

Porto Limnionas TAVERNA

MENU

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ / RESPONSIBLE ACCORDING TO THE LAW:
ΖΩΝΤΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ / ZONTOS ANDREAS

















Ψωμί , λάδι, ξύδι	Bread, olive oil, vinegar	1
Ορεκτικά	Appetizers	
Κολοκυθοκεφτέδες  (φρέσκο κολλοκύθι με αρωματικά μπαχαρικά συνοδευόμενο από ένα αρωματικό γιαούρτι)	Zucchini patties  (fresh zucchini with aromatic spices accompanied by an aromatic yogurt)	6
Μελιτζάνες τηγανιτές   με σάλτσα ντομάτας (λεπτές φέτες μελιτζάνας περασμένες σε τηγάνι συνοδευόμενες από μια αρωματική σάλτσα ντομάτας)	Eggplant fritters   with tomato sauce (thin slices of eggplant fried in a pan accompanied by an aromatic tomato sauce)	6
Λουκουμάδες τυριών  (αρωματικά τυριά παναρισμένα με φρυγανιά. Συνοδεύονται από σάλτσα μαρμελάδας ντομάτας)	Cheese balls  (aromatic cheeses breaded with breadcrumbs. Accompanied by tomato jam sauce)	7
Λουκάνικο χωριάτικο (παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα Ζακύνθου στη σχάρα συνοδευόμενα από σως μουστάρδας)	Village sausage (traditional grilled Zakynthos village sausages accompanied by mustard sauce)	8
Χταπόδι ξιδάτο*  (κομμάτια χταποδιού και χρωματιστές πιπεριές μαριναρισμένα σε ξύδι, σχοινόπρασο)	Vinegar octopus*  (pieces of octopus and colored peppers marinated in vinegar, chives)	10
Γαύρος παστός  (γαύρος παστός με αρωματικά βότανα, ξύδι και ελαιόλαδο)	Salted anchovy  (salted anchovy with aromatic herbs, vinegar and olive oil)	7
Γαρίδες σαγανάκι*  (σάλτσα μπισκ με κομμάτια φέτας, γαρίδες, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι και ψηλοκομμένο άνηθο)	Prawns saganaki*  (bisque sauce with pieces of feta cheese, shrimps, cherry tomatoes, fresh onion and chopped dill)	13
Παπάρα  (χωριάτικο ψωμί ψημένο με λάδι, ντομάτα, τυρί φέτα, ρίγανη και θαλασσινό αλάτι)	Papara  (grilled village bread with olive oil, tomato, feta cheese, oregano and sea salt)	7
Παντζάρια   (βραστά παντζάρια συνοδευόμενα από παραδοσιακή ψωμένα σκορδαλιά)	Beetroots   (boiled beetroots accompanied by traditional garlic- bread dip)	8
Πατάτες τηγανιτές φρέσκες  	Fresh chips  	5
Τζατζίκι 	Tzatziki 	5
Ταραμοσαλάτα (Λευκός ταραμάς) 	Fish roe dip (White Tarama) 	7

Τυριά	Cheeses
<p>Λαδοτύρι Ζακύνθου </p> <p>Φέτα </p> <p>Φέτα ψητή με ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι και πάπρικα </p> <p>Σαγανάκι με μέλι και σουσάμι </p>	<p>Zakynthos oil cheese  5</p> <p>Feta  5</p> <p>Roasted feta cheese with tomato, pepper, onion and paprika  6</p> <p>Saganaki with honey and sesame  6</p>
Σαλάτες	Salads
<p>Χωριάτικη  (ντομάτα ,αγγούρι , κρεμμύδι , ελιές, φέτα, ρίγανη, θαλασσινό αλάτι)</p> <p>Κοτοσαλάτα (κόκκινη ρόλα, πράσινη ρόλα, μαρούλι, ντοματίνια, φιλέτο ψητό κοτόπουλο, κρύα σάλτσα λεμονιού και τριμμένη παρμεζάνα)</p> <p>Τονοσαλάτα  (τόνος σε λάδι, κόκκινη ρόλα , πράσινη ρόλα , μαρούλι , φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, μαϊντανός, κρέμα βαλσαμικό και σως κοκτέιλ)</p> <p>Γαριδοσαλάτα  (μαρούλι, ρόλα πράσινη, ρόλα κόκκινη, φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια, γαρίδες σβησμένες με ούζο και σως κοκτέιλ)</p> <p>Σαλάτα Πόρτο Λιμνιώνας  (μαρούλι, πράσινη ρόλα, κόκκινη ρόλα, με κομμάτια ποροκαφισού, κρεμμύδι, μέντα, ξηρούς καρπούς, Κατίκι Δομοκού, παπαρουνόσπορο και κρύα σάλτσα μελιού)</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Greek  8 (tomato, cucumber, onion, olives, feta cheese, oregano, sea salt)</p> <p>Chicken salad 11 (red lettuce, green lettuce, lettuce, cherry tomatoes, grilled chicken fillet, cold lemon sauce and grated parmesan cheese)</p> <p>Tuna salad  12 (tuna in oil, red lettuce, green lettuce, lettuce, fresh onion, dill, parsley, balsamic cream and cocktail sauce)</p> <p>Shrimp Salad  12 (lettuce, green lettuce, red lettuce, fresh onion, cherry tomatoes, shrimps quenched with ouzo and cocktail sauce)</p> <p>Porto Limnionas salad  10 (lettuce, green lettuce, red lettuce, with pieces of orange, onion, mint, nuts, Katiki Domokou cheese, poppy seeds and cold honey sauce)</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Μαγειρευτά	Casserole dishes	
Μοσχάρι στιφάδο	Beef stifado	13
Χοιρινό κρασάτο	Pork in wine sauce	12
Λαδερό ημέρας   (Γεμιστά ή Τουρλού ή Φασολάκια ή Μπάμιες)	Ladero of the day   (stuffed vegetables or turlou or green beans or okra)	10
Αυγά με ντομάτα 	Eggs with tomato 	8
Ζυμαρικά με σάλτσα κιμά	Pasta with minced meat	9
Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας  	Pasta with tomato sauce  	7

Θαλασσινά πιάτα	Seafood dishes
<p>Καλαμάρι τηγανιτό*  (Συνοδενόμενο από λευκό ταραμά και σως ταρτάρ)</p>	<p>Fried squid*  (Accompanied by white fish roe dip and tartar sauce)</p> <p style="text-align: right;">11</p>
<p>Θράψαλο ψητό στη σχάρα*  (Συνοδενόμενο από λευκή ταραμοσαλάτα)</p>	<p>Grilled squid*  (Accompanied by white fish roe dip)</p> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>Μύδια με λευκή σάλτσα*  Μύδια αχνιστά* </p>	<p>Mussels with white sauce*  Steamed clams* </p> <p style="text-align: right;">13</p>
<p>Γαρίδες ψητές στη σχάρα*  (Συνοδενόμενες από κρύα σάλτσα γλυκού τσίφλι) veggie)</p>	<p>Grilled prawns*  (Served with cold sweet chili sauce)</p> <p style="text-align: right;">15</p>
<p>Γαριδομακαρονάδα*  (Λιγκουίνι με σάλτσα μπισκ καραβίδας, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι και γαρίδες σβησμένες με λευκό κρασί)</p>	<p>Shrimp pasta *  (Linguine with crawfish bisque sauce, cherry tomatoes, spring onion and shrimps quenched with white wine)</p> <p style="text-align: right;">22</p>
<p>Μακαρονάδα του ψαρά*  (Λιγκουίνι με ανάμεικτα θαλασσινά σβησμένα με ούζο, μπισκ καραβίδας, ντοματίνια και φρέσκο κρεμμύδι)</p>	<p>Fisherman's Pasta*  (linguine with mixed seafood quenched with ouzo, crayfish bisque, cherry tomatoes and spring onion)</p> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>Ψαρόσουπα με φρέσκα ψάρια  (σούπα βελουτέ με πατάτα, καρότο, κρεμμύδι, σέλινο, άνηθο, μαϊντανό, κομμάτια ψαριού)</p>	<p>Fish soup with fresh fish  (velouté soup with potato, carrot, onion, celery, dill, parsley, pieces of fish)</p> <p style="text-align: right;">_____</p>
Ψάρια φρέσκα σε μερίδα	Fresh fish - portion
<p>Σαρδέλες  Τσιπούρα  Λαβράκι  Σολομός  Φρέσκα ψάρια ημέρας  Αστακομακαρονάδα  (φρέσκος αστακός) κατά παραγγελία</p>	<p>Sardines  Sea bream  Sea bass  Salmon  Fresh fish of the day  Lobster with pasta  (fresh lobster) made to order</p> <p style="text-align: right;">9 18 20 20 _____ _____</p>

Τηςσχάρας και της ώρας	Grill	
Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια	Beef steak	18
Χοιρινή μπριζόλα	Pork chop	12
Χοιρινή πανσέτα	Pork pancetta	11
Μπιφτέκια	Burgers	12
Παιδάκια	Ribs	15
Χοιρινά σουβλάκια	Pork skewers	10
Κοτόπουλο φιλέτο	Chicken fillet	12

Επιλογές συνοδευτικών για τα ψητά σας Choices of side dishes for your grills		
Αρωματικό ρύζι  	Aromatic rice  	_____
Φρέσκες τηγανιτές πατάτες  	Fresh chips  	_____
Αρωματική σαλάτα  	Aromatic salad  	_____
Βραστά λαχανικά  	Boiled vegetables  	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Porto Limnionas

TAVERNA

Επιδόρπια	Desserts	
Φρυγανιά (παραδοσιακό γλυκό Ζακύνθου)	Frygania (traditional desert of Zakynthos)	<u>4</u>
Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια	Baklava with vanilla ice cream	<u>6</u>
Τσίζκεϊκ (χώμα αρωματικού μπισκότου με κρέμα Φιλαδέλφεια και ρίιμ συνοδενόμενο από χειροποίητη σάλτσα βύσσινου)	Cheesecake (flavored biscuit soil with Philadelphia cream and lime served with homemade sour cherry sauce)	<u>6</u>
Μπανόφι	Banoffee	<u>5</u>
Γιαούρτι με μέλι	Yogurt with honey	<u>4</u>
Γιαούρτι με φρούτα εποχής	Yoghurt with seasonal fruits	<u>6</u>
Καρπούζι	Watermelon	<u>4</u>
Πεπόνι	Melon	<u>4</u>
Φρουτοσαλάτα	Fruit salad	<u>5</u>
Παγωτό βανίλια, σοκολάτα, φράουλα	Vanilla ice cream, chocolate, strawberry	<u>2.5 / scoop</u>

Porto Limnionas

TAVERNA

Ροφήματα	Beverages	
Ελληνικός καφές	Greek coffee	2.5
Νες Καφέ	Nescafé frappé	3
Νες Καφέ Φραπέ	Nescafé frappé	3
Καπουτσίνο	Cappuccino	3.5
Εσπρέσσο	Espresso	2.5
Αμερικάνο	Americano	3
Λάτε Μακιάτο	Latte Macchiato	3.5
Τσάι	Tea	2.5
Χαμομήλι	Chamomile	2.5
Φρέντο Εσπρέσσο	Freddo Espresso	3.5
Φρέντο Καπουτσίνο	Freddo Cappuccino	4
Φραπέ με παγωτό	Frappé with ice cream	5.5
Κορέττο	Coretto Coffee (Ice cream & Baileys)	6
Σοκολάτα ζεστή	Hot Chocolate	4.5
Σοκολάτα κρύα	Cold Chocolate	4.5
Μιλκ Σέικ	Milk Shake	6

<i>Αναψυκτικά</i>	<i>Refreshments</i>	
Νερό μεγάλο 1Λ.	Mineral Water 1lt	1.5
Νερό μικρό 0,5Λ.	Mineral Water 0.5 lt	0.5
Νερό ανθρακούχο 330ml	Sparkling Water 330ml	3
Coca Cola, Coca Cola Zero, Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα, Γκαζόζα, Σόδα, Τόνικ	Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangeade, Lemonade, Sprite, Soda water, Tonic	3
Red Bull 250ml	Red Bull 250ml	4
Τσάι παγωμένο 330ml <i>(Ροδάκινο, Λεμόνι, Πράσινο / Peach, Lemon, Green Tea)</i>	Ice tea 330ml <i>(Ροδάκινο, Λεμόνι, Πράσινο / Peach, Lemon, Green Tea)</i>	3
<i>Χυμοί σε ποτήρι</i>	<i>Juice by glass</i>	
Πορτοκάλι, Βύσσινο, Μπανάνα, Ροδάκινο, Μήλο, Ανανάς, Λεμόνι	Orange, Sour Cherry, Banana, Peach, Apple, Pineapple, Lemon	3
<i>Φρυσκοί χυμοί</i>	<i>Fresh juices</i>	
Πορτοκάλι, Λεμόνι, Ανανάς, Καρπούζι, Πεπόνι, Μήλο, Ροδάκινο, Καρότο	Orange, Lemon, Pineapple, Melon, Watermelon, Apple, Peach, Carrot	5
Ανάμικτοι χυμοί	Mixed fresh juices	6

<i>Μπίρες</i>	<i>Beers</i>	
Ποτήρι 500ml	Draught 500ml	5.5
Ποτήρι 300ml	Draught 300ml	4.5
ΜΥΘΟΣ 500ml	Mythos 500ml	5
ΦΙΞ 500ml	FIX 500ml	5
Κάιζερ 500ml	Kaiser 500ml	5.5
Άμστελ 500ml	Amstel 500ml	5
Χάινεκεν 500ml	Heineken 500ml	5.5
ΝΗΣΟΣ 500ml	NISSOS 500ml	5.5
Μύθος Ράντλερ 330ml	Mythos Radler 330ml	4.5
Μύθος Άις 330ml	Mythos Ice 330ml	5.5
Φιξ Άνευ 330ml	Fix non-alcohol 330ml	4.5
Κορόνα 355ml	Corona 355ml	6
Μηλίτης 330ml <i>(Καρπούζι, Μάνγκο, Μήλο/ Watermelon, Mango, Apple)</i>	Cider 330ml <i>(Καρπούζι, Μάνγκο, Μήλο/ Watermelon, Mango, Apple)</i>	4.5
Sun Ray 330ml <i>(Φράουλα, Ροδάκινο)</i>	Sun Ray 330ml <i>(Strawberry, Peach)</i>	---
<i>Οίνοι</i>	<i>Wines</i>	
Λευκός 500ml	White 500ml	7
Ροζέ 500ml	Rose 500ml	8
Λευκός, Ροζέ ποτήρι	White, Rose by glass	4
Prosecco 750ml	Prosecco 750ml	---
Prosecco ποτήρι	Prosecco by glass	7

*Για εμφιαλωμένους οίνους ζητήστε την ειδική λίστα
Ask for the Wine List of bottled wines*

<i>Ούζο και Τσίπουρο</i>	<i>Ouzo & Tsipouro (Greek Spirits)</i>
Ούζο καραφάκι 200ml/ Ούζο ποτήρι	Ouzo bottled 200ml 8 Ouzo by glass 3
Τσίπουρο καραφάκι 200ml Τσίπουρο ποτήρι	Tsipouro bottled 200ml 8 Tsipouro by glass 3
<i>Ποτά</i>	<i>Spirits</i>
Βότκα Absolut, Absolut Vanilla, Stolichnaya, Smirnoff Red	Vodka 8 Absolut, Absolut Vanilla, Stolichnaya, Smirnoff Red
Ουίσκι Johnnie Walker Red, Jameson, Teacher's, Southern Comfort	Whiskey 8 Johnnie Walker Red, Jameson, Teacher's, Southern Comfort
Τζιν Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater	Gin 8 Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater
Ρούμι Bacardi, Havana Black, Havana 3ple	Rum 8 Bacardi, Havana Black, Havana 3ple
Τεκίλα Jose Cuervo White, Jose Cuervo Yellow	Tequila 8 Jose Cuervo White, Jose Cuervo Yellow
Λικέρ Kahlua, Baileys, Cointreau, Disaronno, Passoa, Tia Maria, Aperol, Campari, Batida de Coco, Peach Schnapps, Tentura	Liqueurs 8 Kahlua, Baileys, Cointreau, Disaronno, Passoa, Tia Maria, Aperol, Campari, Batida de Coco, Peach Schnapps, Tentura
Σπέσιαλ ποτά	Special Spirits 11

Κοκτέϊλ / Cocktails

Porto Limnionas	<u>10</u>
<i>(Vodka, Peach Schnapps, Passoa, Orange juice, Pineapple juice, Grenadine)</i>	
Mai Tai	<u>10</u>
<i>(White Rum, Black Rum, Cointreau, Almond syrup, Fresh lime, Brown sugar)</i>	
Zombie	<u>12</u>
<i>(White Rum, Black Rum, Almond Syrup, Pineapple Juice, Grenadine)</i>	
Pina Colada	<u>10</u>
<i>(Bacardi, Malibu, Batida de Cocco, Pineapple juice, Cream)</i>	
Margarita	<u>10</u>
<i>(Tequila, lemon juice, Cointreau, Salt)</i>	
Mojito	<u>10</u>
<i>(Havana 3ple, Fresh lime, Brown sugar, Mint, Sprite)</i>	
Aperol Spritz	<u>9</u>
<i>(Aperol, Prosecco, Soda water)</i>	
Strawberry Daquiri	<u>10</u>
<i>(Bacardi, Cointreau, Brown sugar syrup, Fresh lime, Strawberry purre)</i>	
Pornstar Martini	<u>10</u>
<i>(Absolut Vanilla Vodka, Passoa, Passion Fruit Puree, Pineapple juice, Fresh Lime, Brown Sugar Syrup, Prosecco)</i>	
Cuba Libre	<u>10</u>
<i>(White Rum, Lime, Brown Sugar, Cola)</i>	
Los Muertos	<u>12</u>
<i>(Tequila white, Tequila gold, Agave syrup, Pineapple juice, Brown sugar, Passion fruit puree)</i>	
Bramble	<u>10</u>
<i>(Gin, sugar syrup, Lemon juice, Crème de mure)</i>	
Paloma	<u>10</u>
<i>(Tequila, Grapefruit syrup, soda)</i>	
Eastside	<u>10</u>
<i>(Gin, Lime, Mint, Sugar syrup, Cucumber)</i>	
Gin & Sin	<u>10</u>
<i>(Gin, Orange Juice, Lemon, Grenadine)</i>	

Porto Limnionas

TAVERNA

• Στα μαγειρευτά και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε βιολογικό λάδι δική μας παραγωγής ενώ στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. / In casserole dishes and salads we use organic oil of our own production while in fried dishes we use sunflower oil

• (*) Κατεψυγμένο / Frozen.

•  Vegan  Veggie

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους (Φ.Π.Α. και Δημοτικά Τέλη)
Prices include all legal taxes (V.A.T. and Municipal Tax)

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ
ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THIS STORE IS OBLIGED TO HOLD COMPLAINT FORMS, IN A SPECIAL AREA NEXT TO THE EXIT.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ / RESPONSIBLE ACCORDING TO THE LAW:
ΖΩΝΤΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ / ZONTOS ANDREAS