

A vertical watercolor splash in shades of blue and white, with the most intense blue at the bottom and fading to white at the top. A white circle with a thin blue border is centered in the lower half of the image.

MENU
..~~~..
food & drink

AKTI OURANOU POLI

*Αν η Ελλάδα καταστραφεί
τελείως θα μείνει μία
ελιά, ένα κλήμα και μία
βάρκα. Είναι αρκετά για να
ξαναχτιστεί απ' την αρχή!*
Οδυσσέας Ελύτης

*If Greece is completely
destroyed, what will remain
is an olive tree, a grape
vine and a boat. These are
enough to rebuild Greece!*
Odyseas Elytis

Σαλάτες | Salads

Χωριάτικη σαλάτα | Traditional Greek salad

με λαχανικά από τον κήπο μας, τραγάνα παξιμάδια, φέτα Π.Ο.Π.,
ελιές Χαλκιδικής και παρθένο ελαιόλαδο Χαλκιδικής
with vegetables from our garden, crispy bread, feta cheese P.O.P.,
olives from Chalkidiki and extra virgin oil from Chalkidiki

9€



Πράσινη σαλάτα | Green Salad

με κατσικίσιο τυρί Π.Ο.Π., ξηρούς καρπούς και βινεγκρετ εσπεριδοειδών
Salad with fresh green leaves, goat cheese, nuts and citrus vinaigrette

8€



Σαλάτα του καίσαρα | Caesar's salad

με iceberg, φιλέτο κοτόπουλο, chips μπέικον
και αυθεντική Caesar's sauce
with iceberg, chicken fillet, crispy bacon and original Caesar's sauce

12€



Σαλάτα Caprese | Caprese salad

με ντοματίνια, μοτσαρελα, φρέσκα φύλλα βασιλικού
και αρωματικό λάδι βασιλικού
with cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil leaves
and aromatic basil oil

10€



Ορεκτικά | Appetizers

Μελιτζάνα καπνιστή | Traditional eggplant salad

με φέτα Π.Ο.Π, φιλοκομμένο σκόρδο, ντομάτα, μαιντάνο
και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

recipe from Mount Athos, smoked eggplant with Feta cheese P.O.P,
finely chopped garlic, tomato, parsley and olive oil

6€



Τζατζίκι παραδοσιακό | Traditional tzatziki

5€



Ουζομεζές | Siders for Ouzo

12€



Λαχανικά στη σχάρα | Vegetables on the grill

πάνω σε κρέμα τυρί αρωματισμένη από σχινόπρασο και μαιντανό
με dressing βαλσάμικο ρόδι

on top of cream cheese scented of chives and parsley
with pomegranate balsamic vinegar

9€



Τραγανές φλοίδες από κολοκυθάκι φρέσκο
με παραδοσιακό τζατζίκι | Fried peels from fresh zucchini
with traditional tzatziki

7€



Φέτα Π.Ο.Π. | Feta cheese P.O.P.

τυλιχτή σε φύλλο κρούστας με σουσάμι και μέλι
fried in pastry leave with sesame and honey

7,5€



Μανιτάρια φρέσκα σοτέ | Fresh mushrooms sautéed

με σκόρδο και λαδι τρούφας
with garlic and truffle oil

8,5€



Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές με sauce μαγιονέζα τρούφας
French fries with truffle mayonnaise

5€





Θαλασσινά | Seafood

Καλαμάρι τηγανητό με λευκό τάραμα
Fried squid with fish roe

12€



Γαύρος τηγανητός με aioli sauce
Fried anchovy with aioli sauce

8€



Γαρίδες στην σχάρα | Grilled shrimps

με ψητά λαχανικά και λαδολέμονο
with fresh vegetables on the grill, dressing of olive oil and lemon

22.5€



Χταπόδι ψητό | Grilled octopus

στην σχάρα με ελαιόλαδο Χαλκιδικής και φάβα
with virgin olive oil from Chalkidiki and hummus spread

12€



Μπακαλιάρος τηγανητός | Fried cod

σε κουρκούτι μύρας με συνοδεία μαύρης σκορδαλιάς από μελάνι
σουπιάς

in beer batter, traditional garlic dip with squid ink

10€



Φρέσκα μύδια | Fresh mussels

αχνιστά ή σαγανάκι κατά παραγγελία
steamed or cooked with feta cheese, butter
and red sauce upon request

10€



Φρέσκο ψάρι ημέρας | Fresh fish

παρακαλούμε ρωτήστε μας | please ask our staff

Κρεατικά | Meat and poultry

Γύρος μερίδα | Greek gyros

με φρέσκιες τηγανητές πατάτες, παραδοσιακά πιτάκια
και αυθεντικό τζατζίκι

with French fries, traditional pita bread and authentic tzatziki sauce

10€



Μοσχαρίσια T- Bone | T-Bone steak

λεπτοκομμένο chilly και σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με σκόρδο
finely chopped chilly and butter sauce scended of garlic

παρακαλούμε ρωτήστε μας | please ask our staff



Χοιρινό χειροποίητο σουβλάκι
Handmade traditional pork souvlaki

με φρέσκιες τηγανητές πατάτες, παραδοσιακά πιτάκια
και αυθεντικό τζατζίκι

with French fries, traditional pita bread and authentic tzatziki sauce

10€



Φιλέτο κοτόπουλο | Chicken fillet

παναρισμένο σε πάνκο, πουρέ πατάτας με παρμεζάνα
και σαλάτα coleslaw

breaded with panko, potato parmesan puree and coleslaw sala

11€



Μοσχαρίσιο χειροποίητο μπιφτέκι με άγριο ρύζι
Handmade beef burger with wild rice

12€



Ζυμαρικά | Pasta

Σκιουφιχτά Primavera | Primavera with Skioufixta

με φρέσκα σοτέ λαχανικά και λευκή σάλτσα
sautéed vegetables, butter and heavy cream

10€



Γαρίδες με linguini | Linguini with shrimps

λεπτοκομμένο chilly και σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με σκόρδο
finely chopped chilly and butter sauce scented of garlic

20€



Παπαρδέλες με μοσχαρίσιο κιμά | Pappardelle Bolognese

και κόκκινη σάλτσα σβησμένη με ξηρό κρασί
with veal, tomato sauce in dry red wine reduction

12€

Παιδικό μενού | Kids menu

Μακαρόνια βουτύρου | Linguini with butter

6€



Κοτόπουλο φιλέτο | Chicken fillet

στη σχάρα με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες
on the grill with French Fries

9€



Κοτομπουκίες με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές
Chicken nuggets with French fries

7€

Επιδόρπια | Desert

Μπανόφι με παγωτό βανίλια
Banoffee with vanilla ice cream

10€



Παραδοσιακό ρεβανί | Traditional Revani

με παγωτό βανίλια και παγωμένο λικέρ μαστίχα
with vanilla ice cream and frozen mastiqua liqueur

10€



Τσίζκεικ | Cheesecake

με κρέμα ρικότα μασκαρπόνε, και φρέσκια μαρμελάδα φράουλα
with ricotta mascarpone cream and homemade strawberry jam

9€

Σνακ | Snacks

Γύρος χοιρινός | Pork gyros

τυλιγμένος σε αράβικη τортίγια, με σαλάτα μεσκλάν,
ντρέσσινγκ από γιαούρτι και τηγανιτές πατάτες
wrapped in flatbread, with fresh green leaves,
scented Greek yogurt sauce and French fries

8€



Hot dog

σε φρέσκο αφράτο ψωμάκι με διπλό βραστό λουκάνικο,
κέτσαπ και μουστάρδα
in fresh fluffy bread, with double sausage, ketchup and mustard sauce

6€



Διπλό τoστ | Double toast

με γαλοπούλα καπνιστή και γουδα
with smoked turkey and gouda cheese

6€



Αράβικη τორτίγια | Flat bread

με φιλέτο κοτόπουλο, σως με γιαούρτι και μαγιονέζα αρωματισμένη με λαιμ, σαλάτα μεσκλάν και πατάτες τηγανιτές
with chicken fillet, Greek yogurt and mayonnaise scented with lime sauce, fresh green leaves and French fries

8€



Club sandwich | Club sandwich

με καπνιστή γαλαπούλα, τυρι gouda, μαρούλι, τομάτα, ομελέτα, μαγιονέζα και πατάτες τηγανιτές
with smoked turkey, gouda cheese, fresh lettuce, sliced tomato, omelet, mayonnaise and French fries

10€



Ομελέτα vegan | Vegan omelet

από ρεβιθάλευρο με σωτέ λαχανικά, ρίγανη και λάδι βασιλικού
from chickpea flour with sautéed vegetables, oregano and basil oil

9€



BBQ burger

με μοσχαρίσιο μπιφτέκι black angus, τυρί cheddar, bacon, ντομάτα, ψητό κρεμμίδι, bbq sauce και πατάτες τηγανιτές
with black angus beef burger, cheddar cheese, bacon, sliced tomato, grilled onion rings, bbq sauce and French fries potatoes

10€



Royal burger

με μπιφτέκι black angus,μανιτάρια φρέσκα σε σάλτσα σόγιας, καραμελωμένα κρεμμύδια, κατσικίσιο τυρί, μαγιονέζα με λάδι τρούφας και παρμεζάνα, πατάτες τηγανιτές

with black angus beef burger, fresh mushrooms in soy sauce, caramelized onions, fresh goat cheese, truffle mayonnaise with parmesan cheese and French fries

16€

Καφές | Coffee

Espresso

single 3.5€ / double 4€

Espresso Fredo

4€

Cappuccino / Cappuccino Fredo

4.5€

Καφές φίλτρου | Filter coffee

4€

Νες καφέ | Instant coffee

3.5€

Φραπέ | Frappe

3.5€

Irish coffee

8€

Ελληνικός καφές | Greek coffee

single 3€ / double 3.5€

Αφεψήματα | Beverages

Ζεστή σοκολάτα | Hot chocolate

4€

Τσάι | Hot tea

3.5€

Χυμός κουτιού | Bottled juice

5€

Φυσικός χυμός πορτοκάλι | Fresh orange juice

5€

Σπιτική λεμονάδα | Fresh lemon juice

5€

Αναψυκτικά | Soda drinks 4€

Three cent's soda 5€

Κρύο τσάι | Iced tea 4€

Ανθρακούχο νερό | Sparkling water 1.5lt 4€

Milkshake

Βανίλια | Vanilla

Σοκολάτα | Chocolate

5€

Μύρες | Beers

Βαρέλι | Draft

small 0.33lt 4€ / large 0.5lt 5€

Μύθος | Mythos 5€

Mamos 5€

Kaiser 5€

Amstel free 5€

Radler 5€

Paulaner 0.5lt 7€

Sol 5€

Εμφιαλωμένα ποτά | Bottled drinks

Gordons Space 7€

Red Bull 6€

Μηλίτης | Apple Cyder 6€

Ποτά | Drinks

Απλό | Simple 10€

Special 12€

Κοκτέιλ | Cocktails

Mojito 12€

Mai Tai 12€

Margarita 12€

El Soho 12€

Mastiha Passion 12€

Negroni 12€

Caipirinha 12€

Pina Colada 12€

*ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ
MOCKTAILS*

Spicy Mango 10€

Mai Tai Virgin 10€

Ginger Mojito 10€



Ούζο/Τσίπουρο | Greek Spirits

0,2lt

Πλωμάρι | Plomari 7€

Βαρβαγιάννη | Varvagianni 9€

Ηδωνικό | Idoniko 9€

Μπαμπατζίμ | Μπαμπατζίμ 9€

Κρασί | Wine

ΕΡΥΘΡΟ | RED

Κανένας Τσάνταλη | Kanenas Tsantalis

Ξηρός, ήπιος, ποικιλία Syrah και Μαυρούδι
dry, mild, variety Syrah and Mauroudi

25€

Βιβλία Χώρα | Vivlia Chora

πλούσιο με μακρά επίγευση, ποικιλία Cabernet Sauvignon,
Merlot, Αγιωργίτικο
rich with long-lasting aftertaste, variety Cabernet Sauvignon,
Merlot, Agiorgitiko

30€

Μυλοπόταμος | Milopotamos

Ξηρός, ήπιος, ποικιλία Cabernet Sauvignon, Merlot και Λημνιό
dry, mild, variety Cabernet Sauvignon, Merlot and Limnio

20€

ΛΕΥΚΟ | WHITE

Όβιλος Βιβλία χώρα | Ovilos Vivlia Chora

Ξηρός με γεμάτη επίγευση φρούτων και μπαχαρικών,
ποικιλίες, Semillon Ασύρτικο
Ovilos Vivlia xora, dry with a rich long-lasting aftertaste,
variety Semillon and Asyrtiko

50€

Βιβλία Χώρα | Vivlia Chora

Ξηρός με εξαιρετική δομή και δροσιστική οξύτητα,
ποικιλίες Sauvignon Blanc και Ασύρτικο
dry with a rich body and a refreshing tanginess, Sauvignon variety,
Sauvignon blanc and Asyrtiko

30€

Σαμαρόπετρα | Samaropetra

Ξηρός, ήπιος, με έντονες φυτικές γεύσεις που ακολουθούνται από εξωτικά φρούτα, μονοποικιλιακό Sauvignon Blanc
dry, mild with vivid flavors of grass and fruits, variety Sauvignon Blanc

25€

Θεόπετρα Τσιλιλή | Theopetra Tsilili

Ξηρός, ήπιος, ποικιλία Μαλαγουζία και Ασύρτικο
dry, mild, variety Malagouzia and Asyrtiko

25€

Μυλοπόταμος | Milopotamos

Ξηρός, ήπιος, ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Ασύρτικο
dry, mild, variety Moskatoto Alexandria and Asyrtiko

20€

Γεροβασιλείου Μαλαγουζία | Gerovassiliou Malagouzia

Π.Ο.Π, πλούσιο, γεμάτο αρώματα λεμονιού, με ισοροπημένο τελείωμα, μονοποικιλιακό μαλαγουζιά
P.O.P, rich, lemon aftertaste, balanced aftertaste, variety Malagouzia

35€

Κανένας Τσάνταλη | Kanenas Tsantali

Ξηρός, ήπιος, ποικιλία Μοσχάτο και Chardonnay
dry, mild, variety Moskatoto Alexandria and Chardonnay

25€



POZE | ROSE

Κανένας Τσάνταλη | Kanenas Tsantalis

ξηρός, ήπιος, ποικιλία Syrah και Μαυρούδι
dry, mild, variety Syrah and Mayroudi

25€

Βιβλία Χώρα | Vivilia Chora

ξηρός, ήπιος με δυνατή επίγευση, μονοποικιλιακό Syrah
dry, mild with a strong tangy aftertaste, variety Syrah

30€

Μυλοπόταμος Οινόμελι | Milopotamos Oinomeli

ημίγλυκος, ήπιος, ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου, επιδέχεται παλαίωσης
semisweet, mild, variety Moskato Hamburg, ideal for maturing

20€

ΑΦΡΩΔΕΙΣ | SPARKLING

Martini Asti

40€

PROSECCO

Bottecca Gold

0,2lt 12€ / 0,7lt 45€

Veuve Cliquete

15€

Bianco Nero white

white / rose 8€

Thank
you!



AKTI OURANOUPOLI

• BEACH RESORT •