

MENU

OLIVE
SEASIDE BAR & RESTAURANT

Snack & Comfort Food

Triple Decker Grilled Toast | €9.00

Τοστ με Τριπλό Ψωμάκι

With gouda, smoked turkey, mayonnaise & french fries.

Με γκούντα, καπνιστή γαλοπούλα, μαγιονέζα & πατάτες τηγανητές.

French Fries | Πατάτες Τηγανητές €7.00

Freshly fried potatoes with cocktail sauce.

Φρεσκοτηγανισμένες πατάτες με σως κοκτέιλ.

Club Sandwich | Κλάμπ Σάντουιτς €17.00

Lettuce, tomato, bacon, pickle sauce, grilled chicken, gouda.

Served with french fries.

Μαρούλι, ντομάτα, μπέικον, αγγουρομαγιονέζα, ψητό κοτόπουλο, γκούντα.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

Pork Gyros Wrap | Γύρος σε Τορτίγια €17.00

Grilled marinated pork wrapped in a soft tortilla with homemade tzatziki sauce, onions & french fries.

Χοιρίνος γύρος με τζατζίκι, κρεμμύδι & πατάτες τηγανιτές.

Black Angus Beef Cheeseburger | €18.00

Μπέργκερ Black Angus

Black Angus beef burger, tartar sauce, cheddar, tomato, iceberg, caramelised onions. Served with french fries.

Black Angus μπέργκερ, σως ταρτάρ, τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.



Healthy Comfort Food

Greek Yogurt Bowl with Fruits & Honey | €8.00

Γιαούρτι με φρούτα & μέλι

Strained yogurt with seasonal fruits & Halkidiki honey.

Στραγγιστό γιαούρτι με φρούτα εποχής & μέλι χαλκιδικής.

Berries & Strawberries Yoghurt Bowl | €9.00

Γιαούρτι με μούρα & φράουλες

Strained yogurt with berries, strawberries, crispy banana flakes, chia seeds, choco granola.

Στραγγιστό γιαούρτι με μούρα, φράουλες, τραγανά τσιπς μπανάνας, σπόρους chia, γκρανόλα σοκολάτα.

Fruit Salad | Φρουτοσαλάτα

Variety of fresh fruit, cut and whole.

Ποικιλία από φρέσκα φρούτα.

€12.00

Melon or watermelon | Πεπόνι ή Καρπούζι

€8.00



Appetisers

Focaccia | Φοκάτσια €9.00

With cherry tomatoes, garlic oil, rosemary & feta cream.
Με ντοματίνια, σκορδόλαδο, δενδρολίβανο & κρέμα φέτας.

Pita bread & Olives | Ελληνικές πίτες & Ελιές €7.00

Grilled pita bread & marinated Halkidiki olives.
Ψημένες ελληνικές πίτες με μαριναρισμένες ελιές χαλκιδικής.

Naxos Graviera & Smoked Metsovone | €12.00

Γραβιέρα Νάξου & καπνιστό Μετσοβόνη

With tomato jam & caramelised onions.
Με μαρμελάδα ντομάτας & καραμελωμένα κρεμμύδια.

Soups

Athonite Fish Soup | €14.00

Μοναστηριακή Ψαρόσουπα

Aromatic fish consommé with fresh seasonal vegetables, star anise & saffron.
Αρωματικός ζωμός ψαριών, λαχανικά εποχής & σαφράν.

Soup of the day | Σούπα ημέρας

Fine soup, croutons & herb oil.

Μία φίνα σούπα, κρουτόν & λάδι μυρωδικών.

€11.00



Salads

Traditional Greek Salad | Χωριάτικη €14.00

Tomatoes, cherry tomatoes, cucumber , onion , peppers, radish, olives, oregano, pickle crithmum maritimum, feta cheese .

Ντομάτες, ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ραπανάκι, ελιές, ρίγανη, κρίταμο πίκλα, φέτα.

Cretan Dakos | Ντάκος €13.00

Rusks, tomato, cherry tomatoes, oregano, thyme, capers, pickle onion, olive cheese ball

Παξιμάδια, ντομάτες, ντοματίνια, ρίγανη, θυμάρι, κάπαρη, πίκλα κρεμμύδι, ελιότυρο.

Leaf Green Salad | Πράσινα φυλλώματα €14.00

Mixed leafs of vegetables with caramelised nuts, seasonal fruits, cherry tomatoes, aged balsamic dressing with strawberries, prosciutto, marinated mozzarella with herbal sauce.

Ανάμεικτα φυλλώματα λαχανικών με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, φρούτα εποχής, ντοματίνια, ντρέσινγκ παλαιωμένο βαλσάμικο με φράουλες, προσούτο, μοτσαρέλα μαριναρισμένη με σάλτσα βοτάνων.

Caesar's €16.00

With smoked pork belly, parmesan, , croutons ,

Anchovy- horseradish Vinaigrette. Choose between chicken or shrimp

Με καπνιστή πανσέτα , παρμεζάνα, κρουτόν, ντρέσινγκ αντζούγιας με αργιοράπανο. Επιλογή με κοτόπουλο ή γαρίδες.

€18.00

Quinoa & Grilled Shrimp | Κινόα & γαρίδες €17.00

With bulgur, soy dressing, fruit, pico de gallo, guacamole, wakame, corn.

Με πλιγούρι, ντρέσινγκ σόγιας, φρούτα, πίκλο ντε γκάλο, φύκια τουρσί, καλαμπόκι.



Greek Cuisine

Tzatziki dip | Τζατζίκι €7.00

Greek strained yogurt, cucumber, fresh dill, spearmint, garlic oil.
Γιαούρτι στραγγιστό, αγγούρι, φρέσκος άνηθος, δυόσμος, σκородόλαδο.

Traditional Spreads | Παραδοσιακά Αλείμματα €10.00

Roasted eggplant dip, spice cheese dip, tzatziki, pita bread.
Μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, τζατζίκι, ψητές πίτες.

Taramas | Λευκός Ταραμάς €8.00

Fish roe salad, scallions & roasted cherry tomatoes.
Λευκός ταραμάς, φρέσκο κρεμμύδι & ψητά ντοματίνια

Grilled Aubergine Imam | Ψητή Μελιτζάνα Ιμάμ €10.00

with sofrito onions, tomato, feta cheese & fried chips.
με κρεμμύδια σοφρίτο, ντομάτα, φέτα & πατατάκια τηγανιτά.

Variety of Mushrooms | Ποικιλία Μανιταριών €12.00

Mushrooms stir fry, with soy, ouzo, thyme butter & sweet Crushed red pepper.
Τηγανιά μανιταριών, με σόγια, ούζο, θυμάρι, βούτυρο & γλυκό μπούκοβο.



Greek Cuisine

Metsovone Croquette | Τραγανό Μετσοβόνε €11.00

With tomato jam, olives & basil.

Με μαρμελάδα ντομάτας, ελιές & βασιλικό.

Talagani Cheese | Ταλαγάνι €9.00

Baked talagani “Bougiourdi”, spicy tomato sauce, peppers, cherry tomatoes, oregano, garlic oil & basil.

Ψητό ταλαγάνι “Μπουγιουρντί”, πικάντικη σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, ντοματίνια, ρίγανη, σκορδόλαδο & βασιλικό.

Feta Cheese in Phyllo Dough | Φέτα σε φύλλο €10.00

Deep fried Feta cheese in Phyllo Dough with Halkidiki thyme honey,

Petimezi Greek grape syrup, molasses & white sesame seeds.

Τηγανητή Φέτα σε φύλλο με μέλι χαλκιδικής, πετιμέζι & σουσάμι

Crispy Zucchini Fritters | Κολοκυθοκεφτέδες €11.00

With ouzo, fennel, spearmint, parsley, spring onion & feta cream.

Με ούζο, μάραθο, μαϊντανό, φρέσκο κρεμμύδι & κρέμα φέτας.



Uncooked Raw & Rare

Smoked mackerel | Καπνιστό Σκουμπρί €9.00

Taramas with cuttlefish ink, grilled cherry tomatoes, spring onion & onion pickles.

Ταραμάς με μελάνι σουπιάς, ψητά ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι & πίκλα κρεμμυδιού.

Carpaccio | Καρπάτσιο Λαβράκι €18.00

Sea bass carpaccio, lime syrup, calamansi mayonnaise, pickled seaweed.

Λαβράκι καρπάτσιο, σιρόπι μοσχολέμονου, μαγιονέζα εσπεριδοειδών, πίκλα από φύκια.

Tuna Tartare | Ταρτάρ Τόνου €18.00

With avocado cream, ginger vinaigrette - soy & quinoa.

Με κρέμα αβοκάντο, βινεγκρέτ σόγιας & κινόα.

Anchovy Marinated | Γαύρος Μαρινέ €10.00

Semi-salted anchovy, marinated in soy, lemon & shallot vinegar.

Ημίπαστος γαύρος, μαριναρισμένος με σόγια, λεμόνι & ξύδι εσαλότ.



Seafood Appetizers

Steamed Mussels | Μύδια Αχνιστά €15.00

Shelled mussels in white wine broth, fennel & saffron.

Μύδια με κέλυφος σε ζωμό λευκού κρασιού με φινόκιο & σαφράν.

Grilled Squid | Καλαμάρι Σχάρας €16.00

With romesco, olive oil, lemon sauce with tomato salad & potatoes.

Με Ρομέσκο, λαδολέμονο με ντομάτα & ψητές πατάτες.

Grilled Octopus | Χταπόδι Σχάρας €19.00

With smoked eggplant salad, caramelised cherry tomatoes & onions.

Με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, καραμελωμένα ντοματίνια & κρεμμύδια.

Saganaki Shrimps | Γαρίδες Σαγανάκι €16.00

With tomato sauce, ouzo, fresh herbs & feta cream

Με σάλτσα ντομάτας, ούζο, φρέσκα μυρωδικά & κρέμα φέτας.



Fish & Seafood

Hornbeam Fried Fish | Γαύρος Τηγανητός €12.00
Hornbeam with crispy crust and lemon sauce remoulade.
Τραγανός γαύρος με λεμονάτη ρεμουλάντ.

Grilled Sardines | Σαρδέλες σχάρας €14.00
With cherry tomato salad, corn & peppers.
Με σαλάτα από ντοματίνια, καλαμπόκι & πιπεριές.

Fried Squid | Καλαμαράκια Τηγανιτά €15.50
With Tartar Tarama.
Με Ταραμά Ταρτάρ.

Grilled Shrimps | Γαρίδες Σχάρας €22.00
With lemon vinaigrette with tomato-garlic.
Με βινεγκρέτ λαδολέμονο με ντομάτα και σκόρδο

Tempura Fried Shrimps | Γαρίδες Τεμπούρα €22.00
Crispy tempura-battered shrimps, with red pepper cream
& avocado cream
Παναρισμένες τραγανες γαρίδες με κρέμα κόκκινης πιπεριάς
& κρέμα αβοκάντο

Fresh Fish of the day | Φρέσκο Ψάρι ημέρας
Catch of the day.
Φρέσκο ψάρι ημέρας.



Pasta

Penne Chicken | Πένες με κοτόπουλο

€16.00

With smoked pancetta, mushroom cream, fresh mushrooms, lemon & parmesan.

Με καπνιστή πανσέτα, κρέμα μανιταριών, φρέσκα μανιτάρια, λεμόνι & παρμεζάνα.

Mediterranean Linguine | Μεσογειακό Λιγκουίνι €13.00

Eggplants, zucchini, peppers, mozzarella, pesto basil, capers & olives.

Μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πιπεριές, μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού, κάπαρη & ελιές.

Shrimp Linguine | Γαριδομακαρονάδα

€19.00

With aromatic herb butter, garlic oil, ouzo, tomato sauce & Bisque.

Με Αρωματικό βούτυρο, σκωρδόλαδο, ούζο, σάλτσα ντομάτας & μπισκ.



Risotti

Seafood Risotto | Ριζότο Θαλασσινών €20.00

With shellfish broth, squid, shrimp, mussels, herbs & saffron.

Με ζωμό οστρακοειδών, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια,
φρέσκα μυρωδικά & σαφράν.

Wild Mushroom Risotto | €18.00

Ριζότο Άγριων Μανιταριών

With mushroom cream, truffle oil, porcini powder.

Κρέμα μανιταριών, λάδι τρούφας & πούδρα πορτσίνι.

“Gemista” Flavored Risotto | €16.00

Ριζότο με άρωμα γεμιστών

With basil & spearmint, tomato sauce, peppers,
eggplants, zucchini, feta cream.

Με βασιλικό & δυόσμο, σάλτσα ντομάτας, πιπεριές,
μελιτζάνες, κολοκύθι, κρέμα φέτας.



Grilled & Slow Cooked Meats

Black Angus Beef Cheeseburger | €18.00

Μπέργκερ Black Angus

Black Angus beef burger, tartar sauce, cheddar, tomato, iceberg, caramelised onions. Served with french fries.

Black Angus μπέργκερ, σως ταρτάρ, τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.

Chicken breast fillet | €17.00

Κοτόπουλο στήθος φιλέτο

Marinated chicken fillet in green herbs.

Served with quinoa - bulgur & roasted vegetables.

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο με φρέσκα μυρωδικά.

Σερβίρεται με κινόα με πλιγούρι & ψητά λαχανικά.

Slow Cooked Grilled Pork Tenderloin | €18.00

Αργοψημένο χοιρινό φιλέτο

With green mustard sauce.

Served with grilled vegetables, potatoes & grilled baby jem lettuce

Με σάλτσα πράσινης μουστάρδας.

Σερβίρεται με ψητά λαχανικά , πατάτες & μαρουλι σχάρας.

Premium Cut Tagliata | €28.00

Μοσχαρισια Ταλιάτα Premium Κοπής

With lemon chimichurri.

Served with grilled vegetables, roasted potatoes & grilled baby jem lettuce

Με Λεμονάτη τσιμιτσούρι.

Σερβίρεται με ψητά λαχανικά , ψητές πατάτες και μαρούλι σχάρας.



Pizza

Margarita | Μαργαρίτα

€15.00

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, basil pesto.

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, πέστο βασιλικού.

Classic Speciale | Κλασική Σπέσιαλ

€17.00

Tomato sauce, grated mozzarella, fresh mozzarella, prosciutto cotto,

bacon, mushrooms, peppers, onion, tomatoes, olive oil, ground pepper.

Σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα, φρέσκια μοτσαρέλα, βραστό χοιρομέρι, μπέικον, μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες, ελαιόλαδο, πιπέρι.

Funghi Bianca | Μανιτάρια & τυρί κρέμα

€18.00

Cream cheese with tartufata & parmesan, mushrooms, arugula.

Κρέμα τυριού με ταρτουφάτα & παρμεζάνα, μανιτάρια, ρόκα.

Prosciutto & Parmesan |

Προσούτο & Παρμεζάνα

€18.00

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, prosciutto, parmesan, arugula.

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ντοματίνια, προσούτο, παρμεζάνα, ρόκα.



Kids Menu

Burger & Fries €14.00

beef burger, ketchup, mustard, tomato & fries

με μοσχάρισιο μπιφτέκι, κέτσαπ, μουστάρδα, ντομάτα & πατάτες τηγανητές

Chicken Nuggets €10.00

Crispy chicken bites with mustard mayonnaise and honey sauce.

Served with french fries.

Τραγανές κοτομπουκιές με σως μουσταρδομαγιονέζας.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.

Chicken Quesadillas with cheese & peppers | €9.00

Κεσαντίγιας κοτόπουλο με τυρί & πιπεριές

Tortilla stuffed with chicken, cheese & peppers.

Served with strained Greek yogurt and green salad.

Τορτίγια γεμιστή με κοτόπουλο, τυρί & πιπεριές.

Σερβίρεται με στραγγιστό γιαούρτι & πράσινη σαλάτα.

Mac n' Cheese Penne | Πέννες Mac n' Cheese €12.00

Penne with yellow cheese cream.

Πέννες με κρέμα κίτρινων τυριών.

Penne Pasta €10.00

Penne with tomato sauce or butter sauce

Πέννες με σάλτσα τομάτας ή σάλτσα βουτύρου



Desserts

Profiteroles | Προφιτερόλ €12.00

Choux pastry dessert with a rich chocolate ganache, vanilla cream, strawberry sauce & caramelized hazelnuts.

Σουδάκια με κρέμα βανίλιας, γκανάζ σοκολάτας, σάλτσα φράουλας & καραμελωμένα φουντούκια.

Cheesecake | Τσιζκέικ €10.00

Citrus, no bake cheesecake cream with butter biscuit & strawberry coulis.

Κρέμα εσπεριδοειδών, κρέμα τυριού με μπισκότο βουτύρου & κουλί φράουλα.

Milk pie “Galatorita” | Γαλατόπιτα €11.00

Milk pie with nouazette butter, caramel sauce & pistachio cream.

Γαλατόπιτα με βούτυρο νουαζέτ, σως καραμέλας & κρέμα φυστικιού.

Orange Phyllo Pie | Πορτοκαλοπιτα €12.00

Greek orange pie with phyllo, yogurt & orange syrup with armenovil & chocolate topping.

Πορτοκαλόπιτα με αρμενοβίλ με επικάλυψη σοκολάτας.



Φ.Π.Α. & Λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται
V.A.T. & All taxes are included

Αγορανομικός Υπεύθυνος : Κωνσταντίνος Δούδος
Market Controller Responsible: Konstantinos Doudoss