

MENU







Akatos Tavern is the new delicious proposal of the summer, among the pines, washed by the sea. It invites you to a feast of Mediterranean flavors, by the peninsula of Kassandra and Sithonia, on the hotel beach.

Try the fresh fish of the day, our unique pasta and the wonderful shrimp orzo, with guilty secrets in its taste.

Tagliata and other steaks are daring you, with the unique combination of flavors and spices.

A bottle of wine accompanies the journey you have just started on the wonderful balcony of Akatos, in the best way.

The abettors of this delicious conspiracy are our Chef and his experienced team.

Welcome!

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Καλαμαράδα8: Καλαμαράκια σωτέ με σσίλι, σκόρδο και σάλτσα τομάτας Kalamarada: Squid sauted with garlic, chilli and tomato sauce.	Αλλεργιογόνα / Allergens 8,14	10,0 €
Ποικιλία θαλασσινών για ούζο2 ατόμων Sea food variety plate for ouzo, 2 persons	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,2,4,7,14	18,0 €
Καλαμάρι τηγανητό με πατάτες και σως αγιολί. Calamari fried with potatoes and agioli.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,14	9,0 €
Αντιπάστι και ψητά λαχανικά, μυρωδικά και φλέικς παρμεζάνας. Antipasti with grilled vegetables, herb-oil and parmesan cheese flakes.	Αλλεργιογόνα / Allergens 7	6,0 €
Κολοκυθάκια τηγανητά με τζατζίκι. Zucchini fried with tzatziki dip.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,7,14	5,5 €
Τηγανητοί κολοκυθοκεφτέδες* / Zucchini fried balls	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,13	5,5 €
Τηγανητές πατάτες* με ρίγανη και τριμμένο κεφαλοτύρι. Fried potatoes with oregano and grated and kefalotiri cheese.	Αλλεργιογόνα / Allergens 7	5,0 €
Σούπα ημέρας / Soup of the day	Αλλεργιογόνα / Allergens 4,9	6,90 €
Ψωμί ανά άτομο / Bread per person	Αλλεργιογόνα / Allergens 1	0,50 €

ΑΛΟΙΦΕΣ / SPREADS AND DIPS

Τζατζίκι με φρέσκο ελαιολάδο. Tzatziki with fresh olive oil.	Αλλεργιογόνα / Allergens 7	5,5 €
Τυροκαυτερή / Spicy feta cheese dip (tirokafteri)	Αλλεργιογόνα / Allergens 7	5,5 €
Λευκόςαραμάς / White Tarama (cured fish roe and potato mash.	Αλλεργιογόνα / Allergens 4	5,5 €
Μελιτζανοσαλάτα / Eggplant Dip	Αλλεργιογόνα / Allergens 3	5,5 €



ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Σαλάτα Κρητικός Ντάκος: Παξιμάδι ελαιολάδου, σαλάτα τοματίνι με ελληνικά αρωματικά βότανα, κατίκι (τυρί), κρεμμυδάκι φρέσκο ή σχινόπρασο, μεσκλάν, ελαιόλαδο, ξύδι, φρέσκο δυόσμο.

Salad Cretan Dakos: Crisp baked olive oiled cretan crouton, tomato based dressing with greek aromatic herbs, katiki (cheese), onion or chives, mezcalt lettuce, oliv oil, viniger, fresh mint.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 1,7

10,0 €

Σαλάτα Σέζαρ: Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα, μαρούλι άισμπεργκ, τριμμένη παρμεζάνα και την αυθεντική σάλτσα Σέζαρ.

Cesar Salad: Grilled chicken fillet, iceberg lettuce, grated parmesan cheese, and an authentic cesar dressing.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 3,4,7

9,6 €

Σαλάτα Μπέημι Σπανάκι: Μπέημι σπανάκι, πορτοκάλι, σταφίδες, πιπεριές, κροκάν φουντούκι, τοματίνι, βινεγκρέτ, πιπεριά φλωρίνης, χυμό πορτοκάλι, τριμμένη φέτα

Baby Spinach Salad: Baby spinach, orange slices, raisins, pepers, hazelnut krokan, cherry tomato, vinagrette of florina peppers and juice of orange and feta cheese

Αλλεργιογόνα /
Allergens 7,8

9,6 €

Χωριάτικη σαλάτα: Φρεσκοκομμένη ντομάτα, καρέ αγγουριού, πράσινη πιπεριά, φιλέτο ελιάς, αγγουροκάπαρη, κρεμμύδι ξερό, τριμμένη φέτα και ελαιόλαδο σε βάση απο ντάκο Κρητικό.

Greek Salad: Tomatoes freshly cut, cucumber, green peppers, olive fillet, capers, dried onions, crumbled feta cheese, olive oil, Cretan dakos.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 7

9,6 €

Σαλάτα Κινόα: Πολύχρωμη κινόα, τοματίνι κονφί, ψιλοκομμένα μυρωδικά, φρέσκο κρεμμυδάκι, απόσταγμα τομάτας και φλέικς παρμεζάνας.

Quinoa Salad: Multi coloured kinoa, cherry tomato confit, finely chopped herbs, green onion, tomato distillate and parmesan flakes.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 1,7,9

9,6 €



ΖΥΜΑΡΙΚΑ/PASTA

Ταλιατέλες Καρμπονάρα: Καπνιστή πανσέτα, τριμμένη παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι με κρεμώδη σάλτσα καρμπονάρα.

Tagliatelle Carbonara: Smoked pancetta, grated parmesan cheese and freshly milled pepper with a creamy carbonara sauce.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 1,3,7

10,0 €

Σπαγγέτι Ναπολιτέν: Φρέσκια τομάτα, βασιλικό και τυρί πεκορίνο με βελούδινη σάλτσα τομάτας.

Spaghetti Napolitana: fresh tomatoes, basil, and pecorino cheese with a velvety tomato sauce.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 1,7,9

9,0 €

Σπτικές Πένες με κοτόπουλο: Κοτόπουλο μπουκιές, λιαστή τομάτα, μπρόκολο και τυρί παρμεζάνα.

Penne Homemade with chicken: Chicken pieces, sun dried tomatoes, broccoli and parmesan cheese.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 1,7

10,0 €

Λινγκουίνι Θαλασσινών: Γαρίδες, καλαμάρια, μύδια, μπισκ γαρίδας, φρέσκια τομάτα και γραβιέρα Κρήτης.

Seafood Linguini: Shrimp, calamari, mussels, shrimp bisque, fresh tomatoes and graviera cheese from Crete.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 1,2,7,14

14,5 €

Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη (10 λεπτά αναμονή)

Gluten free paste (10 minutes delay)



ΡΙΖΟΤΟ - ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ / RISOTTO - ΟΡΖΟ PASTA

Ριζότο Μανιταριών: Ποικιλία μανιταριών, τριμμένη παρμεζάνα και λάδι τρούφας.

Mushroom Risotto: Mushroom variety, grated parmesan cheese and truffle oil.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 7

12,0 €

Ριζότο του Σεφ: Ριζότο με μπέικον καπνιστό, πουρέ από παντζάρι, χταπόδι, καρύδι.

Risotto Chefs Specialty: Smoked bacon, beetroot puree, octopus and walnuts.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 7,8,14

11,0 €

Κριθαρότο Γαρίδας*: Φρέσκοι γαρίδες, τσίλι πιπεριά, μπισκ γαρίδας, φρέσκια τομάτα και τριμμένη γραβιέρα Κρήτης.

Orzo Pasta Shrimp: Fresh shrimps, chilly peppers, shrimp bisque, fresh tomatoes and grated Cretan graviera cheese.

Αλλεργιογόνα /
Allergens 2,7

15,0 €



ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT DISHES

Μπέργκερ*: Ψωμάκι μπριός, μαγιονέζα, μπάρμπεκιου σάλτσα, καραμελωμένο κρεμμύδι, άσππεργκ μαρουλι, τομάτα με πατάτες χωριατικές. Burger*: Brios buns, mayonaise, barbecue sauce, caramelised onions iceberg lettuce, tomato with country style potatoes.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,3	12,0 €
Σουβλάκι χοιρινό*: Χοιρινό σουβλάκι σχάρας με πίτες ψητές (με ελαιόλαδο και ρίγανη) ντιπ από τζατζίκι και αρωματικό λάδι. Souvlaki (skewers) Pork*: Grilled pork souvlaki with grilled pita bread (with olive oil and organo), tzatziki dip, and aromatic oils.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,7	12,0 €
Μοσχαρίσια μπριζόλα: Με αρωματικά βότανα ελληνικής γης, σερβίρεται με country style πατάτες Beef steak: With aromatic herbs of Greek land served with country style potatoes.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,3,7	17,0 €
Χοιρινή μπριζόλα: Αρωματισμένη με λάδι ρίγανης, κόλιανδρο, σερβίρεται με country style πατάτες Pork steak: flavored with oregano oil, served with country style potatoes.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,3,7	15,0 €
Κόντρα Μόσχου γάλακτος: ταλιάτα με πατάτες χωριάτικες. Beef Sirloin Steak: Served with tagliata and country style potatoes.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,3,7	18,0 €
Κοτόπουλο Στήθος*: Ψημένο στη σχάρα με τηγανητές πατάτες* και σάλτσα από φέτα Χαλκιδικής. Chicken Breast Filet*: Grilled with fried potatoes and feta cheese-sauce.	Αλλεργιογόνα / Allergens 7	12,0 €
Γύρος χοιρινός*: Με τηγανητές πατάτες και ντιπ από μουστάρδα. Gyros Pork*: With fried potatoes and mustard dip.	Αλλεργιογόνα / Allergens 10	11,0 €
Κεφτεδάκια ανάμεικτου κιμά στη σχάρα με ψητές πατάτες baby Meatballs: Grilled with roasted baby potatoes and aioli sauce.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1	11,0 €
Λουκάνικο: Στη σχάρα με πατατοσαλάτα Sausage: Grilled with potato salad.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,3	8,0 €
Κοτομπουκιές*: Με πατάτα τηγανητή* ή ρύζι και ντιπ μουστάρδας. Chicken Nuggets*: Served with fried potatoes or rice and mustard dip.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1, 10	10,0 €
Λουκάνικα Κοκτέιλ*: Με πατάτα τηγανητή ή ρύζι και ντιπ από κέτσαπ. Cocktail sausages*: Served with fried potatoes or rice and ketchup.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1	7,0 €



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

Λαυράκι Φιλέτο* : Με σαλάτα κρίταμο, τοματίνι κονφί, πουρέ παντζάρι με θυμάρι, τσιμιτσουράκι. Seabass Fillet* : Served with sea fennel tomato confit, beetroot puree with thyme, chimichurri sauce.	Αλλεργιογόνα / Allergens 4	16,0 €
Φιλέτο Τσιπούρας* : Ψημένο στην πλάκα με ψητές φέτες λαχανικών και σάλτσα εσπεριδοειδών. Sea Bream Fillet* : Served with roasted vegetables and a citrus fruit sauce.	Αλλεργιογόνα / Allergens 4	15,0 €
Φρέσκο Ψάρι Ημέρας : Ψημένο στη σχάρα. Fresh Fish of the Day : Grilled	Αλλεργιογόνα / Allergens 4	
Καλαμάρι* : Ψητό στη σχάρα με μαγιονέζα φάβας, τσίλι, τοματίνι. Calamari* : with a maionaised fava puree, chili and cherry tomatoes.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,3	11,0 €
Γαρίδες Σχάρας* : Με σαλάτα μεσκλάν και αρωματικό λάδι. Prawns Grilled* : Served with mesclan salad and aromatic oil.	Αλλεργιογόνα / Allergens 2	19,0 €
Γαύρος τηγανητός / Fried Anchovy	Αλλεργιογόνα / Allergens 1	8,0 €
Χταπόδι Σχάρας : Με φάβα Σαντορίνης. Octopus Grilled : Served with fava from Santorini.	Αλλεργιογόνα / Allergens 1,14	12,0 €
Γαρίδες Σαγανάκι* / Shrimp Saganaki*	Αλλεργιογόνα / Allergens 2, 7	12,0 €

* Για το φρέσκο ψάρι ημέρας παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο.

* For the fresh fish of the day please ask the waiter.



ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

Φρουτοσαλάτα ατομική / **Fruit salad for 1 person.**

Φρουτοσαλάτα 2 ατόμων / **Fruit salad for 2 persons.**

Γλυκό ημέρας / **Desert of the day.**

Αλλεργιογόνα /
Allergens 1,3,7,8

5,0 €

8,0 €

5,0 €

DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) & προϊόντα τους

3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά

4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια

5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες

6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια

7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα

8. Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ)

9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο

10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι

11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού

12. Διοξειδίο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις

13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο

14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

1. Cereals containing gluten

2. Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products

3. Eggs and products based on eggs

4. Fish and products based on fish

5. Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts

6. Soybeans and products based on soy

7. Milk and products based on milk

8. Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)

9. Celery and products based on celery

10. Mustard and products based on mustard

11. Sesame seeds and products based on sesame seeds

12. Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites

13. Lupine and products based on lupine

14. Mollusks and products based on mollusks





DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

ATTENTION: All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so it is unavoidable the possibility of existence more than one allergen in the aforementioned plates

ACHTUNG: Alle Produkte bestehen aus mehreren verschiedenen Zutaten und werden in ähnlichen Produktionsbereichen hergestellt, daher ist es unvermeidlich, dass

mehr als ein Allergen in den oben genannten Platten enthalten ist

- Τα εδέσματα με την ένδειξη # είναι κατεψυγμένα

Dishes marked with # have been frozen.

Mit # gekennzeichnete Gerichte wurden eingefroren.

- Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

-The oil used on salads is extra virgin olive oil

- Das für Salate verwendete Öl ist natives Olivenöl extra

- Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

- Sunflower seed oil is used for frying.

- Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet.

- Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνήσει με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με τον Chef.

- In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is asked politely to contact the Manager in charge of the restaurant or the Chef.

- Falls der Kunde gegen ein Produkt allergisch ist und ihm die Inhaltsstoffe des Produkts nicht bekannt sind, wird er höflich gebeten, sich an den für das Restaurant zuständigen Manager oder den Küchenchef zu wenden.

