

Salads & Vegetables

Chef's House Salad €8.50

Seasonal vegetables, Lebanese style crunchy croutons, cucumber, tomatoes served with our famous oregano herb dressing

Διαλεκτά χόρτα εποχής, τραγανά κρουτόν από λιβανέζικη πίτα, αγγουράκι, ντομάτα, dressing από ρίγανη και βότανα

Exotic Chicken Salad €9,90

Seasonal Vegetables, fresh pineapple, marinated chicken, sesame seeds, spring onions, garnished with pastelaki crumbles and an exotic emulsify dressing

Διαλεκτά χόρτα εποχής, ανανάς, κοτόπουλο, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, παστελάκι

Manarola Salad €9.90

Rocket leaves, sundried tomatoes, cherry tomatoes, dried figs, walnuts, goat cheese, honey, balsamic dressing

Ρόκα, λιαστές ντομάτες, κερασοντομάτες, παστά σύκα, καρύδια, κατσικίσιο τυρί, μέλι, σος από βαλσάμικο ξύδι

Greek Salad €9,90

Tomato, cucumber, feta cheese, sweet red onions, peppers, **capers**, oregano & virgin olive oil

Ντομάτα, αγγουράκι, φέτα, κόκκινο κρεμμύδι, πιπεριές, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο

Homemade Dips & Spreads

Taramosalata / Ταραμοσαλάτα | Homemade Fish-Roe pate €4,35

Hummus / Χούμους | Chickpea with tahini €3,50

Tahini / Ταχίβι | Sesame paste with lemon and garlic €3,25

Tyrokafteri/Τυροκαυτερή | Greek Feta cheese combined with lightly hot peppers €4,25

Pitta Bread / Πίττα €0,50

Pitta Bread Olive Oil & Oregano / Πίττα €0,75

Appetizers from the Land

All our food is meant to be shared

Portobello & Oyster Mushrooms €7,50

250gr Grilled mushrooms, olive oil and caper dressing

Μανιτάρια ψημένα στη σχάρα, με σάλτσα από ελαιόλαδο και κάπαρη

Grilled Village Farm Halloumi €9,00

Whole Cypriot goat cheese, fresh tomato, fresh mint, drizzled with black sea salt and olive oil

Χαλούμι στη σχάρα, σερβίρεται με φρέσκα ντομάτα, δυόσμο, μαύρο θαλασσινό αλάτι, ελαιόλαδο

Cheese Balls €1.70 (1 piece) minimum order 2 pieces

Mixture of Edam, Feta and cream cheese, cocktail sauce and parmesan dust on the top

Μείγμα από ένταμ και φέτα και κρεμώδες τυρί, cocktail σος και παρμεζάνα

NEW Black Truffle Ravioli with Spinach and Mushroom sauce (4pcs) €9,00

Black truffle and cheese ravioli, creamy mushroom and spinach sauce, Parmesan cheese

Ραβιόλια με γέμιση μαύρης τρούφας και τυριού, κρεμώδες σος από μανιτάρια και σπανάκι και παρμεζάνα

Pulses

Fresh White Beans, marrows, carrot, potato, parsley, olive oil and lemon juice €6.75
Φρέσκα Φασόλια με κολοκυθάκια, καρότα, πατάτα, μαιτανό, ελαιόλαδο, χυμός λεμονιού

Beans Gigantes cooked with tomato, carrots and celery €8.00
Φασόλια γίγαντες με ντομάτες και καρότα

Fresh Black Eye Beans with summer garden marrow olive oil and lemon juice 6.75
Λουβί φρέσκο με γλυκοκολοκύθα, ελαιόλαδο, χυμός λεμονιού

Pulses Accompaniments

Tuna Salad: classic tuna salad mingled with parsley, lemon juice, olive oil €4.00

Pulses accompaniments salad Chopped cucumber, tomatoes, parsley and spring onions drizzled with lemon juice, olive oil and salt €2.50

Appetizers from the Sea

Octopus Ceviche €13,75

Thinly sliced cooked Octopus, sprinkled with chopped red onions, Orange Ponzu soya sauce, royal maraninara, creamy sesame sauce drops

Χταπόδι σεβίτσε, κόκκινο κρεμμύδι, πορτοκάλι Ponzu σόγια σος, royal maraninara, κρεμώδες σταγόνας σησαμιού

Tuna Kefte €2,00 (1 piece) minimum order 2 pieces

Our secret recipe with tuna flakes, onions, mashed potatoes, herbs, served with sweet chili sauce

Τονοκεφτέδες με τη μυστική μας συνταγή από ψίχα τόνου, κρεμμύδι, πατάτες πουρέ, αρωματικά και σερβιρισμένοι με γλυκό τσίλι σος

Yummy Fish Fillet €8,00

150gr Crispy fish coujons napped with wasabi mayonnaise and sweet chili sauce

Τραγανά αλευρωμένα κομμάτια ψαριού με μαγιονέζα wasabi και γλυκό τσίλι σος

Grilled Octopus regular: €14,00

Octopus grilled over open fire, garnished with lemon olive oil dressing and chopped parsley

Χταπόδι στη σχάρα, αρωματισμένο με λαδολέμονο και μαιντανό

Calamari:

Fried Calamari €11,50

Served with smoked pepper aioli sauce

Καλαμαράκια τηγανιτά, σερβίρονται με σος aioli από καπνιστές κόκκινες πιπεριές

Grilled Calamari €11,50

Served with rocket and roasted tomatoes, mingled with our Royal marinara

Καλαμαράκια ψημένα στη σχάρα, σερβίρονται με ρόκα, ντομάτες και σάλτσα μαρίναρα για θαλασσινά

Caribbean Calamari €12,00

Deep fried calamari with pineapple sauce

Καλαμαράκια τηγανιτά με γλυκιά σάλτσα με ανανά

Prawns:

Fried Crispy Prawns (10 pieces) €10,25

Served with sweet chili and smoked pepper aioli sauce

Τραγανές γαρίδες σερβιρισμένες με γλυκό τσίλι σος και καπνιστές πιπεριές aioli σος

Grilled Prawns (10 pieces) €10,00

Grilled prawns, cocktail sauce, honey & mustard sauce

Γαρίδες στη σχάρα, κοκτέιλ σος, μέλι και μουστάρδα σος

Prawns with Ouzo (10 pieces) €11,00

Pan fried prawns, sweet peppers, onions, flamed with ouzo, creamy tomato sauce.

Γαρίδες στο τηγάνι, γλυκιές πιπεριές, κρεμμύδι, ούζο, κρεμώδες σος από φρέσκιες ντομάτες.

Main courses from the land and sea

Chicken Penne €15,00

Grilled chicken breast, creamy penne, Parmesan, Edam and Anari cheese, mushrooms, sun dried tomatoes, sweet and sour balsamic glaze

Φιλέτο κοτόπουλου στη σχάρα πάνω σε πέννες με κρεμώδες σος από τυριά ένταμ, αναρή, παρμεζάνα, μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και σταγόνες από γλυκόξινο βαλσάμικο

Porto Fino Pasta Classic €15,75

Pan fried prawns and calamari with al dente penne pasta, in rich garlic cream sauce, garnished with Parmesan cheese and chives

Γαρίδες και καλαμαράκι στο τηγάνι, αναμειγμένα με μακαρόνια πέννες, σε πλούσιο σος κρέμας με σκόρδο, παρμεζάνα, chives

Chicken Kebab A la Harris €12.50

Chicken kebab marinated in yogurt, turmeric and herbs. Greek pita, yogurt, hummus, fresh hand-cut crunchy fries with oregano

Κοτόπουλο σουβλάκι στη σχάρα, μαριναρισμένο σε γιαούρτι, κourκούτι και αρωματικά Σερβίρεται σε Ελληνική πίτα, γιαούρτι, χούμους, τηγανητές πατάτες με ρίγανη

Grilled Chicken Breast €14,50

Marinated Chicken breast, mashed potato and creamy mushroom sauce

Κοτόπουλο στη σχάρα, πατάτα πουρέ, κρεμώδες σος μανιταριών

NEW Healthy Grilled Chicken Breast €14,50

Grill Marinated Chicken breast, sauté broccoli, jasmine rice, beetroot humus sauce on the side

Κοτόπουλο στη σχάρα, μπροκολι, ρύζι γιαμίν, χούμους-παντζάρι σος

Main courses from the sea

NEW Teriyaki Steamed Salmon €15,50

Steamed Scottish Salmon, Teriyaki sauce, lemon zest, serve over jasmine rice, broccoli, spring onions and sesame seeds

Φιλέτο Σολομού Σκωτίας, ψημένο στο ατμό, Teriyaki σος, ξύσμα λεμονιού, ρύζι γιαμίν, μπρόκολο, κρεμμύδι, σουσάμι

Grilled Fillet of Salmon €15,50

Fresh Scottish prime salmon, steamed vegetables, Asian sauce

Φιλέτο σολομού Σκωτίας, ψημένο στη σχάρα, χόρτα ατμού, Ασιατική σος

Healthy Steamed Salmon €15,50

Steamed Scottish Salmon, lemon grass, vegetables, Royal marinara, Olive Oil & Lemon

Φιλέτο Σολομού Σκωτίας, ψημένο στο ατμό, αρωματισμένο με λεμονόχορτο, ποικιλία λαχανικών, royal marinara, λαδολέμονο

Seabass Gourmet €16,00

Seabass Fillet, seasonal vegetables, nutmeg, spinach, mushroom sauce, mashed potatoes, dry flowers

Φιλεταρισμένο λαβράκι με λαχανικά μοσχοκάρυδο, σος από σπανάκι και μανιτάρι

Πατάτα πουρέ, γαρνιρισμένο με αποξηραμένα λουλούδια

Grilled Seabass €15,00

Grilled Seabass Fillet, served with skinny potatoes

Φιλεταρισμένο λαβράκι, ψημένο στη σχάρα, φρέσκες τηγανητές πατάτες

Steamed Seabass €15,00

Steamed Seabass Fillet, served with steamed vegetables, Asian sauce

Φιλεταρισμένο λαβράκι, ψημένο στο ατμό, χόρτα ατμού, Ασιατική σος

Deep Fried Seabass €15,00

Deep fried Seabass Fillet, served with skinny potatoes, smoked pepper aioli sauce

Τηγανητό Φιλεταρισμένο λαβράκι, φρέσκες τηγανητές πατάτες, σος aioli από καπνιστές κόκκινες πιπεριές

From the Grill

NEW Australia Rib Eye Steak 300gr €26,50

Cherry tomato, fresh hand-cut crunchy fries, crispy onions, honey & mustard sauce on the side
Βοδινό Rib Eye, κερασοντομάτες, φρέσκες τηγανητές πατάτες, τηγανισμένα κρεμμύδια, μέλι και μουστάρδα σος στο πλάι

NEW Steak Dianne €27,50

Grill Rib Eye 300gr, napped with rich Dianne sauce, crispy onions and Fresh hand-cut crunchy fries
Βοδινό Rib Eye στη σχάρα, με πλούσιο σος Diane, τηγανισμένα κρεμμύδια και φρέσκες τηγανητές πατάτες

NEW Pepper Steak €27,50

Grill Rib Eye 300gr, napped with rich Pepper sauce, crispy onions and Fresh hand-cut crunchy fries
Βοδινό Rib Eye στη σχάρα, με πλούσιο σος Pepper, τηγανισμένα κρεμμύδια και φρέσκες τηγανητές πατάτες

Lady Diane Pork Cutlets €15,00

Two grilled succulent baby pork chop & bacon, napped with rich Diane sauce, hand-cut crunchy fries, crispy onions

Ζουμερή χοιρινή μπριζόλα, τελειωμένη στη σχάρα με πλούσιο σος Diane και φρέσκες τηγανητές πατάτες, κρεμμύδια

Grilled Pork Cutlets €14,00

Two succulent baby pork chop & bacon local supplier, fresh hand-cut crunchy fries, sweet & sour sauce on the side

Χοιρινή μπριζόλα, ψημένη στη σχάρα, φρέσκες τηγανητές πατάτες, γλυκόξινη σος

NEW Tropical Crispy Pork €15,00

Marinated crispy pork, fresh Pineapple, sweet peppers, broccoli, mushrooms, spring onions and sweet and sour sauce, steamed Jasmin rice

Μαριναρισμένο Χοιρινό, ανανάς, πιπεριές, μπρόκολο, κρεμμυδάκι, γλυκόξινη σος, ρύζι γιαμίν

NEW Meat Meze recommended for 1 or 2 persons €25.00

Mini Chefs House Salad, Hummus, 1x Piita Bread, 2psc Tempura Cheese Balls, 100gr, Portobello & Oyster Mushrooms, Mini grilled Pork Chop, 1 skewer marinated Chicken Kebab, fresh hand-cut crunchy fries, Dessert: 1x Nutella Chocolate Cake

NEW Seafood Meze recommended for 1 or 2 persons €26.00

Mini Chefs House Salad, Taramosalata, 1x Piita Bread, 2psc Tuna Kefte, 4psc Grilled Prawns, 75gr Yummy: Crispy fish coujons with wasabi mayonnaise and sweet chilli sauce, 1x Grilled Seabass Fillet, fresh hand-cut crunchy fries, Dessert: 1x Nutella Chocolate Cake

NEW Meat Deal recommended for 4 persons €75.00

Chefs House Salad, Tahini, Hummus, 2x Piita Bread, 4psc Tempura Cheese Balls, 250gr, Portobello & Oyster Mushrooms, 1 Pork Chop Cut in stripes, 300gr Grill Rib Eye cut in stripes, 2 skewers marinated Chicken Kebab, Diane sauce, skinny fries

NEW Seafood Deal recommended for 4 persons €75.00

Chefs House Salad, Tahini, Taramosalata, 2x Piita Bread, 4psc Tuna Kefte, Fried Calamari, Grilled Octopus, 10psc Crispy Prawns, 150gr Yummy: Crispy fish coujons, 2 Fillet Grilled Seabass, skinny fries

Side Dishes

Vegetables

<i>Pan Seared Asian Greens</i>	Serving 1 person 2.75
<i>Grilled Vegetable variety</i>	Serving 1 person 4,25
<i>Steamed broccoli, cauliflower & carrots</i>	Serving 1 person 3,75
<i>Our Way Fried Red Onions</i>	Serving 1 person 2.75

Starch

<i>Steamed Jasmine Rice</i>	Serving 1 person 3.25
<i>Hand-cut Crunchy Fries</i>	Serving 1 person 3.25
<i>Skinny Crunchy Fries</i>	Serving 1 person 3.25
<i>Creamy Mashed Potato</i>	Serving 1 person 3.25

Sauces

<i>Asian</i>	Serving 1 person 0.50
<i>Smoked Pepper Aioli</i>	Serving 1 person 0.50
<i>Honey & Mustard</i>	Serving 1 person 0.50
<i>Wasabi Mayonnaise</i>	Serving 1 person 0.50
<i>Coctail</i>	Serving 1 person 0.50

Fish market selection

Please ask the waiter for availability

<i>Red Snapper (Fangri)</i>	€50,00/kg
<i>Grouper (Vlahos)</i>	€53.00/kg
<i>Red Mullet B (Barpouni)</i>	€53.00/kg
<i>Sea Bream (Tsipoura)</i>	€27,00/kg
<i>Sea Bass (Lavraki)</i>	€29,00/kg
<i>Sea Bass (Turbo)</i>	€39,00/kg

Choose method of cooking Steamed, Grilled or Fried
Served with Morning Glory Oriental Greens

Desserts

<i>Nutella Chocolate Cake / Σοκολατίνα Νουτέλλα</i>	€4,25
<i>Baked Cheese Cake / Γλυκιά τάρτα τυριών</i>	€4,25
<i>Anarokrema with honey / Αναρόκρεμα με μέλι</i>	€4,25
<i>Mini Baklava / Μπακλαβάς</i>	€1,40

Beverages

<i>Mineral Water</i>	€1,70 1L
<i>Soft Drinks</i>	€1,70 250ml
<i>Coca Cola / Zero Cola / Sprite / Zero Sprite / Soda Water /</i>	
<i>Fruit Juices</i>	€1,70 250ml
<i>Orange / Apple</i>	
<i>Rampoldi (White Wine) 75cl</i>	€9,50
<i>Pinot Grigio Rosato Dry 75cl</i>	€9,50
<i>Proteas Red Dry 75cl</i>	€9,50
<i>Prosecco Villa Sandi 75cl</i>	€13,00

Neon Phaliron Street Food

Crispy Chicken Burger €8.50

Homemade Breaded Chicken fillets, Brioche Bun, cucumber, lettuce, Mayonnaise, Mama's potato
Παναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλο, Brioche ψωμάκι, αγγουράκι, λάχανο Iceberg, Μαγιονέζα, πατατούλες της Μαμάς

Phaliron Rib Eye Burger Delight €13.50

150gr Grill Rib Eye Steak cut in stripes, Brioche Bun, gherkins, Iceberg, tomato, house cocktail sauce
Βοδινό Rib Eye στη σχάρα, Brioche ψωμάκι, αγγουράκι τουρσί, λάχανο Iceberg, ντομάτα, cocktail σος

Call Me Dianne Burger €15.00

150gr Grill Rib Eye Steak cut in stripes, Brioche Bun, crispy onions and creamy mushroom Diane sauce
Βοδινό Rib Eye στη σχάρα, Brioche ψωμάκι, τηγανισμένα κρεμμύδια, πλούσιο σος Diane

Mushroom Burger €8.00

Grill Oyster & Portobello Mushrooms, drizzled with extra virgin olive oil, Brioche Bun, chopped tomatoes, beetroot hummus sauce
Μανιτάρια ψημένα στη σχάρα, ελαιόλαδο, Brioche ψωμάκι, ντομάτες, χούμους-παντζάρι σος

Pitta Calamari €8.50

Crispy Calamari, served in pitta bread, stuffed with house salad and homemade Taramosalata
Καλαμαράκια τηγανιτά, σερβίρονται σε πίττα, σαλάτα, ταραμοσαλάτα

Pitta Prawns €9.50

Crispy Prawns, served in pitta bread, stuffed with cabbage salad, sweet peppers. Drizzled with smoked pepper aioli & sweet chili sauce
Τραχανές γαρίδες, σερβίρονται σε πίττα, σαλάτα, πιπεριές, σος aioli από καπνιστές πιπεριές και γλυκό τσίλι σος

Neon Phaliron Kids Menu

Margherita Our Way Pizza €9.00

Mozzarella, Tomato, Parmesan Cheese
Μοτσαρέλλα, Ντομάτα, Παρμεζάνα

Chicken Fingers €7.50

Homemade Breaded Chicken fillets, Mama's potato
Παναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλο, πατατούλες της Μαμάς

Neon Phaliron Sushi

Tempura Prawns Rolls €8.50 (8 pieces)

Tempura Prawns, Fresh Mango, Tobiko, Japanese Mayonnaise, Pickle Ginger, Wasabi Paste, served with Light Soya sauce

Salmon California Rolls €8.00 (8 pieces)

Salmon, Cream Cheese, Avocado, Ponzu Sesame Seeds, Tobiko, Pickle Ginger, Wasabi Paste, Sriracha Mayonnaise, served with Orange Ponzu Soya Sauce

Soft Shell Crab Rolls €11.50 (8 pieces)

Soft Shell Crab, Avocado, Chives, Tobiko, Crispy Tempura Flakes, Japanese Mayonnaise, served with Teriyaki Sauce

Sushi Combo Deal €23.00 (24 pieces)

8psc Tempura Prawns Rolls, 8psc Salmon California Rolls, 8psc Soft Shell Crab Rolls
Pickle Ginger, Wasabi Paste, served with Light Soya sauce, Orange Ponzu Soya Sauce & Teriyaki Sauce