

Welcome

“Switch off, relax & enjoy the moment”

Is the motto at the Syrtaki restaurant.

Family Peros will spoil you with

Greek passion & enthusiasm for life.

We create modern Greek cuisine, deeply rooted in tradition

& truly living for joy & hospitality,

in one of the oldest family businesses placed at the beach of Kefalos erst. 1999

created from a young ambitious couple

Babis & Johanna!

Now days 25 summers later Peros family are keeping

that vision alive.

Enjoy our homemade food from local farmers & suppliers as well as our daily home

baked traditional bread.

Go deep into the Aegean culture with all its facets & delicious specialties.

Willkommen

„Abschalten, entspannen und den Moment genießen“

Ist das Motto im Restaurant Syrtaki.

Familie Peros verwöhnt Sie mit

griechischer Leidenschaft und Lebensfreude.

Wir kreieren moderne griechische Küche, tief verwurzelt in der Tradition

und leben wahre Freude und Gastfreundschaft.

In einem der ältesten Familienbetriebe am Strand von Kefalos, gegründet 1999 von

dem jungen, ehrgeizigen Paar Babis & Johanna!

Heute, 25 Sommer später, Peros Family führen diese Vision fort.

Genießen Sie unsere hausgemachten Speisen von lokalen Bauern und Lieferanten

sowie unser täglich selbstgebackenes traditionelles Brot.

Tauchen Sie tief in die ägäische Kultur mit all ihren Facetten und köstlichen

Spezialitäten ein.



Μεζέδες

Συνοδεύστε τους μεζέδες σας με Παραδοσιακό ψωμί-ή Πίτα 1,00 €

Μεζέ Μπάμπης 12,50 €

Κρασοτύρι, Φέτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές & τυροκαυτερή

Μεζέ Ιωάννα 13,90 €

Ντολμαδάκια, κολοκυθάκια, κεφτεδάκια & τζατζίκι

Μεζέ Κως 14,90 €

Χταπόδι ξύδατο, τονοσαλάτα, φέτα, ελιές, ντομάτα & αγγούρι

Μεζε Syrtaki 11,90 €

Σαρδέλες, αγγούρι, ντομάτα, ταραμάς & ελιές

Κρύα Ορεκτικά

Τζατζίκι 4,50 €

Χταπόδι ξυδάτο 14,50 €

Αβοκάντο με γαρίδες cocktail 10,50 €

Χούμους 4,50 €

Φέτα 4,90 €

Ελιές 4,00 €

Ανζούγιες 6,90 €

Τονοσαλάτα 6,90 €

Τυροκαυτερή 6,90€

Ζεστά Ορεκτικά

Ντολμάδες της Ιωάννας(με κιμά μοσχαρίσιο) 11,50 €

Κολοκυθάκια με γιαούρτι σως 7,90 €

Κεφτεδάκια 8,50 €

Πατάτες τηγανιτές 4,00 €

Γαρίδες πανέ 13,90 €

Syrtaki Ορεκτικό

Κολοκυθάκια, Μελιτζάνες, Πιπεριές
με γιαούρτι σως & σκορδαλιά

11,90 €

Σαλάτες

Χωριάτικη Σαλάτα Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριές φρέτα & ρίγανη	10,90 €
Syrtaki Σαλάτα Μαρούλι σαλάτα με ψητό κοτόπουλο φιλέτο, ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, bacon, crouton με τυρί & dressing μoustάρδας	14,90 €
Ζορμπάς Σαλάτα Μαρούλι σαλάτα, καλαμπόκι, τόνο, κρεμμύδι & λεμόνι	11,90 €
Σαλάτα του Ψαρά Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, χταπόδι ξυδάτο, γαρίδες, μύδια, τόνος & dressing μoustάρδας	18,90€
Μεσογειακή Σαλάτα Μαρούλι, κρεμμύδι, μανιτάρια, ανθότυρο, καρύδια & βαλσάμικο	12,00 €
Ντάκος Ντομάτα, φρέτα & κάπαρη	8,50 €
Λάχανο & Καρότο	6,00 €

Επιλέξτε ανάμεσα σε dressing γιαούρτιού ή λεμόνι/-ελαιόλαδου.

Σαγανάκια

Σαγανάκι Κεφαλοτύρι	6,50 €
Γαρίδες σαγανάκι	11,90 €
Μελιτζάνες σαγανάκι	9,90 €
Φέτα σαγανάκι με μέλι & σουσάμι	7,90 €
Ψητή Φέτα με ντομάτα, κρεμμύδια, πιπεριές & σκόρδο	8,90 €

Παραδοσιακά Πιάτα

Σπιτικός Μουσακάς σε πήλινο	13,90 €
Μοσχάρι Στιφάδο συννοδεύεται με πατάτες τηγανιτές	16,90 €
Μπιφτέκι γεμιστό με φέτα συννοδεύεται με ψητά λαχανικά	16,90 €
Γύρος Syrtaki με πατάτες, τζατζίκι & λάχανο	15,90 €

Το Syrtaki προτείνει

Συμπόσιο του Αγαμέμνονα	14,50 €
Φιλετάκια χοιρινά με λευκή σάλτσα μανιταριών & πατάτες φούρνου	
Κοτόπουλο Syrtaki	13,90 €
Ψητό κοτόπουλο φιλέτο με λευκή σάλτσα μανιταριών & ρύζι.	
Αρνίσιο κότσι	21,90 €
διαλέξτε μια γαρνιτούρα της επιλογής σας	
Αρνί Εξοχικό	23,00 €
συνοδεύεται με λαχανικά ψητά	

Μεσογειακά πιάτα

Γεμιστά	10,90 €
ντομάτα & πιπεριά γεμιστά με ρύζι & φέτα.	
Ψητά Λαχανικά „Κέφαλος“	11,50 €
Ψητά Λαχανικά με πατάτες, φέτα, ελιές & σως γιαουρτιού	
Κριθαράκι	9,90€
Κοκκινιστό κριθαράκι με πιπεριές και αμύγδαλα	
Νιόκι με μανιτάρια με τρούφα	11,90€
Γίγαντες	8,90 €
Φάβα με κάπαρη & κρεμμύδια	8,00 €

Ψητά της Ώρας

Σουβλάκι Χοιρινό ή Κοτόπουλο	11,90 €
Μπριζόλα χοιρινή	12,90 €
Ψητό Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο	13,90 €
Μοσχαρίσιο Steak 250g με ψήσιμο της επιλογής σας	19,90 €
Ψητό Κοτόπουλο φιλέτο	11,90 €
Χοιρινές πανσέτες	12,90€
Παιδάκια αρνίσια	18,90 €
Spare Ribs με σπιτική BBQ-Sauce	15,90 €
Φιλέτο μοσχαρίσιο/ κατόπιν παραγγελίας	25,90 €

-διαλέξτε τη σάλτσα της
επιλογής σας –
Πιπεράτη σάλτσα |
Λευκή σάλτσα μανιταριών |
Μεξικάνικη σάλτσα |
BBQ σάλτσα |
Σάλτσα λάδι & λεμόνι

-διαλέξτε μια γαρνιτούρα της
επιλογής σας –
Ψητά λαχανικά |
Πατάτες φούρνου |
Ρύζι |
Πατάτες τηγανιτές

Ψάρια

Καλαμαράκια τηγανιτά με τηγανιτές πατάτες	16,90 €
Φιλεταρισμένο Λαβράκι	22,90 €
Τσιπούρα	21,90 €
Ψητό Καλαμάρι	17,90 €
Ψητός Ξιφίας	20,90 €
Ψητές / Τηγανιτές Γαρίδες	19,90 €

διαλέξτε μια γαρνιτούρα της επιλογής σας

Ψητά λαχανικά |
Πατάτες φούρνου |
Ρύζι |
Πατάτες τηγανιτές

Μακαρονάδες

Μακαρόνια με σκόρδο	8,00 €
Μακαρόνια με ντομάτα & βασιλικό	8,90 €
Μακαρόνια Bolognese	10,90 €
Γαριδομακαρονάδα πικάντικη	21,90 €
Αστακομακαρονάδα / κατόπιν παραγγελίας	55,00 €

Mezedes

The Greek culinary culture is reflected in the tradition of Mezedes. Cold and warm specialties in small bowls and plates- for snacking, as a starter or as finger food – simply share and enjoy

If you wish you can escort your appetizer with Bread or Pita - 1,00 € p.P

Meze Babis 12,50 €

Red wine cheese, Spicy cheese Dip, feta, cucumber, tomatoes & olives

Meze Johanna 13,90 €

Stuffed wine leaves with rice, fried zucchini, meatballs & tzatziki

Meze Kos 14,90 €

Octopus in vinegar, tunasalad dip, feta, cucumber, tomatoes & olives

Meze Syrtaki 11,90 €

Taramas,, Anchovies, cucumber, tomato, Feta & olives

Cold Starters

Tzatziki 4,50 €

Octopus in vinegar 14,50 €

Avocado stuffed with cocktail schrimbs 10,50 €

Hummus 4,50 €

Feta 4,90 €

Olives 4,00 €

Anchovies 6,90 €

Tunasalad Dip 6,90 €

Spicy cheese Dip 6,90€

Warm Starters

Homemade Stuffed wine leaves (with meat) 11,50 €

Fried Zucchini with yoghurt /garlic dip 7,90 €

Meat Balls 8,50 €

Fries 4,00 €

Crunchy Fried Shrimps 13,90 €

Syrtaki Starter

Zucchini, Eggplant, Paprika, Olives
with yoghurt/garlic dip & garlic dip

11,90 €

Salads

Greek Salad 10,90 €
tomatoes, cucumbers, onion,
bell pepper, feta & olives

Syrtaki Salad 14,90 €
Lettuce with grilled chicken breast, tomatoes,
cucumbers, bacon, onions, croutons, cheese & special
dressing

Zorbas Salad 11,90 €
Lettuce with onions, Corn, Tuna, lemon-olive oil dressing

Fisher man's Salad 18,90€
Lettuce with tomatoes, cucumbers, octopus,
shrimps, mussels & Lemon-olive dressing

Mediterranean Salad 12,00 €
Lettuce, onions, mushrooms, anthotyro (cheese),
nuts & balsamic vinegar

Dakos 8,50 €
Tomatoes with Feta & capers

Cabbage & carrot salad 6,00 €

Choose our Greek yoghurt dressing or lemon-olive oil dressing.

Saganaki

In Greek cuisine, saganaki is any one of a variety of dishes prepared in a small frying pan, the best-known being an appetizer of fried cheese.

Saganaki Kefalotyri Fried Greek cheese with lemon	6,50 €
Shrimp Saganaki small shrimps cooked with feta & tomato sauce	11,90 €
Eggplant Saganaki Eggplants cooked with feta & tomato sauce	9,90 €
Feta Saganaki with Honey Fried feta cheese with honey & sesam	7,90 €
Grilled Feta with tomato, garlic, paprika & onions	8,90 €

Traditional

Tradition is held high here at Syrtaki. Whether braised, grilled over charcoal or baked in the oven, we offer you Greek classics with a light twist.

Moussaka Traditionally baked with eggplants, potatoes, beef & bechamel. - first come, first serve	13,90 €
Beef Stifado Beef stew in a traditional tomato onion sauce with fries	16,90 €
Stuffed Bifteki Beef stuffed with feta cheese with vegetables	16,90 €
Gyros Syrtaki Our recipe, our secret! Daily freshly made Gyros with fries, tzatziki & Cabbage & carrot salad	15,90 €

Syrtaki Specials

Symposium of Agamemnon Pork filets with creamy mushroom sauce & oven baked potatoes	14,50 €
Chicken Syrtaki Grilled chicken breast fillet with Syrtaki mushroom cream sauce & rice	13,90 €
Braised Lamb Shank Slowly braised lamb shank from Kos, Finished on our charcoal grill, served with a side dish of your choice.	21,90 €
Country style lamb braised lamb, wrapped with feta cheese in a crispy filo dough, Served with oven baked vegetables.	23,00 €

Mediterranean

Stuffed Vegetables Tradition vegetables stuffed with rice and herbs, served with feta cheese.- Vegetarisch.	10,90 €
Greek Veggie pot „Kefalos“ Oven baked vegetables -carrots, zucchini, peppers & potatoes- with herbs,Feta cheese with yoghurt sauce- Vegetarisch	11,50 €
Kritharaki noodle rice Kritharáki=noodles rice oven-cooked with vegetables, almonds, onions and Fresh herbs -Vegan	9,90 €
Gnocchi with mashrooms & truffle	11,90 €
Giant Beans In tomato sauce & herbs	8,90 €
Fava with caper & onions Yellow split pea	8,00 €

- Meat from charcoal grill -

Steak and more, served with a small salad garnish
Select your side dish from the chooses below.

Traditional Souvlaki Pork / Chicken meat pieces on a stick	11,90 €
Pork Steak	12,90 €
Beef Bifteki	13,90 €
Beef Steak 250g grilled as you wish.	19,90 €
Grilled Chicken breast	11,90 €
Grilled pork Belly	12,90€
Grilled lamb chops	18,90 €
Spare Ribs marinated in our BBQ-Sauce	15,90 €
Beef Tenderloin/ Pre-order only	25,90 €

-choose the gravy you wish-

Pepper sauce |
Mushroom cream sauce |
Mexiko Sauce |
BBQ Sauce
Lemon-Olive oil- herb sauce

-choose the side dish you wish-

Greek Vegetables pot |
Fries
Oven baked Potatoes |
Traditional rice.

Fish

Fresh from the Aegean. The daily catch of the Greek fishermen on the charcoal grill.
Served with our lemon herb olive oil marinade.

Fried Calamari with Fries	16,90 €
Filets of Sea Bass	22,90 €
White Snapper -Dorade	21,90 €
Grilled Calamari	17,90 €
Grilled Swordfish	20,90 €
Grilled/Fried King Prawns	19,90 €

-choose the side dish you wish-

Greek Vegetables pot |
Oven baked Potatoes |
Traditional rice. |
Fries

-Pasta-

Linguine Aglio Olio	8,00 €
Linguine Basilico & Tomato	8,90 €
Linguine Bolognese	10,90 €
Linguine with Prawns Spicy	21,90 €
Lobster Pasta/ Pre-order only	55,00 €

Mezedes

Die griechische Tischkultur spiegelt sich in der Tradition der Mezedes.
Kalte und warme Spezialitäten in kleinen Schüsseln und Tellern – zum Naschen, als
Vorspeise oder Snack – einfach teilen und genießen.

Nach Wunsch Sie können Ihre Vorspeisen bekleiden mit	Brot oder Pita - 1,00 € p.P
Meze Babis	12,50 €
Rot-Wein Käse, Spicy Käse Dip, Feta, Gurken, Tomate, Oliven.	
Meze Johanna	13,90 €
Gefüllte Weinblätter, gebratene Zucchini, Fleischnäpfchen & Tsatsiki	
Meze Kos	14,90 €
Würziger Octopus, Tunfischsalat Dip, Feta, Gurken, Tomate, Oliven.	
Meze Syrtaki	11,90 €
, Sardellen, Tomaten, Gurken, Taramas, Feta & Oliven	

Kalte Vorspeise

Tzatziki	4,50 €
Marinierter Oktopus	14,50 €
Avocado gefüllt mit Garnelen cocktail	10,50 €
Hummus	4,50 €
Feta	4,90 €
Oliven	4,00 €
Marinierte Sardellen	6,90 €
Tunfischsalat Dip	6,90 €
Spicy Käse Dip	6,90 €

Warme Vorspeise

Hausgemachte Gefüllte Weinblätter (mit Fleisch)	11,50 €
Gebratene Zucchini	7,90 €
Fleischnäpfchen	8,50 €
Pommes	4,00 €
Panierte Garnillen	13,90 €

Vorspeisenteller Syrtaki

Zucchini, Aubergine, Paprika
mit Joghurt-Knoblauch Dip & Knoblauchpaste
11,90 €

Salate

Griechischer Bauernsalat	10,90 €
Der Klassiker. Sonnengereifte Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Feta, Oliven & Oregano	
Syrtaki Salat	14,90 €
Blattsalate mit gegrilltem Huhn, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Speck, Croutons, Käse mit Senf dressing	
Zorbas Salat	11,90 €
Blattsalate mit Zwiebeln, Mais, Thunfisch & Olivenöl-Zitronendressing	
Fischer Salat	18,90
Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Octopus, Garnelen, Muscheln mit einer Olivenöl-Zitronendressing	
Mediterraner Salat	12,00 €
Kopfsalat, Zwiebeln, Champignons, Anthotyro (Käse), Nüsse & Balsamico-Essig	
Dakos	8,50 €
– Tomaten mit Feta & Kapern-	
Krautsalat	6,00 €

Dazu servieren wir wahlweise griechische Joghurtdressing oder unsere Zitronen-Hausdressing

Saganaki

Das „kleine Pfännchen“ ist ein griechischer Klassiker.

Saganaki Kefalotyri	6,50 €
Gebratene panierte Hartkäse mit Limonen-Kräutermarinade	
Saganaki Garnele	11,90 €
Kleine Garnelen & Feta in würziger Tomatensauce gebraten	
Saganaki Auberginen	9,90 €
Auberginen mit Feta in würziger Tomatensauce gebraten	
Feta Saganaki mit Honig	7,90 €
Gebratene panierte Feta Käse mit Honig & Sesam	
Gegrillter Feta	8,90 €
mit Tomate, Knoblauch & Zwiebel	

Traditionelles

Die Tradition wird hoch gehalten bei uns im Syrtaki. Ob geschmort, über Holzkohle gegrillt oder im Ofen gebacken bieten wir ihnen griechische Klassiker leicht interpretiert.

Moussaka	13,90 €
traditionell gebackener Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch & Bechamel – nur solange der Vorrat reicht	
Rindfleisch Stifado	16,90 €
Geschmortes Rinderragout in Gewürzsauce mit Zwiebeln und Pommes	
Gefüllte Bifteki	16,90 €
Mit Fetakäse gefüllte Hackfleischtasche, dazu griechische Gemüsepfanne	
Gyros Syrtaki	15,90 €
Unser Familienrezept. Täglich frisch gesteckter Gyros mit Tsatsiki & Pommes	

Spezialitäten des Hauses

Symposium des Agamemnon Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce & Ofen Kartoffeln	14,50 €
Syrtaki Hähnchen Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Syrtaki-Pilz Rahm Sauce & Reis	13,90 €
Lamm Haxe vom Grill langsam geschmorte Lamm Haxe aus Kos, vollendet über Holzkohlefeuer.	21,90 €
Lamm nach Bauernart geschmort und mit Feta Käse in knusprigem Teig gebacken, serviert mit griechischer Gemüsepfanne	23,00 €

Leicht & Mediterran

Gemista Traditionelle gefüllte Tomaten und Paprika griechische Art -Vegetarisch	10,90 €
Gemüsepfanne „Kefalos“ Regionales Sommergemüse, gebraten und geschmort, mit Kartoffeln, Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern, mit Feta und Oliven -Vegetarisch	11,50 €
Griechische -Kritharaki- Kritharáki - Reismudeln im Ofen mit gegartem Gemüse, Mandeln, Zwiebeln und frischen Kräutern-Vegan	9,90 €
Gnocchi mit Champignons & Trüffel	11,90 €
Riesen Bohnen In einem Tomate Sauce & Kräuter	8,90 €
Fava mit Kapern & Zwiebeln Gelbe Spalterbse	8,00 €

Fleisch vom Holzkohlegrill

Steak und mehr vom Holzkohlegrill mit kleiner Salatgarnitur.
Wählen Sie dazu unten die passenden Beilagen.

Traditionelle Souvlaki Schwein / Hühner Fleiß stücken im Spieß	11,90 €
Schweinkotelett	12,90 €
Rind Bifteki	13,90 €
Rückensteak vom Rind 250g gegrillt nach Wunsch	19,90 €
Hühnerbrustfilet vom Grill	11,90 €
Gegrillter Schweinebauch	12,90€
Lammkoteletts vom Grill	18,90 €
Spare Ribs mariniert im Hausgemachten BBQ-Sauce	15,90 €
Rinderlende / Nach Bestellung	25,90 €

=

Saucen zur Wahl-

Pfeffersauce |
Pilzs-rahmsauce |
Mexiko Sauce |
BBQ Sauce |
Zitronen-Olivenöl-Kräutersauce

-Wählen Sie eine Beilage dazu-

Griechische Gemüsepfanne |
Kartoffeln aus dem Ofen |
Traditioneller Reis |
Pommes

Fisch

Frisch aus der Ägäis. Die Tagesfänge der griechischen Fischer bei uns auf dem Holzkohlegrill.
Serviert mit unserer Zitronen-Kräuter-Olivenölm Marinade. Wählen Sie dazu unten die passenden Beilagen.

Calamari frittiert mit Pommes	16,90 €
Filets vom Wolfsbarsch	22,90 €
Für Sie vorab filetiert. Mit Olivenöl, Zitrone & frischen Kräutern	
Dorade	21,90 €
Nach Wunsch für Sie vorab filetiert	
Calamari vom Grill	17,90 €
Mit Olivenöl, Zitrone & frischen Kräutern	
Schwertfischsteak vom Grill	20,90 €
Mit Olivenöl & Zitrone	
Gegrillten/ Gebraten Garnelen	19,90 €
Mit Olivenöl, Zitrone & frischen Kräutern	

-Wählen Sie eine Beilage dazu-

Griechische Gemüsepfanne |
Kartoffeln aus dem Ofen
Traditioneller Reis |
Pommes

Pasta

Linguine Aglio Olio	8,00 €
Linguine Basilikum & Tomate	8,90 €
Linguine Bolognese	10,90 €
Linguine mit Garnelen scharf	21,90 €
Linguine mit Hummer/ Nach Bestellung	55,00 €

Beverage Non-Alcohol

Coca cola (original light zero)	3,00€
Sprite	3,00€
Πορτοκαλάδα Λεμονάδα	3,00€
Ice tea	3,00€
Φυσιικός χυμός Πορτοκάλι	5,00€
Σόδα Tonik	2,50€
Νερό 0,5L	0,50€
Νερό 1L	2,00€
Ανθρακούχο Νερό 1L	2,90€

Coffee Time

Nescafe Φραπέ	2,50€
Nescafe Φραπέ παγωτό	3,50€
Freddo Espresso	2,50€
Freddo Cappuccino	3,50€
Americano	2,00€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,50€
Espresso	2,00€
Ελληνικός καφές	2,00€

Beer

Βαρελίσια Alfa 0.3L	4,00€
Βαρελίσια Alfa 0.5L	5,50€
Μάμος 0.5L	4,50€
Άλφα 0.5L	4,50€
Μύθος 0.5L	4,50€
Heineken 0.5L	5,00€
Fix 0.3L	3,50€
Μπύρα free 0.3L	3,00€
Radler 0.3L	3,00€
Strongbow apple red berries	5,00€

Beverage

Ποτήρι ούζο	3,00€
Καραφάκι -Πλωμάρι -Σάμος 200ml	8,00€
Ποτήρι τσίπουρο	3,00€
Καραφάκι τσίπουρο 200ml-	
Ηδωνικό Παπατζήμ	9,00€
Ρακόμελο	3,00€
Μεταξά 3*	3,50€
Whisky Vodka Campari	5,00€
Bacardi Gin	5,00€
Long drinks	7,50€
Aperol Spritz	8,00€

Beverage Non-Alcohol

Coca cola (original light zero)	3,00€
Sprite	3,00€
Orange Lemon soda	3,00€
Ice tea	5,00€
Fresh orange juice	2,50€
Soda Tonik water	0,50€
Water 0,5L	2,00€
Water 1L	2,90€
Sparkling water 1L	

Coffee Time

Nescafe Frappe	2,50€
Nescafe Frappe & Ice cream	3,50€
Freddo Espresso	2,50€
Freddo Cappuccino	3,50€
Americano	2,00€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,50€
Greek Coffee	2,00€
Espresso	2,00€

Beer

Draft Alfa 0.3L	4,00€
Draft Alfa 0.5L	5,50€
Mamos 0.5L	4,50€
Alfa 0.5L	4,50€
Mythos 0.5L	4,50€
Heineken 0.5L	5,00€
Fix 0.3L	3,50€
Beer free 0.3L	3,00€
Radler 0.3L	3,00€
Strongbow-apple red berries	5,00€

Beverage

Ouzo glass	3,00€
Ouzo -Plomari -Samos 200ml	8,00€
Tsipouro glass	3,00€
Tsipouro 200ml	
Idoniko Papatzim	9,00€
Rakomelo	3,00€
Metaxa 3*	3,50€
Whisky Vodka Campari	5,00€
Bacardi Gin	5,00€
Long drinks	7,50€
Aperol Spritz	8,00€

www.syrtaki.biz
@syrtaki_kos

Lunch
Break

Brunch

Κεφτεδάκια με πατάτες Meatballs with Fries	10,90 €
Κοτομπουκές με πατάτες Chicken nuggets & fries	7,50 €
Cheeseburger με πατάτες Cheeseburger with fries	11,90 €
Chickenburger με πατάτες Chickenburger with fries	10,90 €
Veggie burger με πατάτες Veggie burger with fries	9,90 €
Πίτα Γύρος Gyros Pita	4,50 €
Πατάτες τηγανιτές Fries	4,00 €
Πίτα Club Gyros με πατάτες Pita Club Gyros with fries	10,90 €

Μεζέδες | Mezedes

Συνοδεύστε τους μεζέδες σας με Παραδοσιακό ψωμί-ή Πίτα 1,00 €
If you wish you can escort your appetizer with Bread or Pita - 1,00 € p.P

Μεζέ Μπάμπης | Meze Babis 12,50€

Κρασοτύρι, Φέτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές & τυροκαυτερή
Red wine cheese, Spicy cheese Dip, feta, cucumber, tomatoes & olives

Μεζέ Ιωάννα | Meze Johanna 13,90€

Ντολμαδάκια, κολοκυθάκια, κεφτεδάκια & τζατζίκι
Stuffed wine leaves with rice, fried zucchini, meatballs & tzatziki

Μεζέ Κως | Meze Kos 14,90€

Χταπόδι ξύδατο, τονοσαλάτα, χούμους, φέτα, ελιές, ντομάτα & αγγούρι
Octopus in vinegar, tunasalad dip, Hummus, feta, cucumber, tomatoes & olives

Μεζε Syrtaki | Meze Syrtaki 11,90 €

Σαρδέλες, αγγούρι, ντομάτα, ταραμάς & ελιές
Tunasalad, Anchovies, cucumber, tomato, Feta & olives

Σαγανάκια | Saganaki

Σαγανάκι Κεφαλοτύρι

Saganaki Kefalotyri 6,50€
Fried Greek cheese with lemon

Φέτα σαγανάκι με μέλι & σουσάμι

Feta Saganaki with Honey 7,90€
Fried feta cheese with honey & sesam

-Σαλάτες | Salads

Χωριάτικη Σαλάτα Greek Salad	10,90 €
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριές φέτα & ρίγανη tomatoes, cucumbers, onion, bell pepper, feta & olives	
Syrtaki Σαλάτα Syrtaki Salad	14,90€
Μαρούλι σαλάτα με ψητό κοτόπουλο φιλέτο, ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, bacon, crouton με τυρί & dressing μουστάρδας Lettuce with grilled chicken breast, tomatoes, cucumbers, bacon, onions, croutons, cheese & special dressing	
Ζορμπάς Σαλάτα Zorbas Salad	11,90 €
Μαρούλι σαλάτα, καλαμπόκι, τόνο, κρεμμύδι & λεμόνι Lettuce with onions, Corn, Tuna, lemon-olive oil dressing	
Σαλάτα του Ψαρά Fisher man's Salad	18,90€
Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, χταπόδι ξυδάτο, γαρίδες, μύδια, τόνος & dressing μουστάρδας Lettuce with tomatoes, cucumbers, octopus, shrimps, mussels & Lemon-olive dressing	
Μεσογειακή Σαλάτα Mediterranean Salad	12,00€
Μαρούλι, κρεμμύδι,μανιτάρια, ανθότυρο, καρύδια & βαλσάμικο Lettuce, onions, mushrooms, anthotyro (cheese), nuts & balsamic vinegar	
Ντάκος Dakos	8,50 €
Ντομάτα, φέτα & κάπαρη Tomatoes with Feta & capers	
Λάχανο & Καρότο Cabbage & carrot salad	6,00 €

Επιλέξτε ανάμεσα σε dressing γιαούρτιού ή λεμόνι/-ελαιόλαδου
. Choose our Greek yoghurt dressing or lemon-olive oil dressing.

- Meat from charcoal grill -

Σουβλάκι	
Traditional Souvlaki	11,90 €
Χοιρινό ή Κοτόπουλο με πατάτες & τζατζίκι	
Pork / Chicken meat pieces on a stick with fries & tzatziki	
Γύρος Syrtaki	
Gyros Syrtaki	15,90€
με πατάτες, τζατζίκι & λάχανο	
Our recipe, our secret!	
Daily freshly made Gyros with fries, tzatziki & Cabbage & carrot salad	
Παιδάκια αρνίσια	
Grilled lamb chops	18,90 €
Μπριζόλα χοιρινή	
Pork Steak	12,90 €

Μακαρονάδες | Pasta

Μακαρόνια με σκόρδο	
Linguine Aglio Olio	8,00 €
Μακαρόνια με ντομάτα & βασιλικό	
Linguine Basilico & Tomato	8,90 €
Μακαρόνια Bolognese	
Linguine Bolognese	10,90 €

Θαλασσινά | Fish

Καλαμαράκια τηγανιτά Fried Calamari Σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες & τζατζίκι Served with fries & tzatziki	16,90€
Φιλεταρισμένο Λαβράκι Filet of Sea Bass Σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες ή ρύζι Served with fries or rice	22,90€
Φιλεταρισμένη Τσιπούρα Filet of White Snapper Σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες ή ρύζι Served with fries or rice	21,90€
Ψητός Ξιφίας Grilled Swordfish Σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες ή ρύζι Served with fries or rice	20,90€

Beverage Non-Alcohol

Coca cola (original light zero)	3,00€
Sprite	3,00€
Orange Lemon soda	3,00€
Ice tea	5,00€
Fresh orange juice	2,50€
Soda Tonik water	0,50€
Water 0,5L	2,00€
Water 1L	2,90€
Sparkling water 1L	

Coffee Time

Nescafe Frappe	2,50€
Nescafe Frappe & Ice cream	3,50€
Freddo Espresso	2,50€
Freddo Cappuccino	3,50€
Americano	2,00€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,50€
Greek Coffee	2,00€
Espresso	2,00€

Beer

Draft Alfa 0.3L	4,00€
Draft Alfa 0.5L	5,50€
Mamos 0.5L	4,50€
Alfa 0.5L	4,50€
Mythos 0.5L	4,50€
Heineken 0.5L	5,00€
Fix 0.3L	3,50€
Beer free 0.3L	3,00€
Radler 0.3L	3,00€
Strongbow-apple red berries	5,00€

Beverage

Ouzo glass	3,00€
Ouzo -Plomari -Samos 200ml	8,00€
Tsipouro glass	3,00€
Tsipouro 200ml	
Idoniko Papatzim	9,00€
Rakomelo	3,00€
Metaxa 3*	3,50€
Whisky Vodka Campari	5,00€
Bacardi Gin	5,00€
Long drinks	7,50€
Aperol Spritz	8,00€

Wine List



Haus Wine

Glass of wine	Ποτήρι Κρασί	5,50€
Carafe of wine 0.4L	Καράφα Κρασί 0.4L	6,90€
Carafe of wine 0.5L	Καράφα Κρασί 0.5L	8,50€
Carafe of wine 1L	Καράφα Κρασί 1L	13,90€
Choose between Dry- white rose red Medium sweet- white red	Διαλέξτε ανάμεσα σε: Ξηρό λευκό ροζέ κόκκινο Ημίγλυκο λευκό κόκκινο	
Hatziemmanouil 0.187L small bottle white red rose	Χατζηεμμανουήλ 0,187L Μπουκαλάκι λευκό ροζέ κόκκινο	7,00€
Retsina Malamatina 0.5L	Ρετσίνα Μαλαματίνα 0.5L	9,00€
Retsina Malamatina 0.25L	Ρετσίνα Μαλαματίνα 0.25L	5,00€

Gold White

Volcania Kefalos Dry white	Volcania Κέφαλος Ξηρό	19,00€
Hatziemmanouil Kos Dry Yellow - gold hue Malagouzia 50% - Assyrtiko 50% Citrus and Elder flower.	Χατζηεμμανουήλ Κώς Ξηρό Ανοικτό κίτρινο Μαλαγουζιά 50% Ασύρτικο 50% Εσπεριδοειδή & λουλούδια.	23,00€
Kidonitsa Kos Dry Bright yellow Kidonitsa 100% Citrus aromas, rich mouthfeel, & generous finish.	Κυδωνίτσα Κώς Ξηρό Κυδωνίτσα 100% Εσπεριδοειδή, γεμάτη γεύση και έντονη επίγευση	25,00€
Ktima Akrani R.E Malagousia Kos Dry Straw to light yellow Malagouzia 100% apricot & peach on toasted bread slices background.	Κτήμα Ακράνι Κώς Ξηρό Μαλαγουζιά 100% Θυμίζει κήπο με βερικοκιές & ροδακινιές, σε φόντο φρυγανισμένου ψωμιού.	23,00€
PetrA Kos Dry . Golden green, . Assystiko– Sauvignon Blanc . Pear, citrus and notes of ripe fruits like mango and melon.	PetrA Κώς Ξηρό Ασύρτικο – Sauvignon Blanc αρώματα αχλαδιού και εσπεριδοειδών και νότες ώριμων φρούτων όπως μάγκο και πεπόνι	23,00€

Rose Gold

Volcania Kefalos Dry rose	Volcania Κέφαλος Ξηρό	19,00€
Karidies Kefalos Dry Light pink Syrah 100% Raspberry, strawberry, cherry & forest fruit.	Καρυδιές Κέφαλος Ξηρό Ροζ Cabernet S Φράουλα, κεράσι & φρούτα του δάσους.	19,00€
Hatziemmanouel Kos Dry Delicate pink Grenache Rouge 100% Wildflowers and red fruits.	Χατζηεμμανουήλ Κώς Ξηρό Τριανταφυλλί Grenache Rouge 100% Αγριολούλουδα και κόκκινα φρούτα.	23,00€
Ktima Akrani Rose Kos Dry Dark rosé Grenache Rouge – Syrah Strawberries and gooseberries.	Κτήμα Akrani Κώς Ξηρό Σκούρο ροζέ Grenache Rouge - Syrah Φράουλα & φραγκοστάφυλο	23,00€
PetrA Roze Lango Mello Kos Semi-Sweet Bright rose Mavrothiriko & Moscato Red fruits and herbals.	PetrA Roze Lango Mello Κώς Ημίγλυκος Έντονο ρόδινο Mavrothiriko & Moscato Κόκκινα φρούτα & αρωματικά βότανα	25,00€

Ruby Red

Hatziemmanouil Kos Dry Syrah 100% Black cherry & Vanilla.	Χατζηεμμανουήλ Κώς Ξηρό Έντονο πορφυρό Syrah 100% Μαύρο κεράσι & βανίλια	30,00€
Ktima Akrani Red Kos Dry Light red Merlot & Syrah Raspberries, blueberries, plus a hint of black pepper	Κτήμα Akrani Κώς Ξηρό Ανοιχτό κόκκινο Merlot & Syrah Σμέουρα, βατόμουρα & μαύρου πιπεριού.	30,00€
PetrA Syrah Kos Dry . Deep purple, . Syrah 100% . Ripe fruits such as berries, plums & sour cherries, framed by aromas of sweet spices, bitter chocolate & vanilla	PetrA Syrah Κώς Ξηρό Βαθύ πορφυρό Syrah 100% Μούρα, δαμάσκηνα, βύσσινα, με γλυκά μπαχαρικά, πικρή σοκολάτα & βανίλια.	30,00€
Black Lady Kos Dry . Deep red, . Mavrothyrico 100% . Bouquet of spices with ripe blackberry, raisin, coffee & cocoa fruits	Black Lady Κώς Ξηρό Κόκκινο Μαυροθήρικο 100% Μπουκέτο με μπαχαρικά από βατόμουρο, σταφίδα, καφέ & κακάο	28,00€

www.syrtaki.biz
@syrtaki_kos