

EKFRASIS  
MENU



Local tradition meets creativity

*“from boat to plate”*  
*since 1956*



LOCAL TRADITION



MEETS CREATIVITY



# THE BEGINNING | Η ΑΡΧΗ



The idea was born in 1956 by grandfather Petalas Panagiotis and his wife Maria. The first customers were the fishermen, farmers and hunters of the area themselves, who gathered at the restaurant to share grandma's mezes but also stories of everyday life. With a frying pan and a grill, she cooked food full of love.

Η ιδέα γεννήθηκε το 1956 από τον παππού Πεταλά Παναγιώτη και τη σύζυγό του Μαρία. Οι πρώτοι πελάτες ήταν οι ίδιοι οι ψαράδες, οι αγρότες και οι κυνηγοί της περιοχής, που μαζεύονταν στο εστιατόριο για να μοιραστούν τους μεζέδες της γιαγιάς αλλά και ιστορίες της καθημερινότητας. Με ένα τηγάνι και μια σχάρα μαγείρευε φαγητό γεμάτο αγάπη.

Grandma preparing fresh bread and the local traditional recipe with lampat the stone oven

## 1975

Η Γιαγιά ετοιμάζει φρέσκο ψωμί και την τοπική συνταγή με το κατσιδάκι στο φούρνο





# FROM THE SEA | ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ



Our menu changes based on what's available at the local fishing boats.

Join us for a taste of the sea, and experience the thrill of dining on the freshest catch of the day!

Το μενού μας αλλάζει ανάλογα με το τι είναι διαθέσιμο από τους τοπικούς ψαράδες.

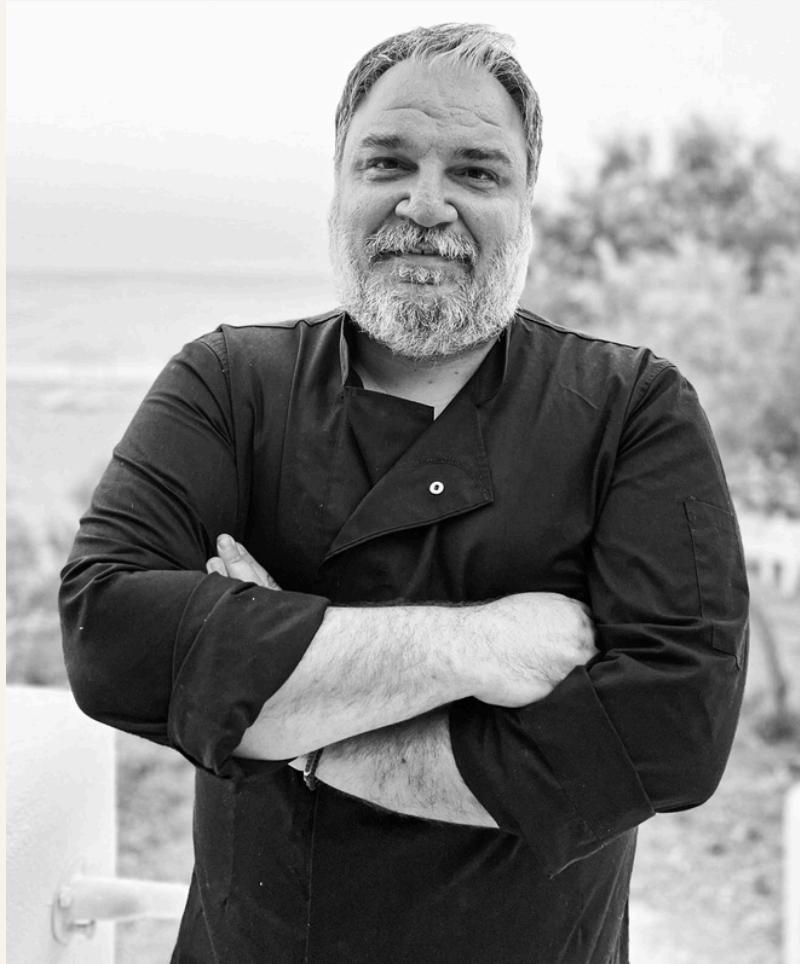
Ελάτε μαζί μας για μια γεύση από τη θάλασσα με πρώτη ύλη στην πιο φρέσκια μορφή της!



LOCAL TRADITION



MEETS CREATIVITY



The images of the sea and the mountain from the seabed and the field of my childhood influenced my cooking. That's why my recipes are inspired by the raw materials and techniques of our country

Οι εικόνες απο την θάλασσα και το βουνό απο τον βυθό και τον αγρο της παιδικής μου ηλικίας επηρέασαν την μαγειρική μου. Γιαυτο και οι συνταγές μου είναι εμπνευσμένες απο τις πρώτες ύλες και τις τεχνικές του τόπου μας

*Panagiotis Petalas*





**Enjoy the flavors from the Greek collective memory.  
Greek tradition with carefully selected high-quality ingredients and simplicity in  
creativity.**

**Απολαύστε τις γεύσεις από την ελληνική συλλογική μνήμη.  
Ελληνική παράδοση, με προσεκτικά επιλεγμένα υλικά υψηλής ποιότητας και απλότητα  
μέσα στην δημιουργικότητα.**

*We welcome you to our Restaurant*  
*Σας καλωσορίζουμε στο εστιατόριο μας*

# Starters to share

## Ορεκτικά

Indian shrimp on the “sand” / Γαριδάκι στη Κιοταρενή άμμο  
shrimp pâté / poppy seeds | πατέ γαρίδας / παπαρουνόσπορος

Fish balls / Κεφτέδες μπακαλιάρου  
mussel sauce / beetroot / olive oil | σκορδαλιά μυδιών / παντζάρι / ελαιόλαδο

White taramas / Λευκός Ταραμάς  
fish roe puree / cherry tomatoes / capers / cured fish  
ντοματίνια / κάπαρη παστό η καπνιστό ψάρι

Prawns saganaki / Γαρίδες σαγανάκι  
black garlic sauce / feta / spearmint oil / cherry tomato confit  
σάλτσα μαύρου σκόρδου φέτα / λάδι δυόσμου / ντοματίνια κονφί

Local white beans (Organic) / Λόπια (Βιολογικής καλλιέργειας)  
prawns / calamari / parsley sauce | καλαμάρι / γαρίδα / πέστο μαϊντανού

Stuffed tomato with cod / Γεμιστή ντομάτα με μπακαλιάρo  
cuttlefish ink cream / cheese foam / herbs  
κρέμα από μελάνι σουπιάς / αφρός γραβιέρας / μυρωδικά

Traditional village bread / Χειροποίητο ψωμί  
olive oil / sea salt / oregano | ελαιόλαδο / θαλασσινό αλάτι / ρίγανη

## SALADS

### ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad / Ελληνική σαλάτα  
variety of tomatoes / local feta cheese / capers  
ποικιλία ντομάτας / βαρελίσια φέτα / κάπαρη

Pine nut salad / Κουκουναροσαλάτα  
smoked aubergine / feta cheese / lemon  
καπνιστή μελιτζάνα / φέτα / λεμόνι

Octopus salad / Χταποδοσαλάτα  
onions / capers / vinegar  
κρεμμύδι / ξύδι / καπνιστή πάπρικα

## RAW

### ΩΜΑ

Tuna Carpaccio from Kalymnos island  
Τόνος Καλύμνικης αλιείας καρπάτσιο  
capers / onion / olive oil with lemon juice  
κάπαρη / κρεμμύδι / λαδολέμονο

Amberjack Tartare a la Polita  
Μαγιάτικο ταρτάρ «α λά Πολίτα»  
zucchini / carrot / lemon juice / dill  
κολοκύθι / καρότο / λεμόνι / άνηθο

Seabass Carpaccio  
Λαυράκι καρπάτσιο  
sea urchin water / ζωμός αχινού



## Main Course / ΚΥΡΙΩΣ

Grouper fish linguine / Ροφός Λιγκουίνι

fish broth / zucchini / dill | θαλασσινός ζωμός / κολοκυθάκι / άνηθος

Lobster rigatoni / Αστακός Ριγκατόνι (for 2 / 500gr)

bottarga powder / seafood puffs cream | σκόνη αυγοτάραχου  
κρέμα απο φούσκες

Scorpion fillet or red bream / Σκορπιός φιλέτο η Φαγκρί

chickpeas / fennel / ouzo | ρεβύθια / φινόκιο / ούζο

Local lamb or goat fillet from Asklipio village

Σκληπενό κατσίκι η αρνί

homemade risotto / olive powder  
σπιτικό ριζότο / πούδρα ελιάς

Cuttlefish risotto / Ριζότο με μελάνι σουπιάς (for 2)

eel /shrimp / octopus / mussels / sea urchin  
χέλι / γαρίδα / χταπόδι / μύδια / αχινός

Sea bass / Λαυράκι

cream from mussels / zucchini / dill oil  
κρέμα απο μύδια / κολοκυθάκι / λάδι άνηθου

Rooster with red wine / Κόκορας κρασάτος

Florina peppers | πιπεριές φλωρίνης

Swordfish fillet / Ξιφίας φιλέτο

beetroot / Greek leafy greens / fish roe (taramas) | παντζάρι  
χόρτα / ταραμάς



---

## DESSERTS ΓΛΥΚΑ

Chocolate Terrine  
Τερίνα σοκολάτας με φιστίκι Αιγίτης  
Crème anglaise / pistachio | κρέμα / φυστίκι

Mille – feuille  
Μιλφείγ  
vanilla cream / strawberry syrup / mint  
κρέμα βανίλιας / σιρόπι φράουλας / μέντα

Traditional greek yogurt  
Παραδοσιακό Γιαούρτι  
white chocolate / walnuts | λευκή σοκολάτα / καρύδια





since 1956  
**petalias**  
restaurant

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ  
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).  
CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED  
(RECEIPT – INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ

ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ

ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).

THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER  
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008  
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να  
μας ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: In case you are  
allergic to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται

όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Παναγιώτης Πεταλάς

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Πεταλάς