

Thalass

BAREFOOT TAVERN & BEACH

MYKONOS

Summer

2024



Τοστ*

Toast

Αυγά με Μπέικον*

Δύο τηγανητά αυγά με τραγανό μπέικον και ζυμωτό ψωμί

Fried eggs with Bacon

Two fried eggs with crispy bacon and fermented bread

Ομελέτα με Τυρί*

Omelette with cheese

Κλαμπ Σάντουιτς

Με ζαμπόν, τυρί, ντομάτα, κοτοσαλάτα, μαγιονέζα & τραγανές τηγανητές πατάτες

Club Sandwich

With ham, cheese, tomato, chicken salad, mayonnaise & crispy French fries

Γιαούρτι με Μέλι και Καρύδια

Greek yoghurt with honey & walnuts

Γιαούρτι με Φρούτα

Greek yoghurt with fruits

*Served 10:00-12:00

Starters

Τριλογία σπιτικών σως

Μαγιονέζα, Κέτσαπ, Μουστάρδα

Homemade sauce trilogy

Mayonnaise, ketchup and mustard

 Ψωμί με ντιπ πελτέ τομάτας

Bread with tomato paste dip

Μεζές για δύο άτομα

Ποικιλία ζεστών και κρύων ορεκτικών

Greek-style tapas for two

Variety of hot & cold appetizers

Salads ΣΑΛΑΤΕΣ

🌿 Πατατοσαλάτα

Με φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, μαϊντανό, πιπεριά Φλωρίνης, πράσινες ελιές & σχοινόπρασο

Potato Salad

With spring onion, dill, parsley, red pepper, green olives & chives

🌿 Χόρτα Ημέρας

Ελαιόλαδο, οξύμελο, φρέσκια ντομάτα

Local Greens Salad

Olive oil, honey vinegar & tomato

🌿 Παντζάρια

Ελαιόλαδο, ξίδι. Συνοδεύεται με σκορδαλιά

Beetroot

Olive oil, vinegar. Served with garlic spread

Χωριάτικη

Ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, φέτα, ελιές, πιπεριά, ανθός αλατιού & κάπαρη

Greek Salad

Tomato, onion, cucumber, feta cheese, olives, pepper, fleur de sel & capers

Θάλας

Καρδιές μαρουλιού, ντομάτα, αγγούρι, καρότο, γραβιέρα Νάξου & βινεγκρέτ από οξύμελο και πετιμέζι

Thalas

Lettuce, tomato, cucumber, carrot, graviera cheese from Naxos & molasses with oxymelo vinaigrette

Μυκονιάτικη Σαλάτα

Ντομάτα, ελιές, κάπαρη, παξιμάδια χαρουπιού & γαλοτύρι

Mykonian Salad

Tomato, olives, capers, carob rusk & galotyri cheese

Spreads ΑΛΟΙΦΕΣ

Φάβα

Fava Split Pea Spread

Τζατζίκι

Tzatziki

Ταραμοσαλάτα

Fish Roe Spread

Μελιτζανοσαλάτα

Eggplant Spread

Τυροκαυτερή

Chili Feta Cheese Spread

Τριλογία αλοιφών

τζατζίκι, ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα

Spread trilogy

tzatziki, fish roe, eggplant

Appetizers ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τηγανόψωμο

Χειροποίητο ζυμάρι γεμισμένο με κατσικίσιο τυρί & φρέσκο θυμάρι

Greek fry bread

Homemade dough stuffed with goat cheese & fresh thyme

Πατάτες τηγανητές με φέτα και ντομάτα

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι με τριμμένη φέτα και κομματάκια ντομάτας

French fries with feta cheese and tomato

Fresh potatoes hand cut with grated feta cheese and tomato

Τυρολουκουμάδες

Αφράτοι λουκουμάδες τυριού από γραβιέρα Νάξου και καπνιστό μετσοβόνη. Συνοδεύονται με πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας

Cheese Croquettes

Fried cheese balls with graviera cheese from Naxos Island and smoked metsovone cheese. Served with spicy tomato marmalade

Χταποδοκεφτές

Τραγανοί χταποδοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά. Συνοδεύονται με μους από φρέσκα παντζάρια και μαύρο σκόρδο

Octopus Balls

Fried octopus balls with fresh herbs. Served with beetroot and black garlic mousse



Ψητά μανιτάρια Μυκόνου

Μαριναρισμένα μανιτάρια πλευρώτους με φρέσκο θυμάρι & σκόρδο

Grilled Mykonian mushrooms

Marinated oyster mushrooms with fresh thyme & garlic

Κολοκυθοκεφτέδες

Αφράτοι κεφτέδες κολοκυθιού με φέτα, φρέσκο κρεμμύδι & άνηθο συνοδευόμενοι με ντιπ γιαουρτιού

Zucchini Balls

Tender zucchini balls with feta cheese, spring onion & dill accompanied with Greek yoghurt dip

Μελιτζάνα ψητή με φέτα

Μελιτζάνα στη γάστρα, φρέσκος μαϊντανός, ντομάτα τριμμένη, φέτα & ελαιόλαδο

Grilled eggplant with feta cheese

Eggplant in Dutch oven pot, fresh parsley, grated tomato, feta cheese & olive oil



Το χταπόδι μας

Σιγομαγειρεμένο πλοκάμι χταποδιού* τελειωμένο στη σχάρα με φρέσκα μυρωδικά, ελαιόλαδο, ξύδι, πετιμέζι & φρέσκο θυμάρι

Our octopus

Slow-cooked and grilled octopus leg with fresh herbs, olive oil, vinegar, molasses & fresh thyme

❄️ **Γαρίδες Σχάρας**

Έξι γαρίδες*, φρέσκο θυμάρι, λεμόνι & βούτυρο

Grilled Shrimp

Six shrimp*, fresh thyme, lemon & butter

Κολοκυθάκια τηγανητά

Συνοδευόμενα με ντιπ γιαουρτιού

Fried Zucchini

Accompanied with Greek yoghurt dip

Φέτα με Σουσάμι και Μέλι

Φέτα με κρούστα από σουσάμι & θυμαρίσιο μέλι

Feta cheese with Honey and Sesame

Pan-fried feta cheese with sesame crust & thyme honey

Γαύρος Μαρινάτος

Φιλετάκια γαύρου μαριναρισμένα σε κόκκινο ξύδι & μπαχαρικά

Marinated Anchovy

Marinated anchovy fillets in red wine vinegar & spices

Μύδια Αχνιστά

Με λευκό κρασί, μουστάρδα & σκόρδο

Steamed Mussels

With white wine, mustard & garlic

❄️ **Καλαμάρι Τηγανητό**

Τηγανητό Καλαμάρι* παναρισμένο σε αλεύρι

Fried Calamari

Deep-fried calamari*

❄ Καλαμάρι Ψητό

Με πέστο βασιλικού, ντομάτα & φύλλα ρόκας

Grilled calamari with pesto

With basil pesto, tomato & rocket salad leaves

❄ Χταπόδι Ξυδάτο

Βραστό χταπόδι*, μαριναρισμένο σε κόκκινο ξύδι, σερβίρεται με ελαιόλαδο & ρίγανη

Octopus with vinegar sauce

Boiled octopus*, marinated in red wine vinegar, served with olive oil & oregano

❄ Γαρίδες σαγανάκι

Με ούζο, ντομάτα, σκόρδο, γραβιέρα, πιπεριά & φέτα

Shrimp saganaki

With ouzo, tomato, garlic, graviera cheese, peppers & feta cheese

Κεφτέδες στο τηγάνι

Από μοσχαρίσιο κιμά, με κρεμμύδι & δυόσμο

Pan-fried Meatballs

Minced beef, onion & mint

Λουκάνικο Μυκόνου

Παραδοσιακό χοιρινό λουκάνικο Μυκόνου ψημένο στη σχάρα, σερβίρεται με χειροποίητο dressing μουστάρδα & λεμόνι

Grilled Mykonian Sausage

Grilled traditional Mykonian pork sausage.
Served with homemade mustard & lemon dressing

Catch of the day ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Τιμή μερίδας / Price per portion

Τιμή κιλού / Price per kg

Αθερίνα

Τηγανητή με ελαιόλαδο

Smelt

Fried in olive oil

Γαύρος

Τηγανητός με ελαιόλαδο

Anchovy

Fried in olive oil

Σαρδέλα

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Sardine

Grilled, served with steamed vegetables

Μαρίδα

Τηγανητή με ελαιόλαδο

Picarel

Fried in olive oil

Μπαρμπούνι

Τηγανητό με ελαιόλαδο ή ψητό
σερβιριζόμενο με λαχανικά ατμού

Red mullet

Fried in olive oil or grilled,
served with steamed vegetables

Λαβράκι

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Sea bass

Grilled, served with steamed vegetables

Τιμή κιλού / Price per kg

Σφυρίδα

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Grouper

Grilled, served with steamed vegetables

Στήρα

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Golden grouper

Grilled, served with steamed vegetables

Συναγρίδα

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Dentex

Grilled, served with steamed vegetables

Αστακός

Στη σχάρα, σερβίρεται με ψητά λαχανικά

Lobster

Grilled, served with grilled vegetables

Βασιλικό Καβουροπόδαρο

Στη σχάρα με αλμυρό λαδολέμονο

King Crab legs

Grilled, with salty oil and lemon sauce

Pasta ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Μακαρόνια με κιμά

Σπαγγέτι με μοσχαρίσιο κιμά σιγομαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας

Pasta Bolognese

Spaghetti with slow-cooked minced beef in tomato sauce

Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας

Σπαγγέτι με σάλτσας ντομάτας αρωματισμένη με φρέσκα φύλλα βασιλικού

Pasta with tomato sauce

Spaghetti with tomato sauce flavoured with fresh basil leaves

❄ Γαριδομακαρονάδα

Λιγκουίνι με γαρίδες* σε μπισκ γαρίδας

Shrimp pasta

Linguine with shrimp* in shrimp bisque

Παπαρδέλες με κοτόπουλο

Παπαρδέλες με στήθος κοτόπουλο &μανιτάρια

Pappardelle with chicken

Pappardelle with chicken breast & mushrooms

Κολοκυθομακαρονάδα

Με σοτέ κολοκυθάκι, μαύρο σκόρδο, μαϊντανό και τριμμένη φέτα

Zucchini Pasta

Sautéed zucchini with black garlic, dill and grated feta cheese

❄ Γιουβέτσι με θαλασσινά

Κριθαράκι με γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι, & μύδια σε μπισκ από γαρίδα

Giouvetsi with seafood

Orzo pasta with shrimp, calamari, octopus & mussels in shrimp bisque

Αστακομακαρονάδα

Αστακός με λιγκουίνι, ντομάτες, μαϊντανό, κρεμμύδι & ούζο

Lobster pasta

Lobster with linguine, tomato, parsley, onion & ouzo

Main Courses ΚΥΡΙΩΣ

Τσιπούρα

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Sea bream

Grilled, served with steamed vegetables

Φαγκρί

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Pargus

Grilled, served with steamed vegetables

* Μπακαλιάρος Σκορδαλιά

Παστός μπακαλιάρος τηγανισμένος με κρούστα αλευριού σερβίρεται με σκορδαλιά

Fried Cod "Skordalia"

Salt cod deep-fried with flour crust served with "skordalia" garlic-potato purée

Μπιφτέκι Κοτόπουλο

Στη σχάρα σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Chicken Patty

Grilled, served with French fries

Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο

Στη σχάρα σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Beef Patty

Grilled, served with French fries

Χοιρινά Μπριζολάκια Λαιμού

Μαριναρισμένα χοιρινά μπριζολάκια με θυμάρι & πετιμέζι σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Pork Neck Steak

Marinated pork neck steaks with thyme & molasses served with French fries

Φιλετάκια στήθος κοτόπουλο

Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο με εστραγκόν & πάπρικα σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Chicken breast fillet

Marinated chicken breast fillets with estragon & paprika served with French fries

Μοσχάρι Κοκκινιστό

Μοσχαράκι γάλακτος μαγειρεμένο στη γάστρα με φρέσκια ντομάτα, κανέλα και μυρωδικά. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές

Braised Beef

With tomato, cinammon and herbs. Served with French fries

Μουσακάς

Μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνες, πατάτες και μπεσαμέλ

Moussaka

Minced beef, eggplants, potatoes and bechamel

Κοτόπουλο με Πατάτες στον Φούρνο

Μπούτι κοτόπουλο μαγειρεμένο στο φούρνο, με φρέσκα μυρωδικά και πατάτες

Chicken Thigh with Potatoes

Slow cooked chicken thigh on stove with roasted potatoes and fresh herbs

Χοιρινή Μπριζόλα 1000γρ.

Στη σχάρα σεβριζόμενη με τηγανητές πατάτες

Pork Steak 1000gr

Grilled, served with French fries

Μοσχίδα 500γρ.

Μοσχαρίσια μπριζόλα από νεαρή μοσχίδα. Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες

Veal 500gr

Grilled, served with French fries

Αρνίσια Παϊδάκια

Στη σχάρα σεβριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Lamb Chops

Grilled, served with French fries

Desserts ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Κορμός

Σοκολατένιος κορμός με ξηρούς καρπούς

Mosaic

Chocolate mosaic cake with dried nuts

Σπιτικό Παγωτό (δύο μπάλες)

Τσουρέκι - Μαστίχα, Καϊμάκι, Βανίλια, Σοκολάτα, Σορμπέ Μάνγκο

Homemade ice cream (two scoops)

Tsoureki - Mastiha, Kaimaki, Vanilla, Chocolate, Mango Sorbet

Πολίτικος Σιμιγδαλένιος Χαλβάς

Σιμιγδαλένιος χαλβάς με φρέσκο αγελαδινό βούτυρο, κουκουνάρι και μαύρες σταφίδες

Semolina Halva

With fresh butter made from cow milk, pinenuts and black raisins

Λουκουμάδες με Παγωτό Τσουρέκι

Αφράτοι λουκουμάδες, σερβίρονται με καβουρδισμένα φιστίκια Αιγίνης, κανέλα, μέλι & παγωτό τσουρέκι

Greek style Donuts with Tsoureki ice cream

Fluffy Greek style donuts, served with roasted pistachios, cinnamon, honey & tsoureki ice cream



Φρουτοσαλάτα

Για δύο άτομα με φρούτα εποχής

Fruit Salad

For two with seasonal fruits



Frozen



Vegan



Spicy

ΑΝ ΠΑΣΧΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η φέτα είναι ελληνική.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

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

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γραμμένος Δημήτριος

IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY PLEASE LET US KNOW.

We use sunflower oil for all fried foods. Extra virgin olive oil is used for salads. Feta cheese is Greek.

All prices are in Euro. Prices include all legal charges.

For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.

Compliance Manager: Grammenos Dimitrios