



MEDOUSA
restaurant plakias

ME
NU



medousa_restaurant_plakias

Σπιτικό προζυμενιο ψωμί στον ξυλόφουρνο με ελαιόλαδο	2,00€	ΖΥΜΑΡΙΚΑ – ΡΥΖΙ	
ΟΡΕΚΤΙΚΑ		ΠΙΛΑΦΙ ΚΡΗΤΙΚΟ	18,00€
		αρνί τσιγαριστό και γαλομυζήθρα	
		ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	17,00€
		καρότο, κολιοκύθι, μανιτάρι, ντοματίνια, ξινομυζήθρα, φρέσκα μυρωδικά	
		ΚΑΝΕΛΟΝΙ	19,00€
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΠΡΟΒΑΤΟ	12,50€	αρνάκι, μελιτζάνα, μπεσαμέλι τυριών, σάλιτσα κοκκινιστή	
		ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	21,00€
		σιμιγδαλένια μακαρόνια, μπίσκ, φέτα, ντοματίνια, μαύρο σκόρδο, φρέσκα μυρωδικά	
		ΨΑΡΙ	
		ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ	18,00€
ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ	16,50€	λαυράκι σχάρας φιλέτο, ρεβύθια, σέσκουλι, φρέσκα μυρωδικά, σάλιτσα κακαβιάς	
		ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ	21,00€
		λαχανικά γιαχνιστά, φρέσκα μυρωδικά, ντομάτα κονφί, λαδολιέμονο μελιάνι	
		Ρωτήστε μας για το ψάρι ημέρας	
		ΚΡΕΑΣ	
ΣΕΒΙΤΣΕ ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ	16,00€	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ	17,00€
		πίκλια κρεμμύδι, κρίταμο, χυμός εσπεριδοειδών, φρέσκο τσίλι	
		γαλομυζήθρα, φρέσκο σαλτατάκι, λαδολιέμονο	
		ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ	18,00€
		ντοματίνι, κρεμμύδι, αρωματικό γιασούρι, πιτάκι και την σάλιτσα της	
ΛΑΚΕΡΔΑ ΗΜΙΠΑΣΤΗ	12,00€	ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ ΜΠΡΕΖΕ	21,00€
		κρύα σαλιάτα με φακές μπελιούγκα, λεμόνι, ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά	
		σάλιτσα πετιμέζι, πατάτα μπέμπι, αριάνη αρωματισμένο με κύμινο, πίκλια κρίταμο	
		ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ	22,00€
		πατάτα μπέμπι, καμένο λεμόνι και την σάλιτσα τους	
ΠΙΚΛΕΣ	7,50€	ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΟ ΚΑΡΒΟΥΝΟ 220γρ.	25,00€
		σκορδοθήακοι, καυτερή πιπεριά, καρότο, αγγούρι, κουνουπίδι, φρέσκα μυρωδικά	
		ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB EYE ΣΤΟ ΚΑΡΒΟΥΝΟ 300γρ.	35,00€
		ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΟΥ ΤΑΡΑΜΑ	
		σουτζούκι, χόρτα σχάρας	
ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΟΥ ΤΑΡΑΜΑ	7,00€	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	
		Πατάτες μπέμπι στον ξυλόφουρνο (λεμόνι, γραβιέρα, ελαιόλαδο)	5,00€
		Ψητά λαχανικά (καρότο, κουνουπίδι, χόρτα, σάλιτσα πετιμέζι)	6,00€
		Πατάτες τηγανιτές	5,00€
		ΝΤΙΠ	
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	7,50€	Μαγιονέζα μαύρου σκόρδου	2,00€
		σαλιάμι λευκάδως, τραγανό ψωμάκι, ελαιόλαδο	
		Σπιτική σάλιτσα μπάρμπεκιου	2,00€
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	6,50€		
ΣΠΙΤΙΚΟ ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ	12,00€		
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	17,00€		
ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	15,00€		
ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ	13,00€		
ΣΑΛΑΤΕΣ			
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	12,50€		
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	9,50€		
ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ	11,00€		



MEDOUSA
restaurant plakias

ME
NU



medousa_restaurant_plakias

Homemade sourdough bread in the wood oven,
extra virgin olive oil, fresh herbs

2,00€

STARTERS

LAMB CARPACCIO

olive oil, sea salt, local mustard, black garlic mayo, chives

12,50€

BEEF TARTARE

Green olive, local vinegar, local mustard, Gruyere cheese, cured egg yolk, fresh herbs, crispy bread

16,50€

CEVICHE DAILY FISH

Lime-orange sauce, fresh chili, pickled onion, fresh herbs

16,00€

FRESH TUNA CURED

Beluga lentils salad, lemon zest, olive oil

12,00€

PICKLES

wild corm, artichokes, carrots, cauliflower, chili pepper, cucumber, olive oil, fresh herbs

7,50€

TARAMA MOUSSE

grilled greens, soutzouki, lemon zest

7,00€

TYROKAFTERI

Feta cheese, pickled chilli peppers, crispy bread, air salami

7,50€

TZATZIKI

pickled beetroot, dill, garlic, olive oil

6,50€

HOMEMADE TIROZOULI IN THE WOOD OVEN

white cheese, homemade tomato marmalade, carob barley rusk

12,00€

SHRIMP 'SAGANAKI'

Grilled shrimp, bisque sauce, feta cheese, cherry tomato, chili, fresh herbs

17,00€

ARTICHOKE AU GRATIN

wild artichokes, Cretan cheese, fresh herbs

15,00€

PIE IN THE WOOD OVEN

fresh Cretan herbs, spinach, mountain green vegetables, feta cheese

13,00€

SALADS

GREEK SALAD

tomatoes, cucumber, pickled onion- red peppers, fresh herbs, carob barley rusk, 'pixtogalo' cheese, olive oil, aged vinegar

12,50€

FRESH GRILLED SEASON GREEN VEGIES

baby potatoes, carrots, fresh tomato, olive oil

9,50€

ROASTED BEETROOT SALAD

Sour cream cheese, caramelized almonds, lemon zest, olive oil

11,00€

PASTA – RICE

TRADITIONAL CRETAN RICE 'PILAFI'

with lamb casserole, & 'galotyri' cheese

18,00€

CRETAN PASTA WITH VEGETABLES

carrot, cherry tomato, mushroom, zucchini, ksinomizithra cheese, fresh herbs

17,00€

CANNELONI

lamb, aubergine, Feta cream cheese, tomato sauce

19,00€

HOMEMADE SPAGHETTI WHITH SHRIMPS

Feta cheese, fresh herbs, cherry tomatoes, black garlic, ouzo

21,00€

FISH

CHARCOAL GRILLED SEA BASS FILLET

Cheek peas, fresh herbs, season greens, ' kakavia' traditional fish sauce

18,00€

CHARCOAL GRILLED CALAMARI

Stewed vegetables, tomato confit, ink-lemon-olive oil sauce, fresh herbs

21,00€

ASK FOR FISH OF THE DAY

MEAT

CHARCOAL GRILLED CHICKEN 300gr

‘Fresh green salad, 'pixtogalo' cream cheese, lemon-oil sauce

17.00€

CRISPY PORK BELLY IN THE WOOD OVEN 300gr

yogurt, pita bread, tomato – onion salad, gyros sauce

18,00€

LAMB SHANK IN THE WOOD OVEN 400gr

Petimezi sauce, sour cream cheese & baby potatoes

21,00€

BRAISED BEEF CHEEKS IN THE WOOD OVEN 250gr

baby potatoes in the oven, lemon, sauce

22,00€

CHARCOAL GRILLED BEEF FILLET 220gr

25,00€

CHARCOAL GRILLED BEEF RIB EYE STEAK 300gr

35,00€

SIDE DISHES

BABY POTATOES IN THE WOOD OVEN

lemon, gruyere cheese & olive oil

5,00€

Grilled vegetables

6,00€

Carrot, cauliflower, green vegetables in petimezi sauce

FRIED POTATOES

5,00€

DIPS

Garlic mayo

Homemade BBQ sauce

2,00€

2,00€