BOTANIC
garden restaurant bar

Our cuisine is based on aromatic herbs and the Greek diet, which is considered to be the world's healthiest cuisine and is the principle of the so-called "Mediterranean cuisine". Wild greens have been used since ancient times not only for their taste, but for their therapeutic purposes as well.

On our menu you will find:
Only Greek and local products, traditional recipes with oregano, thyme, carob, purslane, saffron from Kozani, ladotyri cheese from Zakynthos

We are proud of our pure virgin olive oil and the excellent olives we produce and use in our cooking and salads. In frying we use sunflower oil, the oil with the most polyunsaturated fats. The honey that sweetens our creations is excellent honey from conifers of our own production. Vegetables and herbs are organic from original seeds and grown without chemical additives. If you have food allergies, please inform your waiter as well as about any dietary suggestion or other change you consider necessary.

Our culinary director George Basianas and staff
wishes you “Bon Appétit”!

BOTANIC
garden restaurant bar

Η κουζίνα μας έχει βάση τα αρωματικά και την ελληνική διατροφή,
η οποία θεωρείται από τις πιο υγιεινές κουζίνες παγκοσμίως και είναι η αρχή
της λεγόμενης «μεσογειακής κουζίνας». Τα βότανα χρησιμοποιούνται από αρχαιοτάτων χρόνων,
εκτός από τη γεύση τους, και για θεραπευτικούς σκοπούς.

Στο μενού μας θα βρείτε:
Μόνο ελληνικά και τοπικά προϊόντα, παραδοσιακές συνταγές με Ρίγανη,
Θυμάρι ,Χαρούπι, , Γλιστρίδα , κρόκο Κοζάνης λαδωτήρι Ζακύνθου

Είμαστε περήφανοι για το αγνό παρθένο ελαιόλαδο και τις εξαιρετικές ελιές
που παράγουμε και χρησιμοποιούμε στο μαγείρεμα και στις σαλάτες μας.
Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο, το λάδι με τα περισσότερα πολυακόρεστα.
Το μέλι που γλυκαίνει τις δημιουργίες μας είναι εξαιρετικό μέλι κωνοφόρων δικής μας παραγωγής.
Τα λαχανικά και τα μυρωδικά είναι βιολογικά από αρχικούς
σπόρους και καλλιεργούνται χωρίς χημικά πρόσθετα.
Εάν έχετε τροφικές αλλεργίες παρακαλώ ενημερώσετε το σερβιτόρο σας
καθώς και για οποιοδήποτε διαιτολογική υπόδειξη
ή άλλη αλλαγή που θεωρείτε απαραίτητη.

Our culinary director Γιώργος Μπασιάνας και το προσωπικό μας
σας εύχεται «καλή όρεξη»!

## SOUPS

**Tomato soup**
with smoked cured pork, “hyllopites” & katiki cheese

**Green pea soup**
with tapioca & guanciale

## ΣΟΥΠΕΣ

**Σούπα ντομάτας**
με σύγκλινο, χυλοπίτες & κατίκι Δομοκού

**Σούπα αρακά**
με ταπιόκα & γκουαντσάλε

## SALADS

**(V) Our own greek salad**
with salicornia, barley rusk, tomatoes, cucumber, onion, olive sand & bell peppers marinated in peppolata sauce with feta mousse

**(V) Cous Couse**
flavored with turmeric cherry tomatoes, cucumber, spring onions, lettuce, feta crumble & spearmint vinegraite

**(V) Summer salad**
melon, watermelon, tomato, wild rocket, basil & feta cheese

**Rocket salad**
with cherry tomatoes, quinoa, chicken, halloumi cheese & lemon dressing

**Lollo blondo & rosso**
with grapes, hazelnuts & smoked pork

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Η δικιά μας χωριάτικη (V)**
με σπαράγγια της θάλασσας, κριθαροκούλουρα, ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, χώμα ελιάς, μους φέτας & πιπεριές μαριναρισμένες σε σάλτσα πιπεριάς

**Κους κουσέ (V)**
αρωματισμένο με κουρκουμά, ντοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαρούλι , φέτα τρίμμα και βινεγκρέτ δυόσμου

**Καλοκαιρινή σαλάτα (V)**
με πεπόνι, καρπούζι, ντομάτα, άγρια ρόκα , Βασιλικό & φέτα

**Σαλάτα ρόκα**
ντοματίνια, κινόα,κοτόπουλο, χαλούμι & ντρέσινγκ λεμονιού

**Σαλάτα lollo blondo & rosso**
με σταφύλια, φουντούκια και καπνιστό χοιρινό

## STARTERS

**(V) Bruschetta**
with aubergine ,tomatoes, basil, red mizuna
mozzarella & aged balsamic vinegar

**(V) Aubergines with quinoa**
avocado, raisins, feta cheese, olive sand & olive tuile

**(V) Katiki cheese**
with spicy barley rusk crambled &
red hot chili pepper marmelade

**(V) Camembert cheese**
corn-flakes coated with blueberry jam

**(V) Grilled mastelo**
with Jack Daniel's & mandarin confit

**(V) Deep fried feta cheese**
with fresh mediterranean herb & spicy tomato marmelade

**Chicken cosmo**
wrapped in rice leaves with potato & wassabi puree,
served with cosmo shot

**Striploin steak**
thyme marinated, wrapped in tortilla with lettuce,
stekado sauce, black mayo & tomato salsa

**Steak tartar**
with horseradish, deep fried egg yolk &
dehydraded potato sticks

**Pan Grilled & fried squid**
with tartar & aioli sauce

**Cheviche of fresh salmon**
on top of pitta bread with wild rocket & light avocado musse

**Grilled octopus**
with yellow split-peas, barley-rusk crumbles, apple capers
& olive sand

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Μπρουσκέτα (V)**
με μελιτζάνα, ντομάτα, βασιλικό, κόκκινη
μισούνα, μοτσαρέλα και παλαιομένο ξύδι βαλσάμικο

**Μελιτζάνες με κινόα (V)**
αβοκάντο, σταφίδες, φέτα, χώμα ελιάς & τουίλ ελιάς

**Κατίκι Δομοκού (V)**
με πικάντικα τρίμματα κριθαροκουλούρας & μαρμελάδα
από κόκκινες καυτερές πιπεριές

**Camembert (V)**
παναρισμένο με κορν φλέϊκς & μαρμελάδα μύρτιλο

**Ψητό μαστέλο (V)**
με Jack Daniel's & μανταρίνι κονφί

**Φέτα τηγανιτή (V)**
με φρέσκα μυρωδικά & πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας

**Κοτόπουλο κόσμο**
τυλιγμένο σε φύλλα ρυζιού με πατάτα & γουασάμπι πουρέ,
σερβίρεται με σφηνάκι κοσμοπόλιταν

**Κόντρα μοσχαρίσια**
μαριναρισμένη με θυμάρι τυλιγμένο σε τορτίγια με μαρούλι,
στεκάδο σως, μαύρη μαγιονέζα & σάλσα ντομάτας

**Μοσχαρίσιο ταρτάρ**
με αγριοράπανο, τηγανιτό κρόκο αυγού
& αφιδατωμένα στικς πατάτας

**Ψητό & τηγανιτό καλαμάρι**
με σως ταρταρ & αϊολί

**Σεβίτσε σολομού**
πάνω σε πίττα με άγρια ρόκα & ελαφριά μους αβοκάντο

**Χταπόδι σχάρας**
με φάβα, πικάντικα τρίμματα κριθαροκουλούρας, καπαρόμηλα
& χώμα ελιάς

## PASTA AND RISOTTO

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ

**(V) Tortellini**
stuffed with ricotta cheese in a
light creamy spinach sauce

**Τορτελίνια (V)**
γεμιστά με τυρί ρικότα σε ελαφριά
κρεμώδη σάλτσα από σπανάκι

---

**Pappardelle**
with beef fillet strips, mushrooms
and lemon cream

**Παπαρδέλες**
με μοσχαρίσια φιλετάκια, μανιτάρια
και κρέμα λεμονιού

---

**Gnocchi**
stuffed with truffle in a light basil cream
with bocconcini & dehydrated Parma ham

**Νιόκι**
με τρούφα σε απαλή σάλτσα βασιλικού, με μοτσαρελίνια
& αφιδατωμένο χοιρινό Πάρμας

---

**(V) Mushroom risotto**
with truffle oil, porccini & sage

**Ριζότο μανιταριών (V)**
με λάδι τρούφας, πορτσίνι & φασκόμηλο

---

**Crayfish risotto**
with pumpkin & orange

**Ριζότο καραβίδας**
με κολοκύθα & πορτοκάλι

---

**Lobster pasta**
(available only by pre-order)

**Αστακομακαρονάδα**
(κατόπιν παραγγελίας)

## MAIN COURSES

**(V) Vegan Mousaka**
with soya mince & soya milk

**Chicken fillet**
with venere rice puree, creamy safran sauce & crispy skin

**Stuffed chicken breast**
with asparagus, sun dried tomato & mozzarella, coated with Parma ham.
Served with asparagus musse

**Pork fillet medallion**
with "akrokolio" and sage in a 5* Metaxa sauce
Served with prunes and potato puree

**Lamb cutletes**
in a herb crust with carrot - spinach & potato puree

**Inside skirt tagliata**
with lemon gremolata & red mizuna salad

**Angus Rib-Eye**
marinated in fresh herbs, served with potato au-gratin

**Beef fillet**
with foie gras, black truffle paste & truffle mashed potato

**Oven baked salmon**
with spicy cream, crispy salmon skin, asparaggus & bernaise sauce

**Sea bass fillet**
on top of salted Zakynthian "fitoura", fresh seasonal greens in aygolemono sauce and lemon foam

**Steamed Monk fish**
with cherry tomatoes & spinach, chili fadden & lemon foam

**Tuna steak**
with herbs on top of beluga lentills salad

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**Μουσακάς βίγκαν (V)**
με κιμά σόγια & γάλα σόγιας

**Φιλέτο Κοτόπουλο**
με πουρέ απο ρύζι Βενέρε, σως σαφράν & τραγνή πέτσα

**Γεμιστό στήθος κοτόπουλο**
με σπαράγγια, λιαστή ντομάτα, μοτσαρέλα, τυλιγμένο με προσούτο.
Σερβίρεται με μους απο σπαράγγια

**Χοιρινό φιλέτο μενταγιόν**
με ακροκόλιο και φασκόμηλο σε 5* Μεταξά σως.
Σερβίρεται με πουρέ απο πατάτα και αποξηραμένα δαμάσκηνα

**Καρέ αρνιού**
σε κρούστα μυρωδικών με πουρέ πατάτας, καρότου, σπανάκι

**Μοσχαρίσιο διάφραγμα ταλιάτα**
με γκρεμολάτα λεμονιού & σαλάτα κόκκινης μιζούνας

**Angus Rib-Eye**
μαριναρισμένο με φρέσκα μυρωδικά, σερβίρεται με πατάτες ογκραντέν

**Μοσχαρίσιο φιλέτο**
αροζέ με φουα γκρα, πάστα μαύρη τρούφας & πουρέ πατάτας αρωματισμένο με τρούφα

**Σολομός φούρνου**
με πικάντικη κρέμα, αφυδατωμένο δέρμα σολομού, σπαράγγια & σως μπερνέζ

**Λαβράκι φιλέτο**
με Ζακυνθινή αλμυρή φυτούρα, φρέσκα χόρτα εποχής αυγολέμονο & αφρό λεμονιού

**Πεσκανδρίτσα αχνιστή**
με ντοματίνια, σπανάκι, ίνες τσίλι & αφρό λεμονιού

**Τόνος**
με μυρωδικά πάνω σε σαλάτα απο φακές μπελούγκα

## SIDES

**Green salad**
**Deep fried potatoes with their skin & herbs**
**Grilled vegetables**
**Chimichurry sauce**
**Pepper sauce**

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

**Πράσινη σαλάτα**
**Πατάτες τηγανιτές με την φλούδα & αρωματικά βότανα**
**Ψητά λαχανικά**
**Σως τσιμιτσούρι**
**Πικάντικη σως**

## CHILDREN'S MENU

**(V) Spaghetti**
with fresh tomato and basil

**Chicken nuggets**
with fries

**Fish & chips**

**Mini burger**
with grilled butter corn

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

**Σπαγγέτι (V)**
με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό

**Κοτοπουλάκια πανέ**
με πατάτες τηγανιτές

**Ψαροκροκέτες & πατάτες τηγανιτές**

**Μίνι Μπέρκερ Μοσχαρίσιο**
με ψητό καλαμπόκι βουτύρου

## DESSERTS

**Traditional durum - wheat semolina "HALVA"**
with ouzo, marinated dry fruits & "halva" ice cream

**Sweet Bougatsa**
cream and fillo pastry dessert with cinnamon & sugar

**Wet Chocolate cake**
with vanilla bourbon ice cream

**Lemon musse with meringue**

**Fresh seasonal fruits**

**Cheese & Cuts platter**

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς**
με ξερά φρούτα, μαριναρισμένα σε ούζο & παγωτό χαλβά

**Μπουγάτσα**
με κρέμα, κανέλα και ζάχαρη

**Υγρό κέικ σοκολάτας**
με παγωτό βανίλια - μπερμπον

**Μους λεμόνι με μαρέγκα**

**Φρέσκα φρούτα εποχής**

**Ποικιλία τυριών & αλλαντικών**

## SOFT DRINKS / ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- Coca cola
- Coca cola light
- Sprite
- Fanta Orange
- Fanta Lemon
- Tonic Water
- Soda Water
- Perrier
- Ice Tea lemon/peach
- Mineral water 1Ltr

## JUICES /ΧΥΜΟΙ

- **Orange** / Πορτοκάλι
- **Pineapple** / Ανανάς
- **Apple** / Μήλο
- **Fresh Orange** / Φρέσκος Πορτοκάλι

## HOMEMADE ICE CREAM / ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ

- **Vanilla** / Βανίλια
- **Chocolate** / Σοκολάτα
- **Halvas** / Χαλβάς

## BEERS & CIDERS / ΜΠΥΡΕΣ & ΜΗΛΙΤΕΣ

- Corona
- Budweiser
- Milokleftis Greek Cider
- Magners
- Koppaberg Strawberry & lime

## DRAUGHT BEERS / ΜΠΥΡΕΣ ΒΑΡΕΛΙ

- Mythos 0.5 Ltr
- Mythos 0.3 Ltr
- Peroni Nastro Azzuro 0.5 Ltr
- Peroni Nastro Azzuro 0,3 Ltr

## COFFEE / ΚΑΦΕΔΕΣ

- Espresso
- Double espresso
- Cappuccino
- Americano
- Nescafe
- Tea
- Greek Coffee
- Liqueur coffee (Baileys, Tia Maria, Metaxa)
- Irish Coffee

BOTANIC
garden restaurant bar

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΣΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE
OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ
ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ
ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
THE SHOP HAS PROTEST SHEETS FOR CUSTOMERS IN
A SPECIAL POSITION NEXT TO THE EXIT
LA BOUTIQUE A FEUILLES DE PROTESTATION POUR LES CLIENTS
A UNE POSITION SPECIALE CÔTÉ DE LA SORTIE
DER SHOP HAT PROTEST BLATT FÜR KUNDEN IN
EIN BESONDERER OR EIN ZUSATZLICH ZUM AUSGANG

VISA MasterCard

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ | RESTAURANT
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | IN CHARGE
SALOBEHAJ EDISON
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΦΠΑ 24% ΚΑΙ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5%
| THE PRICE INCLUDE VAT 24% AND MUNICIPAL TAX 0,5%
T: +30 26951 00461, ΤΣΙΛΙΒΗ, ΖΑΚΥΝΘΟΣ | TSILIVI, ZAKYNTHOS
@gmail.com