

Thalas

BAREFOOT TAVERN & BEACH

MYKONOS

Summer
2026



Τοστ*

Toast

Αυγά με Μπέικον*

Δύο τηγανητά αυγά με τραγανό μπέικον & ζυμωτό ψωμί

Fried eggs with Bacon

Two fried eggs with crispy bacon & fermented bread

Κλαμπ Σάντουιτς

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

Club Sandwich

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

Ομελέτα με Τυρί*

Omelette with cheese

Γιαούρτι με Μέλι & Καρύδια

Greek yoghurt with honey & walnuts

Γιαούρτι με Φρούτα

Greek yoghurt with fruits

* served 10-12:00

Starters

Τριλογία σπιτικών sauce

Μαγιονέζα, κέτσαπ, μουστάρδα

Homemade sauce trilogy

Mayonnaise, ketchup & mustard



Ψωμί με ντιπ πελτέ τομάτας

Bread with tomato paste dip

Πίτα ψημένη στα κάρβουνα

Grilled pita bread

Μεζές για δύο άτομα

Ποικιλία ζεστών & κρύων ορεκτικών

Greek-style tapas for two

Variety of hot & cold appetizers

Salads ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα "Σπανακόπιτα"

Φρέσκο σπανάκι, κρεμμύδι, άνηθος, φέτα, σπασμένο φύλλο κρούστας & βινεγκρέτ λεμονιού

"Spanakopita" Green Salad

Fresh spinach, onion, dill, feta cheese, crushed puff pastry & lemon vinaigrette

Σαλάτα με καρπούζι

Καρπούζι σε κύβους με φέτα, δυόσμο & μαρμελάδα ντομάτας

Watermelon Salad

Watermelon in cubes with feta cheese, mint & tomato marmelade

Τραγανή Μυκόνου

Τραγανό μπέικμπι τζεμ, χειροποίητα κρουτόν, ψητό στήθος κοτόπουλο και γραβιέρα Μυκόνου, δεμένα με απαλή βινεγκρετ με μέλι και μαγιονέζα.

Crispy Mykonian

Crispy baby gem, handmade croutons ,grilled chicken breast and Mykonian gruyere , dressed with a light honey mayo vinaigrette.

Χωριάτικη

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

Choriatiki

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



Χόρτα ημέρας

Ελαιόλαδο, οξύμελο & φρέσκια ντομάτα

Local greens salad

Olive oil, oximelo & tomato

Ντάκος

Παραδοσιακό παξιμάδι με ντομάτα, φέτα, ελαιόλαδο & ρίγανη

Dakos

Traditional rusk, tomato, feta cheese, olive oil & oregano

* All salads are served from 10:00am

Spreads ΑΛΟΙΦΕΣ

Φάβα

Fava Split Pea Spread

Τζατζίκι

Tzatziki Spread

Ταραμοσαλάτα

Taramas Spread

Μελιτζανοσαλάτα

Eggplant Spread

Τυροκαυτερή

Chili Feta Cheese Spread

Τριλογία αλοιφών

Τζατζίκι, ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα

Spread trilogy

Tzatziki, fish roe, eggplant

Appetizers ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Λακέρδα με μαυρομάτικα φασόλια

Βρασμένα μαυρομάτικα φασόλια, λακέρδα με φρέσκα βότανα & ελαφρύ λαδολέμονο

Lakerda with black eyed peas

Boiled black eyed peas, skipjack tuna with fresh herbs, fine olive oil & lemon sauce

Μοσχαρίσιο μάγουλο

Μαγειρεμένο αργά σε κόκκινο κρασί & αρωματικά

Beef Cheek

Slow cooked in red wine & herbs

Πατάτες τηγανητές με φέτα & ντομάτα

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

French fries with feta cheese & tomato

Fresh potatoes hand cut with grated feta cheese & tomato

Τυρολουκουμάς

Αφράτοι λουκουμάδες τυριού από γραβιέρα Νάξου & καπνιστό μετσοβόνη, συνοδεύονται με πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας

Cheese Croquettes

Fried cheese balls with graviera cheese from Naxos Island & smoked metsovone cheese, served with spicy tomato marmalade

Χταποδοκεφτέδες

Τραγανοί χταποδοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, συνοδεύονται με μους από φρέσκα παντζάρια & μαύρο σκόρδο

Octopus Balls

Fried octopus balls with fresh herbs, served with beetroot & black garlic mousse

Ψητά μανιτάρια Μυκόνου

Μαριναρισμένα μανιτάρια πλευρώτους με φρέσκο θυμάρι & σκόρδο

Grilled Mykonian mushrooms

Marinated oyster mushrooms with fresh thyme & garlic

Ο Τόνος μας

Μαριναρισμένος φρέσκος τόνος Αλοννήσου, άγρια κάπαρη, κρίταμο, ξεφλουδισμένη ντομάτα και αρωματικό λαδολέμονο.

Our Tuna

Marinated fresh tuna from Alonissos island, wild capers, rock samphire, peeled tomato and aromatic lemon-olive oil dressing.

Σεβίτσε Λαβράκι

Λεπτοκομμένο λαβράκι με αρωματικό αγουρέλαιο, χυμό μοσχολέμονου και φρέσκο κρεμμυδάκι.

Seabass Ceviche

Thinly sliced sea bass with aromatic green olive oil, lime juice and spring onion.

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 yogurt dip

Μελιτζάνα ψητή με φέτα

Μελιτζάνα στην 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

❄ **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

❄ **Το χταπόδι μας**

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

Our octopus

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

❄ **Γαρίδες σχάρας**

Έξι γαρίδες, φρέσκο θυμάρι, λεμόνι & βούτυρο

Grilled Shrimps

Six shrimps, fresh thyme, lemon & butter

Κολοκυθάκια τηγανητά

Συνοδευόμενα με ντιπ γιαουρτιού

Fried Zucchini

Accompanied with greek yogurt dip

Φέτα με σουσάμι & μέλι

Φέτα με κρούστα από σουσάμι & θυμαρίσιο μέλι

Feta cheese with honey & sesame

Pan fried feta cheese with sesame crust & thyme honey

Μαστέλο Χίου

Στη σχάρα

Mastelo cheese from Chios island

Grilled

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



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

Κεφτεδάκια στο τηγάνι

Από μοσχαρίσιο κιμά κρεμμύδι & δυόσμο

Pan fried Meatballs

Minced beef, onion & mint

Catch of the day ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Στρείδια

Φρέσκα στρείδια σερβιρισμένα
με ανθό αλατιού & φρέσκο λεμόνι

Oysters

Fresh oysters served with
salt blossom & fresh lemon

Στο τηγάνι

Αθερίνα, Γαύρος, Μαρίδα

Deep Fried

Smelt, Anchovy, Picarel

Σαρδέλα

Στη σχάρα

Sardine

Grilled

Αχινός σε σφηνάκι 20ml

Sea urchin shot 20ml

Φρέσκο Ψάρι με το κιλό

Στην σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Fresh Fish per kilo

Grilled, served with steamed vegetables

Καλαμάρι ψητό

Στη σχάρα με λαδολέμονο

Grilled Calamari

Grilled with olive oil & lemon sauce

Γαρίδα τζάμπο

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Jumbo shrimp

Grilled, served with steamed vegetables

Αστακός

Στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Lobster

Grilled, served with steamed vegetables

Βασιλικό Καβουροπόδαρο

Στη σχάρα με αλμυρό λαδολέμονο

King Crab legs

Grilled, with salty oil & lemon sauce

Nana's Dishes ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Κοτόπουλο με πατάτες στον φούρνο

Μπούτι κοτόπουλο μαγειρεμένο στον φούρνο,
με φρέσκα μυρωδικά & πατάτες

Chicken Thigh with Potatoes

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

Κατσίκι κλέφτικο στην γάστρα

Μαρινarıσμένο & σιγοψημένο κατσικάκι
με πατάτες & μυρωδικά

Kleftiko Goat

Marinated & slowcooked goat with potatoes & herbs

Μοσχάρι κοκκινιστό

Μοσχαράκι γάλακτος μαγειρεμένο στη γάστρα
με φρέσκια ντομάτα, κανέλα & μυρωδικά,
συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές

Braised Beef

With tomato, cinammon & herbs
served with French fries

Μουσακάς

Μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνες, πατάτες & μπεσαμέλ

Moussaka

Minced beef, eggplants, potatoes & bechamel

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

❄ 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

Κολοκυθομακαρονάδα

Με σοτέ κολοκυθάκι, μαύρο σκόρδο, μαϊντανό & τριμμένη φέτα

Zucchini Pasta

Sautéed zucchini with black garlic, dill & grated feta cheese

Κατσικομακαρονάδα

Bucatini μαγειρεμένα στον ζωμό από κατσικάκι γάλακτος με τρυφερά κομμάτια κατσικιού και ξηρό ανθότυρο Κρήτης

Traditional Greek goat pasta

Bucatini cooked in a broth of milk-fed goat, served with tender pieces of goat and dried Cretan anthotyro cheese

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

Μπιφτέκια Κοτόπουλο

Στη σχάρα σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Chicken Patty

Grilled, served with French fries

Μπιφτέκια Μοσχαρίσιο

Στη σχάρα σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Beef Patty

Grilled, served with French fries

Χοιρινά Μπριζολάκια Λαιμού

Μαριναρισμένα χοιρινά μπριζολάκια με θυμάρι
σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Pork Neck Steak

Marinated pork neck steaks with thyme
served with French fries

Φιλετάκια στήθος κοτόπουλο

Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο με εστραγκόν, σκόρδο & πάπρικα
σερβιριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Chicken breast fillet

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

Χοιρινή Μπριζόλα 1000γρ.

Στη σχάρα σεβριζόμενη με τηγανητές πατάτες

Pork Steak 1000gr

Grilled, served with French fries

Μοσχαρίσια Μπριζόλα 400γρ.

Ψητή, συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες

Veal Steak 400gr

Grilled, served with French fries

Αρνίσια Παϊδάκια

Στη σχάρα σεβριζόμενα με τηγανητές πατάτες

Lamb Chops

Grilled, served with French fries

Φιλέτο Μόσχου

Στη σχάρα σεβριζόμενο με τηγανητές πατάτες

Beef Fillet

Grilled, served with French fries

Χοιρινό Σουβλάκι

Στη σχάρα σεβριζόμενο με τηγανητές πατάτες,
ψητή πιπεριά & ψητή ντομάτα

Pork Souvlaki

Grilled, served with French fries, grilled pepper & grilled tomato

Desserts ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Ρυζόγαλο Γάλα αρωματισμένο με βανίλια Μαδαγασκάρης & ρύζι
Rizogalo Rice pudding with Madagascar vanilla flavoured milk

Κορμός Σοκολατένιος κορμός με ξηρούς καρπούς
Mosaic Chocolate mosaic cake with dried nuts

Μπακλαβάς με παγωτό
 Τραγανή φωλιά μπακλαβά από φύλλο κρούστας, γεμιστή με καρύδια, σερβιρισμένη με παγωτό & σιρόπι
Baklava with ice cream
 Crunchy baklava nest with puff pastry, walnuts, served with ice cream & syrup

Σπιτικό Παγωτό (δύο μπάλες)
 Τσουρέκι - Μαστίχα, Φυστίκι Αιγίνης & θαλασσινό αλάτι, Βανίλια, Σοκολάτα, Σορμπέ Μανγκο
Homemade ice cream (two scoops)
 Tsoureki - Mastiha, Pistachio & Aegean sea salt, Vanilla, Chocolate, Mango Sorbet

Πολίτικος Σιμιγδαλένιος Χαλβάς
 Με φρέσκο αγελαδινό βούτυρο, κουκουνάρι & μαύρες σταφίδες
Semolina Halva
 With fresh butter made from cow milk, pinenuts & 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 κρύα φρούτα εποχής
Fruit Salad For two with cold 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