



Polifimos

TAVERNA

*Ιωάννης Μαρνελάκης
73009 Σούγια, Χανιά, Κρήτη, Ελλάδα*

*Ioannis Marnelakis
73009 Sougia, Chania, Crete, Greece*

+30-28230-51343 • polifimos@gmx.net • www.polifimos.gr

Wi-Fi password: Polifimos2015

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χωρίς κρέας

Ψωμί
σ συνοδεύεται με ελιές

Τζατζίκι

Μελιτζανοσαλάτα
με ψητές πιπεριές φλωρίνης και φέτα

Αβοκάντο ντιπ

Φάβα
με κρεμμύδι και μαϊντανό

Ντάκος
παξιμάδι, τριμμένη ντομάτα, μυζήθρα, ελαιόλαδο και μαϊντανό

Καλιτσούνια
ανάμεικτα ή με μυζήθρα

Ντολμαδάκια
με αμπελόφυλλα ή κολοκυθοανθούς

Κολοκυθοανθοί τηγανητοί
με φέτα και μυζήθρα

Κολοκυθοκεφτέδες

Ανάμεικτα λαχανικά τηγανητά
κολοκυθάκια, Μελιτζάνες, πιπεριές καιμανιτάρια

Πατάτες τηγανητές

Πιπεριές γεμιστές με τυριά

Φέτα ψητή
με ντομάτα και πιπεριά

Χαλούμι
με ανάμεικτη σαλάτα

Σαγανάκι τυρί

APPETIZERS

Vegetarian

Bread € 1.00
served with olives

Tzatziki € 3.50
yoghurt, cucumber, and garlic dip

Aubergine Dip € 3.80
with grilled red peppers and feta

Avocado Dip € 4.20

Fava Bean Purée € 3.50
with onions and parsley

Dakos € 4.00
rusk, grated tomatoes, myzithra, parsley, and olive oil

Kalitsounia € 4.60
filo pastry filled with myzithra, or myzithra and chorta

Dolmades € 5.50
vine leaves or zucchini flowers stuffed with rice

Fried Zucchini Flowers € 5.90
stuffed with feta and myzithra

Zucchini Croquettes € 4.80

Mixed Fried Vegetables € 5.50
zucchini, aubergines, peppers and mushrooms

Fried Potatoes € 2.60

Green Peppers Stuffed with Mixed Cheese € 4.90

Grilled Feta € 4.60
with tomatoes and peppers

Haloumi € 4.80
grilled Cypriot cheese with vegetable salad

Saganaki € 3.80
breaded fried cheese

Με Κρέας

Κεφτεδάκια
με τζατζίκι

Απάκι στη σχάρα
με ανάμεικτη σαλάτα

Λουκάνικα ψητά χωριάτικα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κρητική
ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, μυζήθρα, πατάτα βραστή, παξιμάδι και γλιστρίδα

Χωριάτικη
ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, και φέτα

Σαλάτα με σως πορτοκάλι
μαρούλι, λόλα, ρόκα, ντοματίνια, αβοκάντο, παρμεζάνα, σταφίδες, αποξηραμένα σύκα, ξηρους καρπούς, και σως πορτοκάλι

Ρόκα Σαλάτα
ρόκα, ντοματίνια, παρμεζάνα, λιαστή ντομάτα και καρύδια

Σαλάτα Πολύφημος
ανάμεικτη σαλάτα λαχανικών με σάλτσα αβοκάντο και καρύδια

Μαρούλι
με άνηθο και φρέσκο κρεμμύδι

Αβοκάντο Σαλάτα
με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμύδι

Χόρτα εποχής

ΤΥΡΙΑ

Φέτα

Μυζήθρα

Γραβιέρα Χανίων

With meat

Fried Meat Balls € 5.00
with tzatziki

Araki € 5.70
smoked pork from the grill served with vegetable salad

Grilled Local Sausage € 5.70

SALADS

Cretan Salad € 5.50
tomatoes, cucumber, peppers, onions, olives, myzithra, boiled potatoes, rusk, and fresh herbs

Greek Salad € 5.30
tomatoes, cucumber, peppers, onions, olives, and feta

Salad with Orange Dressing € 5.80
lettuce, lollo rosso, rocket, cherry tomatoes, avocado, parmesan, raisins, dried figs, nuts, and orange marinade

Rocket Salad € 4.90
rocket, cherry tomatoes, parmesan, sun-dried tomatoes, and walnuts

Polifimos Salad € 6.50
mixed vegetable salad with avocado sauce and walnuts

Lettuce € 3.80
with dill and spring onions

Avocado Salad € 5.20
with cherry tomatoes and spring onions

Chorta € 4.60
blanched seasonal mountain greens

CHEESE

Feta € 3.20
white sheep cheese

Myzithra € 3.80
local soft white cheese

Gruyère € 4.80
local hard cheese

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Σπαγκέτι Ναπολιτέν
με σάλτσα ντομάτας

Σπαγκέτι Μπολονέζ
με κιμά σε σάλτσα ντομάτας

Σπαγκέτι Καρμπονάρα
με μπέικον, μανιτάρια και κρέμα γάλακτος

Γαριδομακαρονάδα*

Σπαγκέτι με φρέσκο πέστο

Ριζότο με γαρίδες*
με ούζο, σάλτσα ντομάτα και παρμεζάνα

Ριζότο με λαχανικά
με μανιτάρια, κολοκύθια, καρότα, πιπεριές και παρμεζάνα

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Ξιφίας* ψητός στα κάρβουνα
με χόρτα και ρύζι

Καλαμάρι* γεμιστό στα κάρβουνα
γεμιστό με φέτα, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές και μαϊντανό, σερβίρεται με χόρτα και ρύζι

Χταπόδι* ψητό στα κάρβουνα
με χόρτα και ρύζι

Γαρίδες* ψητές
με χόρτα και ρύζι

Καλαμάρια τηγανητά

Ψάρι φρέσκο

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Neapolitan
with tomato sauce

Spaghetti Bolognese
with minced meat in tomato sauce

Spaghetti Carbonara
with bacon, mushrooms, and cream

Shrimp* Spaghetti
shrimps, fresh tomatoes, feta, onions, garlic, and basil

Spaghetti with Fresh Pesto

Shrimp* Risotto
with ouzo, tomato sauce, and parmesan

Vegetable Risotto
with mushrooms, zucchini, carrots, green peppers, and parmesan

SEAFOOD

Grilled Swordfish*
with chorta and rice

Grilled Stuffed Calamari*
calamari stuffed with feta, tomatoes, onions, olives, and parsley, served with chorta and rice

Grilled Octopus*
with chorta and rice

Grilled Shrimps*
with chorta and rice

Fried Calamari

Fresh Fish

Ask the waiter for the fish of the day and prices.

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Με Κρέας

Αρνί τσιγαριαστό

Κρεατότουρτα για δύο
με αρνί, μυζήθρα, τυρομάλαμα και στάκα

Σουτζουκάκια

Μουσακάς

Χωρίς κρέας

Μελιτζάνες
κόκκινη σάλτσα, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό, φέτα και μυζήθρα

Μπουρέκι
πατάτες και κολοκύθια σε φέτες με μυζήθρα, φέτα και δυόσμο

Γεμιστά
Ντομάτες και πιπεριές γεμιστές, με ντολμαδάκια και τηγανητές πατάτες

Γίγαντες στο φούρνο

OVEN DISHES

Meat Dishes

Lamb Tsigariasto
lamb casserole € 9.00

Cretan Meatpie for two
with lamb and mixed local cheese € 18.00

Soutzoukakia
minced meat with feta in tomato sauce € 7.80

Moussaka
gratin with aubergines, minced meat, potatoes, and bechamel sauce € 8.50

Vegetarian

Aubergine Gratin
with aubergines, tomato sauce, onions, garlic, parsley, feta, and myzithra € 7.80

Bourekia
gratin with sliced potatoes and zucchini, myzithra, feta, and peppermint € 7.80

Stuffed Tomatoes and Peppers
oven baked and stuffed with rice and herbs, served with dolmades and fried potatoes € 7.00

Oven-Baked Giant Beans € 5.90

*κατεψυγμένο

Μαγειρεύουμε μόνο με λάδι ελιάς.

*frozen

We use only olive oil for all our meals.

ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα κάρυ
με πιπερίες καιμανιτάρια

Ψαρονέφρι Πολύφημος
με κολοκύθια,μανιτάρια,μελιτζάνες,ντομάτες
φέτα,τυριά και κρέμα γάλακτος σερβίρεται με ρύζι

Σνίτσελ χοιρινό
με πατάτες τηγανητές

Σνίτσελ χοιρινό αλά κρέμ
μεμανιτάρια

Πατατόγυρος κοτόπουλο
Με τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα, πατάτες τηγανιτές
και πίτα

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Κοτόπουλο φιλέτο
με πατατές τηγανητές ή ρύζι

Μπιφτέκι
με πατατές τηγανητές ή ρύζι

Σπαγκέτι με τυρί

Σπαγκέτι Ναπολιτέν

Σπαγκέτι Μπολονέζ

PAN DISHES

Chicken Filet with Curry Sauce € 8.50
with peppers and mushrooms

Tenderloin Polifimos € 11.00
with zucchini, mushrooms, aubergines, tomatoes,
feta, cheese, and cream, served with rice

Pork Schnitzel € 7.50
with fried potatoes

Pork Schnitzel à la Crème € 8.30
with mushrooms

Mixed chicken platter € 8.80
with tzatziki, onions, tomatoes, fried potatoes, and
pita bread

CHILDREN'S MENU

Chicken Filet € 4.80
with fried potatoes or rice

Burger € 4.80
with fried potatoes or rice

Spaghetti with Cheese € 3.80

Spaghetti Neapolitan € 4.20

Spaghetti Bolognese € 4.60

ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Κοντοσούβλι

Σουβλάκι Χοιρινό

Σουβλάκι Κοτόπουλο

Μπριζόλα Χοιρινή

Μπριζόλα Μοσχαρίσια

Παϊδάκια (μερίδα)

Παϊδάκια (κιλό)

Ψαρονέφρι

Κοτόπουλο φιλέτο

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με
χαλούμι

Μπιφτέκι

Μπιφτέκι γεμιστό με φέτα

Μπιφτέκι Πολύφημος
με ένταμ, γκούντα και μπέικον

GRILLED MEAT

Our speciality from the grill!

Κοντοσούβλι € 8.90
marinated grilled pork

Pork Souvlaki € 7.80

Chicken Souvlaki € 7.80

Pork Steak € 7.90

Beef Steak € 11.00

Lamb Chops (portion) € 9.00

Lamb Chops (kilo) € 26.00

Pork Tenderloin € 10.50

Chicken Filet € 7.60

Chicken Filet Stuffed with
Haloumi € 8.70
Cypriot cheese

Burger € 7.50

Burger Stuffed with Feta € 7.80

Polifimos Burger € 8.00
stuffed with edam, gouda, and bacon

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Καλιτσούνια μυζηθρένια με μέλι	<i>Kalitsounia</i> <small>filo pastry filled with myzithra and topped with honey</small>	€ 4.70
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια	<i>Yoghurt with Honey and Walnuts</i>	€ 3.60
Φρουτοσαλάτα	<i>Fruit Salad</i>	€ 4.00
Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι	<i>Fruit Salad with Yoghurt</i>	€ 4.50
Φρουτοσαλάτα με παγωτό	<i>Fruit Salad with Ice Cream</i>	€ 4.90
Παρφέ με φρούτα εποχής	<i>Parfait with Seasonal Fruits</i>	€ 4.50
Σπιτικό παγωτό βανίλια <small>με καραμέλα</small>	<i>Homemade Vanilla Ice Cream</i> <small>with caramel</small>	€ 4.50

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΤΣΑΙ

Ελληνικός	<i>Greek Coffee</i>	€ 2.00
Νες καφέ	<i>Nescafe</i>	€ 2.00
Φραπέ	<i>Nescafe Frappe</i> <small>iced coffee</small>	€ 2.00
Εσπρέσο	<i>Espresso</i>	€ 2.00
Φίλτρου	<i>Filter Coffee</i>	€ 2.00
Τσάι του βουνού	<i>Mountain Tea</i>	€ 2.20
Μαύρο τσάι	<i>Black Tea</i>	€ 2.00

DESSERTS

<i>Kalitsounia</i> <small>filo pastry filled with myzithra and topped with honey</small>	€ 4.70
<i>Yoghurt with Honey and Walnuts</i>	€ 3.60
<i>Fruit Salad</i>	€ 4.00
<i>Fruit Salad with Yoghurt</i>	€ 4.50
<i>Fruit Salad with Ice Cream</i>	€ 4.90
<i>Parfait with Seasonal Fruits</i>	€ 4.50
<i>Homemade Vanilla Ice Cream</i> <small>with caramel</small>	€ 4.50

COFFEE & TEA

<i>Greek Coffee</i>	€ 2.00
<i>Nescafe</i>	€ 2.00
<i>Nescafe Frappe</i> <small>iced coffee</small>	€ 2.00
<i>Espresso</i>	€ 2.00
<i>Filter Coffee</i>	€ 2.00
<i>Mountain Tea</i>	€ 2.20
<i>Black Tea</i>	€ 2.00

ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	<i>Fresh Orange Juice</i>	€ 3.00
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι με βιολογική αλόε βέρα	<i>Fresh Orange Juice with Organic Aloe Vera</i>	€ 3.50
Πολύφημος Smoothie με βιολογική αλόε βέρα <small>με πορτοκάλι, μήλο, μπανάνα, λεμόνι, βιολογική αλόε βέρα και τζίντζερ</small>	<i>Polifimos Smoothie with Organic Aloe Vera</i> <small>with orange, apple, banana, lemon, organic aloe vera, and ginger</small>	€ 4.50

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Κόκα κόλα <small>(250 ml)</small>	<i>Coca Cola</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Κόκα κόλα zero <small>(250 ml)</small>	<i>Coca Cola zero</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Σπράϊτ <small>(250 ml)</small>	<i>Sprite</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Λεμονάδα <small>(250 ml)</small>	<i>Lemonade</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Πορτοκαλάδα <small>(250 ml)</small>	<i>Orangeade</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Γκαζόζα <small>(250 ml)</small>	<i>Gazozza</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Άρπα κόλα <small>(250 ml)</small>	<i>Arpa Cola</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Τόνικ <small>(250 ml)</small>	<i>Tonic</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
Σόδα <small>(250 ml)</small>	<i>Soda</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.60
Ανθρακούχο νερό μικρό <small>(330 ml)</small>	<i>Sparkling Mineral Water small</i> <small>(330 ml)</small>	€ 1.70
Ανθρακούχο νερό μεγάλο <small>(750 ml)</small>	<i>Sparkling Mineral Water big</i> <small>(750 ml)</small>	€ 2.50
Εμφιαλωμένο νερό μικρό <small>(750 ml)</small>	<i>Bottled Water small</i> <small>(750 ml)</small>	€ 0.80
Εμφιαλωμένο νερό μεγάλο <small>(1 lt)</small>	<i>Bottled Water big</i> <small>(1 lt)</small>	€ 1.20

FRUIT JUICES

<i>Fresh Orange Juice</i>	€ 3.00
<i>Fresh Orange Juice with Organic Aloe Vera</i>	€ 3.50
<i>Polifimos Smoothie with Organic Aloe Vera</i> <small>with orange, apple, banana, lemon, organic aloe vera, and ginger</small>	€ 4.50

SOFT DRINKS

<i>Coca Cola</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Coca Cola zero</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Sprite</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Lemonade</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Orangeade</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Gazozza</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Arpa Cola</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Tonic</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.90
<i>Soda</i> <small>(250 ml)</small>	€ 1.60
<i>Sparkling Mineral Water small</i> <small>(330 ml)</small>	€ 1.70
<i>Sparkling Mineral Water big</i> <small>(750 ml)</small>	€ 2.50
<i>Bottled Water small</i> <small>(750 ml)</small>	€ 0.80
<i>Bottled Water big</i> <small>(1 lt)</small>	€ 1.20

ΜΠΥΡΕΣ**Βαρελίσια***Χάρμα
(250 ml)**Χάρμα
(400 ml)**Χάρμα κανάτα
(1 lt)***Φιάλες***Έζα
(500 ml)**Μάμος
(500 ml)**Μύθος
(500 ml)**Amstel
(500 ml)**Kaiser Pils
(500 ml)**Φιξ Ανέυ
μπύρα χωρίς αλκοόλ (330 ml)***BEERS****Draft Beers***Charma
(250 ml)**Charma
(400 ml)**Charma carafe
(1 lt)***Bottled Beers***Eza
(500 ml)**Mamos
(500 ml)**Mythos
(500 ml)**Amstel
(500 ml)**Kaiser Pils
(500 ml)**Fix Anev
alcohol-free beer (330 ml)***ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ****Λευκό***Μοσχόφυλλο**Μοσχάτο • Θραψαθύρι • Βιλάννα***Ερυθρό***Ρωμέικο**Syrah • Κοτσιφάλι • Λιάτικο***Ροζέ***Κοτσιφάλι***Ρετσίνα***Ρετσίνα Χανίων***Επιδόπια Κρασιά***Μαυροδάφνη Πατρών**Μοσχάτο Μάζας***OPEN WINES****White***Moschofillo**Muscat • Thrapsathiri • Vilana***Red***Romeiko**Syrah • Kotsifali • Liatiko***Rose***Kotsifali***Retsina***Retsina from Chania***Dessert Wines***Mavrodaphne of Patras**Muscat of Maza***500 ml**

€ 2.70

€ 4.00

€ 9.00

€ 3.00

€ 3.00

€ 3.00

€ 3.00

€ 3.30

€ 2.50

€ 2.10

€ 4.80

€ 1.90

€ 4.20

€ 1.70

€ 3.80

€ 2.20

€ 5.00

€ 1.90

€ 4.80

€ 1.70

€ 3.80

€ 3.00

€ 3.50

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Λευκό

Ενότρια

Λευκός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Βηλάνα, Sauvignon Blanc, Moschάτο
Γευσιγνωσία: Μλακή γεύση, φρεσκάδα και ευχάριστη οξύτητα.
Παραγωγός: Δουλουφάκης

Chardonnay

Λευκός Ξηρός Οίνος
Ποικιλία: Chardonnay
Γευσιγνωσία: Πλούσιο, γεμάτο σώμα, λιπαρό στο στόμα, με ευχάριστη επίγευση.
Παραγωγός: Δουλουφάκης

Ψίθυρος

Λευκός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Moschάτο Σπίνας, Malβαζία
Γευσιγνωσία: Ισορροπία στο στόμα με επίμονη επίγευση.
Παραγωγός: Σίλβα Δασκαλάκη

Ανω Πλαγιά

Λευκός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Ασύρτικο, Βιδιανό, Βηλάνα
Γευσιγνωσία: Αρώματα κίτρινων φρούτων και υψηλή οξύτητα.
Παραγωγός: Ανώσκελη

Ερυθρό

Ενότρια

Ερυθρός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Syrah
Γευσιγνωσία: Πληθωρικά αρώματα φρούτων, δυνατή και βελούδινη γεύση.
Παραγωγός: Δουλουφάκης

Βορεινός (Βιολογικό)

Ερυθρός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Κοτσιφάλι, Λιάτικο
Γευσιγνωσία: Πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο με νότες κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών.
Παραγωγός: Σίλβα Δασκαλάκη

Αλεξάνδρα (Βιολογικό)

Ερυθρός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Syrah, Mourverde, Grenache
Γευσιγνωσία: Αρώματα μαύρων φρούτων, πιπεριού, βοτάνων και μπαχαρικών.
Παραγωγός: Μανουσάκης

Ψίθυρος

Ερυθρός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Λιάτικο, Merlot
Γευσιγνωσία: Σύνθετο άρωμα κόκκινων φρούτων και καραμέλας με μικρές νότες μπαχαρικών και βανίλιας.
Παραγωγός: Σίλβα Δασκαλάκη

Ροζέ

Ενότρια

Ροζέ Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Κοτσιφάλι, Syrah
Γευσιγνωσία: Φωτεινό ροζέ με πορτοκαλί ανταύγειες.
Παραγωγός: Δουλουφάκης

Ανω Πλαγιά

Ροζέ Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Syrah, Grenache Rouge
Γευσιγνωσία: Υψηλή οξύτητα, αρώματα κόκκινων φρούτων και τελείωμα απο άνθη.
Παραγωγός: Ανώσκελη

BOTTLED WINES

750 ml

White

Enotria

Dry white wine
Varieties: Vilana, Sauvignon Blanc, Muscat
Tasting: Soft taste, freshness, and pleasant acidity.
Vinifactor: Douloufakis

Chardonnay

Dry white wine
Variety: Chardonnay
Tasting: Rich body, buttery creamy wine of intense flavor concentration and great complexity.
Vinifactor: Douloufakis

Psithiros

Dry white wine
Varieties: Muscat of Spina and Malvasia
Tasting: Balance in the mouth with a persistent aftertaste.
Vinifactor: Silva Daskalaki

Ano Plagia

Dry white wine
Varieties: Asyrtiko, Vidiano, Vilana
Tasting: Aromas of yellow fruit and high acidity.
Vinifactor: Anoskeli

Red

Enotria

Dry white wine
Varieties: Vilana, Sauvignon Blanc, and Muscat
Tasting: Soft, round, elegant with fruity flavor, excellent balance and pleasurable finish.
Vinifactor: Douloufakis

Vorinos (Organic)

Dry white wine
Varieties: Kotsifali and Liatiko
Tasting: A complex aromatic bouquet with notes of red fruit, vanilla, and spice.
Vinifactor: Silva Daskalakis

Alexandra's (Organic)

Dry white wine
Varieties: Syrah, Mourverde, and Grenache
Tasting: Aromas of black fruit, black pepper, mountain herbs, and spices.
Vinifactor: Manousakis

Psithiros

Dry red wine
Varieties: Liatiko and Merlot
Tasting: Complex aromas of red fruit and caramel with hints of spices and vanilla.
Vinifactor: Silva Daskalakis

Rose

Enotria

Dry rose wine
Varieties: Kotsifali and Syrah
Tasting: Fruity flavour, softly balanced with a pleasurable finish.
Vinifactor: Douloufakis

Ano Plagia

Dry rose wine
Varieties: Sarah and Grenache Rouge
Tasting: High acidity, aromas of red fruit, and fruity aftertaste.
Vinifactor: Anoskeli

ΠΟΤΑ

Τσικουδιά παραγωγής μας

καραφάκι (200 ml)

Τσιπούρο παραγωγής μας

καραφάκι (200 ml)

Ούζο

καραφάκι (200 ml)

Ούζο

ποτήρι

Μεταξά***

ποτήρι

Μεταξά*****

ποτήρι

Βότκα

ποτήρι

Ουίσκι

ποτήρι

Καμπάρι

ποτήρι

Τζιν

ποτήρι

DRINKS

Homemade Tsikoudia

carafe (200 ml)

Homemade Tsipouro

carafe (200 ml)

Ouzo

small bottle (200 ml)

Ouzo

glass

Metaxa***

glass

Metaxa*****

glass

Vodka

glass

Whiskey

glass

Campari

glass

Gin

glass

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ (24%) και δημοτικός φόρος.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο) στοιχείο.

Prices include VAT (24%) and local tax.

Customers are not obliged to pay if the notice of payment (receipt – invoice) has not been received.

Πολύφημος

Ένα ταξίδι στην Μυθολογία

Στην Αρχαία Ελληνική Μυθολογία, οι Κύκλωπες ήταν λαός γιγάντων και αναφέρονται στο έργο του Ομήρου, Οδύσσεια. Ο Πολύφημος ήταν ο αρχηγός τους, γιός του Ποσειδώνα και της Νύμφης Θοώσας. Κατοικούσε μέσα σ' ένα σπήλαιο και βοσκούσε πρόβατα, είχε γιγάντιο σώμα, πολύ μεγάλη δύναμη και ένα μονάχα μάτι στο μέτωπό του. Όταν ο Οδυσσεάς και οι σύντροφοί του μπήκαν στη σπηλιά του ο Κύκλωπας Πολύφημος τους αιχμαλώτισε. Ο Οδυσσεάς όμως τον μέθυσε και τον τύφλωσε και έτσι κατόρθωσε να διαφύγει μαζί με τους συντρόφους του. Στην περιοχή της Σούγιας υπάρχει μια μεγάλη σπηλιά την οποία την έχουν ονομάσει οι παλαιότεροι «Η Σπηλιάρα του Κύκλωπα Πολύφημου». Υπάρχει μονοπάτι από τη Σούγια που μπορείτε να περπατήσετε και να φθάσετε στη σπηλιά. Είναι δύο ώρες δρόμος περίπου.



Polyphemos

A Little Piece of Mythology

In his famous work "Odyssey" Homer wrote about the Cyclops, extremely strong giants, with only one eye in the middle of their forehead. Polyphemos (Polifimos) – the son of Poseidon and the nymph Thoosa – was one of the Cyclops. He was a shepherd living in a big cave in the mountains.

On his Odyssey, Odysseus and his comrades wanted to rest in Polyphemos' cave and were imprisoned by him. Only by a crafty ruse could Odysseus escape from the cave. He made Polyphemos drunk and blinded him, so he and his men could escape from the cave. (Without Odysseus' artfulness his faithful wife Penelope would still be waiting for him today.)

In the mountains around Sougia there is a big cave, which is said to be Polyphemos' cave. A two hours footpath walk from Sougia leads to the cave.



Polifimos

Eine kleine Reise in die Mythologie

In seinem berühmten Werk "Odyssee" beschreibt Homer die Zyklopen, ein Volk sehr starker Riesen, die nur ein Auge auf der Mitte ihrer Stirn haben. Polyphemos (Polifimos), der Sohn von Poseidon und der Nymphe Thoosa, war einer dieser Zyklopen. Er war Schafhirte und lebte in einer großen Höhle in den Bergen.

Als Odysseus und seine Gefährten auf ihrer Reise in der Höhle von Polyphemos rasten wollten, wurden sie von ihm gefangengenommen. Nur mit einer List Odysseus, der Polyphemos betrunken machte und ihm dann das Augenlicht nahm, gelang Odysseus und seinen Männern die Flucht. (Ohne diese List würde Odysseus treue Frau Penelope bis heute vergeblich auf ihren Gatten warten.)

In den Bergen um Sougia gibt es eine große Höhle, bei der es sich der Sage nach um die Höhle von Polyphemos handeln soll. Von Sougia führt ein Fußweg zu dieser Höhle, die man zu Fuß in zwei Stunden erreichen kann.