**
Penne with pesto
Penne au pesto
- 7. Ριζότο γαρίδας 17.00**
Shrimp risotto
Crevettes au risotto
- 8. Ριζότο μανιταριών 15.00**
Mushroom risotto
Risotto aux champignons



ΚΡΕΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ

G R I L L E D

Viande Grillée

- | | |
|--|-------|
| 1. Μοσχαρίσια γάλακτος
Veal cutlet
Entrecote de veau | 18.00 |
| 2. Χοιρινή μπριζόλα
Pork chops
Entrecote de porc | 11.00 |
| 3. Φιλέτο μοσχαρίσιο
Steak fillet
Filet de boeuf | 21.00 |
| 4. Σουβλάκι φιλέτο
Fillet shish kebab
Brochette de boeuf | 21.00 |
| 5. Σουβλάκι χοιρινό ψαρονέφρι
Pork shish kebab
Brochette de porc | 13.00 |
| 6. Φιλέτο κοτόπουλο
Chicken Fillet
Filet de poulet | 10.00 |
| 7. Παϊδάκια γάλακτος
Lamb chops
Cotelette d'agneau | 13.00 |
| 8. Μπιφτέκι
Burger
Burger | 10.00 |

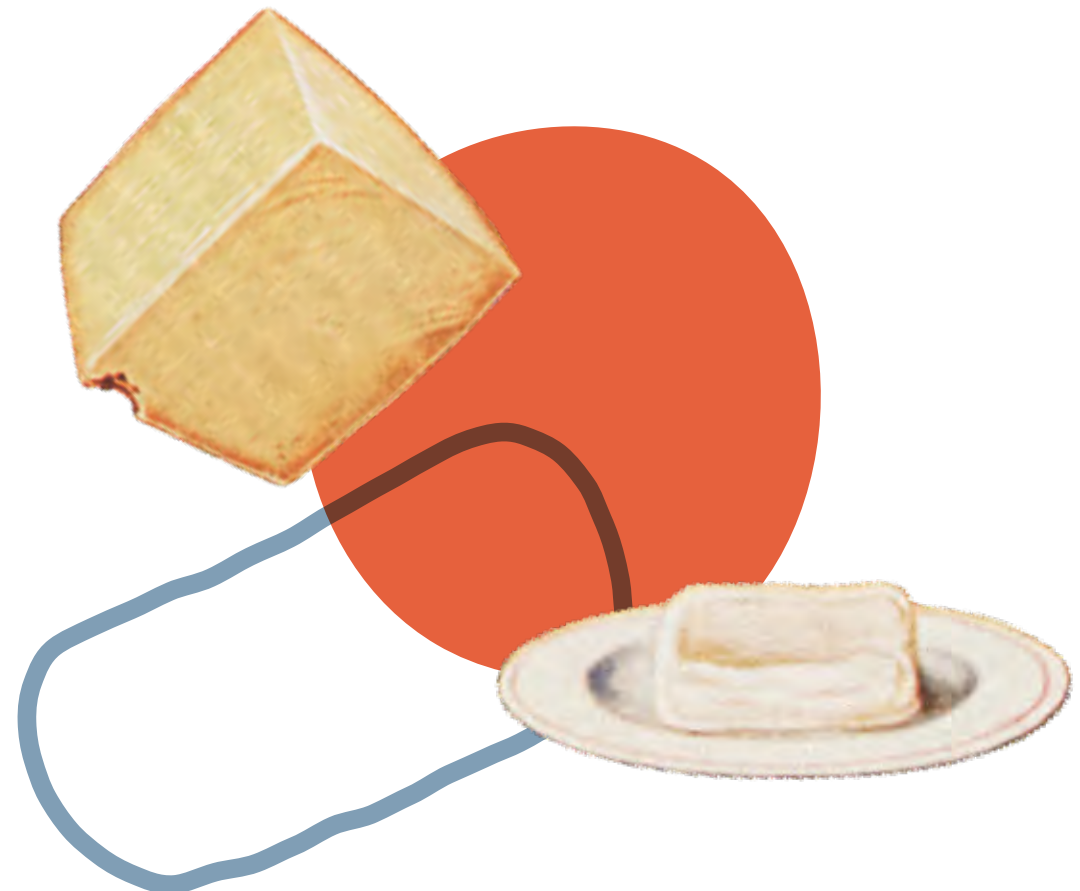


ΤΥΡΙΑ

C H E E S E

Fromage

- | | |
|--|------|
| 1. Φέτα
Feta
Feta | 5.50 |
| 2. Γραβιέρα
Gruyere
Gruyère | 6.50 |
| 3. Λαδοτύρι Μυτιλήνης
Ladotiri Mitilinis
Ladotyri Mytilène | 6.50 |



Όλα τα κρέατα σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες
All the meats are served with fried potatoes
Toutes les viandes sont servies avec frites

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
SOFT DRINKS
Rafraîchissements

- | | |
|--|------|
| 1. Κόκα Κόλα 33Oml
Coca Cola 33Oml | 3.20 |
| 2. Κόκα Κόλα Λάιτ 33Oml
Coca Cola Light 33Oml | 3.20 |
| 3. Σπράιτ 33Oml
Sprite 33Oml | 3.20 |
| 4. Λεμονίτα 33Oml
Lemonade 33Oml | 3.20 |
| 5. Σόδα 33Oml
Soda 33Oml | 3.00 |



- | | |
|--|------|
| 6. Ιόλη ανθρακούχο 33Oml
Ioli Fizzy 33Oml | 3.40 |
| 7. Ιόλη ανθρακούχο 500ml
Ioli Fizzy 500ml | 5.70 |
| 8. Νερό Ιόλη γυάλινο 1lt.
Mineral Water Ioli 1lt. | 3.30 |
| 9. Πελεγκρίνο 25Oml
Pellegrino 25Oml | 3.50 |
| 10. Πελεγκρίνο 500ml
Pellegrino 500ml | 6.30 |
| 11. Σουρωτή 500ml
Souroti | 6.00 |

ΜΠΥΡΕΣ

B E E R S

Bières



1. Βεργίνα 500ml 4.00
Vergina 500ml
2. Άμστελ 500ml 4.30
Amstel 500ml
3. Φίσερ 500ml 4.50
Fisher 500ml
4. Άλφα 500ml 4.00
Alfa 500ml
5. Φιξ 500ml 4.30
Fix 500ml
6. Στέλλα Αρτουά 330ml 4.80
Stella Artois 330ml
7. Κάιζερ 500ml 4.70
Kaiser 500ml
8. Βαρέλι Μύθος 3.80/4.90
ποτήρι 300ml/500ml
draft Mythos 300ml / 500ml
9. Βαρέλι Κάιζερ 4.20/5.30
ποτήρι 300ml/500ml
draft Kaiser 300ml / 500ml
10. Βαρέλι Φιξ 3.80/4.90
ποτήρι 300ml/500ml
draft Fix 300ml / 500ml



ΟΥΖΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΚΑΡΑΦΑΚΙ

Ouzo Tsipouro

1. Βαρβαγιάννη 200ml 9.00
Varvagianni 200ml
2. Πλωμαρίου 200ml 9.00
Plomariou 200ml
3. Μίνι 200ml 9.00
Mini 200ml
4. Απαλλαρίνα 200ml 9.00
Apallarina 200ml
5. Τσίπουρο Μπέλλα 200ml 9.00
Tsipouro Bella 200ml
6. Τσίπουρο Ηδωνικό Κ. Λαζαρίδη 9.00
Tsipouro Hedoniko 200ml
7. Πλωμαρίου Άδολο 200ml 13.00
Plomariou Adolo 200ml
8. Τσίπουρο Δεκαράκι 200ml 9.00
Tsipouro Dekaraki 200ml
9. Τσικουδιά Ζουμπεράκι 200ml 9.00
Tsikoudia Zouberaki 200ml



concept marix

ΕΛ

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

EN

The restaurant is obligated to have printed documents in a special case beside the exit setting out of any existed complaint.

FR

Le restaurant doit disposer des bulletins imprimés, dans une case spéciale a cote de la sortie, pour la formulation de toute plainte.

DE

Das lokal ist verpflichtet formulare in einem gesonderten fash am ausgang zur vereugung zu stellen, um gegebenenfalls beschwerden anzugeben.

Επί των τιμών συμπεριλαμβάνονται:

Φιλοδώρημα 13%, Κοιν. Φόρος 0,5%, Φ.Π.Α. 13% / 24%

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παπαδίας Νικόλαος

Porto Heli, Argolida 21106

Tel: 27540 51322, Fax: 27540 51322

Mob: 6944899489