

MENΟΥ SARADARI

Saradari
FISH RESTAURANT

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί αργής ωρίμανσης με χωριάτικο αρωματικό πελτέ, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και Κρητικές ελιές 2.4

ΣΟΥΠΕΣ

ΚΑΚΑΒΙΑ 8.7
με φιλετάκια από πελαγίσιο ψάρι ημέρας

CARPUCCINO ΑΣΤΑΚΟΥ 9.8
με αφρόγαλα λεμονιού και χαβιάρι Σεβρούγκα

GAZPACHO 6.7
φρέσκιας τομάτας με παγωτό φέτας και λάδι μέντας

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 7
με βιολογική τομάτα, αγγούρι, κάπαρη, τριμμένη τομάτα, φέτα ΠΟΠ και εφτάζυμο κριτσίνι

ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ με ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ 11.7
σκόνη απάκι και καπνιστή Caesar's

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ 9
βελανίδια με pesto βασιλικού χτυπημένο στο γουδί, φρέσκια μυζήθρα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και γυρευτό αλάτι

ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ με ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΣΙΡΟ και BABY MOZZARELLA 11.5
baby ρόκα με τραγανό kale, σπανάκι και μαρούλι με sweet chilli sauce

ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ 14
χταπόδι λαδοξιδάτο με βραστό σταμναγκάθι, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και παντζαρόκρεμα

ΑΛΙΠΑΣΤΑ & ΑΛΟΙΦΕΣ

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 5.8
σε δύο υφές, με λευκό ταραμά και ταραμά με μελάνι σουπιάς

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ 8.5
με χόρτα αχνιστά εποχής, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο και γυρευτό αλάτι

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΣΙΑΒΑΤΤΑ 10.8
με κρέμα ρέγγας, λευκό ταραμά, καπνιστό σκουμπρί, κοκκάρι και τοματίνι βελανίδι

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ 9.5
(παντζαροσαλάτα, ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, φάβα Σαντορίνης)

ΩΜΟΦΑΓΙΑ

SEVICHE ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ 12
με πιπεριά jalapenos, ginger, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμύδι και μάνγκο

SEVICHE ΑΣΤΑΚΟΥ 28
στο κέλυφός του, με μανταρίνι, πέρλες lime και wakame

CARPACCIO ΤΟΝΟΥ 13.9
με ρόκα baby, τοματίνια και καπνιστή sauce

CARPACCIO TENDER LOIN 14.5
με κρέμα παστινάκι, passion fruit, καπνιστό κεφαλοτύρι δωδεκάμηνης ωρίμανσης και βουτυράτα σπαράγγια

TARTAR ΤΟΝΟΥ 14.5
με sweet chilli sauce, κρέμα αβοκάντο, wakame και φύτρες καρότου τουρσί

ΑΘΗΝΑΪΚΗ 16
με carpaccio ροφού, λαχανικά, φρέσκο εστραγκόν και sifone μαγιονέζας άνηθου

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ 5.5
με τριμμένη βιολογική τομάτα, φέτα ΠΟΠ, ξύγαλο Σητείας και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 4.5
με γυρευτό αλάτι και αγριορίγανη

ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ 7.4
με τομάτα ψητή, baby ρόκα, μαυροσούσαμο και κρέμα σύκου

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙ 8.8
με χωριάτικο φύλλο, ταλαγάνι, ξύγαλο Σητείας και γλυκό τριαντάφυλλο

ΓΑΡΙΔΕΣ 11.5
σβησμένες με ούζο, ελαφριά κρέμα γάλακτος και φρεσκοκομμένο άνηθο

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ 11
με φέτα ΠΟΠ, τομάτα και μυρωδικά

ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ 14.8
με τραγανό φινόκιο, κόκκινο λάχανο και μαγιονέζα λεμονιού

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΓΡΙΑ 9.5
σωτέ, με pesto μαϊντανού και βασιλικού, τοματίνια και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 11.8

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ 12.7
με pesto βασιλικού και fondue παρμεζάνας

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ 11
με λαδολέμονο μουστάρδας, ξύσμα λεμονιού και γυρευτό θαλασσινό αλάτι

ΣΟΥΠΙΑ ΚΡΑΣΑΤΗ 9.8
μαγειρεμένη στο μελάνι της

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ 12.5
με ρίγανη και λαδόξιδο

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ 10.8
με φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και Βιδιανό κρασί

ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ 13.5

ΣΤΡΕΙΔΙΑ ή ΦΡΕΣΚΑ ΟΣΤΡΑΚΑ 4.5 / τεμ.
Ημέρας

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ 13.5
με θαλασσινά (μύδια, γαρίδες, καλαμάρι) και μυρωδικά

ΚΑΪΚΙΣΙΑ ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 15.5

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ 19
με αχνιστά οστρακοειδή ημέρας, σάλτσα από τα ζουμιά τους, φιλέτο πελαγίσσιου ψαριού και αυγά χρυσής ρέγγας

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ 16
με φρέσκο και καπνιστό σολομό, τσίπουρο με γλυκάνισο και άνηθο

ΡΙΖΟΤΟ 13.5
με βασιλομανίταρα, πάστα ελληνικής τρούφας, μυρωδικά και κρέμα παρμεζάνας

ΝΙΟΚΙ 14.8
με χταπόδι, βουβαλίσιο λουκάνικο και τρούφα

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 58
(500gr αστακός)

ΡΟΦΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 24

ΨΑΡΙ

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ 60 - 80 / κιλό
ρωτήστε μας για τις επιλογές της ημέρας

ΑΣΤΑΚΟΣ 95 / κιλό

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΨΗΤΕΣ 9.5
με τομάτα, μαϊντανό και ελαιόλαδο

ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ 19
με λαδολέμονο μουστάρδας και φρέσκο μαϊντανό

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ 18.8
με σωτέ λαχανικά

BURGER ΣΦΥΡΙΔΑΣ 13.8
με brioche από μελάνι σουπιάς, καραμελωμένα κρεμμύδια, BBQ γαρίδας και rickle sauce

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΣΩΤΕ 16.8
με κρέμα σελινόριζας, φρέσκο εστραγκόν και σάλτσα από λιαστό κρασί και σόγια

ΚΡΕΑΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ 12
με κρέμα γκοργκοντζόλα και σωτέ λαχανικά

RIB EYE BLACK ANGUS 33
με σωτέ λαχανικά και αρωματικό βούτυρο

SURF & TURF 64
με Rib eye black angus, αστακό, σωτέ λαχανικά, σπαράγγια και βούτυρο café de Paris

■■■■■■■■■■ **SASHIMI** ■■■■■■■■■■
(4 pieces)

SALMON 12 €
served with wasabi and soy

TUNA 12 €
served with wasabi and soy

■■■■■■■■■■ **NIGIRI** ■■■■■■■■■■
(4 pieces)

SHRIMP 9 €
served with wasabi and soy

TUNA 12 €
served with wasabi and soy

SALMON 12 €
served with wasabi and soy

RED MULLET 13 €
(or grouper depends on catch of the day)
served with wasabi and soy

NIGIRI COMBO (8 pieces) 18 €
served with wasabi and soy

■■■■■■■■■■ **MAKI ROLLS** ■■■■■■■■■■
(8 pieces)

SALMON ROLL 10.5 €

TUNA ROLL 10.5 €

VEGGIE ROLL 7.5 €

■■■■■■■■■■ **SUSHI ROLLS** ■■■■■■■■■■
(8 pieces)

~~~~~ **CLASSIC** ~~~~~

**CALIFORNIA ROLL** 10 €  
Salmon - avocado - cucumber - tobiko red

**OCEAN ROLL** 12 €  
Shrimp tempura - cream cheese - tobiko red

**CRUNCHY ROLL** 13 €  
Shrimp tempura - cheese topping and pango

~~~~~ **SIGNATURE** ~~~~~

UNAGI ROLL 19 €
Boiled shrimp - cream cheese - unagi slice -
tobiko green

HAWAIIAN TROPIC ROLL 19 €
Salmon - tuna - spicy sauce - avocado

CRABMEAT ROLL 18 €
Tempura shrimp - cream cheese - cucumber -
crab meat - black sesame sauce

SARADARI ROLL 18 €
Salmon - tuna - vegetables - tobiko green

FRIED VOLCANO ROLL 17 €
Salmon - cream cheese - tobiko red

BURNED SALMON ROLL 19 €
Salmon - avocado - philadelphia

TRILOGY COMBO (12pieces) 20 €
Ocean - california salmon - crunchy Roll

TEMPURA SHRIMP SPECIAL 16 €
Tempura shrimp - cream cheese - mango -
wakame salad

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

| | |
|----------------------|-----|
| NEPO 1lt | 2.2 |
| SAN PELLEGRINO 250ml | 3.5 |
| SAN PELLEGRINO 750ml | 4.8 |
| COCA COLA | 2.5 |
| COCA COLA LIGHT | 2.5 |
| SPRITE | 2.5 |
| FANTA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | 2.5 |
| FANTA ΛΕΜΟΝΙ | 2.5 |
| TONIC WATER | 2.5 |
| SODA WATER | 2.5 |

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

| | |
|---------------------------------------|-----|
| ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | 4.5 |
| ΑΝΑΝΑΣ | 4.5 |
| ΜΗΛΟ | 4.5 |
| ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ
με φρέσκα φρούτα εποχής | 5.5 |

ΚΑΦΕΣ

| | |
|------------------|-----|
| ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ | 2 |
| ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ | 3 |
| FRAPPÉ | 3 |
| FRAPPÉ ΠΑΓΩΤΟ | 5 |
| FREDDO CAPPUCINO | 3.5 |
| ESPRESSO | 2.5 |
| AMERICANO | 3.5 |
| CAFFÈ LATTE | 4 |
| MILKSHAKE | 6 |
| ΤΣΑΪ | 3 |
| ICE TEA | 3.5 |
| ΣΟΚΟΛΑΤΑ | 4 |
| IRISH COFFEE | 6 |
| TIA MARIA COFFEE | 6 |

ΜΠΥΡΕΣ

| | |
|------------------------|-----|
| FIX ΒΑΡΕΛΙ 300ml | 3 |
| FIX ΒΑΡΕΛΙ 400ml | 3.8 |
| FIX DARK 330ml | 4 |
| FIX ANEY 330ml | 3.5 |
| KAISER 330ml | 4 |
| NOTOS LAGER | 6 |
| SCHNEIDER WEISSE 500ml | 5 |
| MYTHOS ICE 330ml | 5 |

"ΟΥΖΟ" ΚΑΡΑΦΑΚΙ 200ml

| | |
|---------------------|-----|
| ΠΛΩΜΑΡΙ | 8 |
| ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ | 8.5 |
| ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ | 9 |
| ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ | 9 |

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ, LIQUERS, VERMOUTHS, APERITIFS, DIGESTIVES

| | |
|--------------------------------------|----------|
| ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΠΛΥΤΟ 200ml / 19 | |
| ΤΣΙΠΟΥΡΟ DARK CAVE | 50ml / 9 |
| ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΝΙΦΕΣΤΟ | 50ml / 9 |
| ΑΧΙΑ ΜΑΣΤΙΗ SPIRIT | 8 |
| ΜΕΤΑΧΑ 5 | 8 |
| ΜΕΤΑΧΑ 7 | 9 |
| ΜΕΤΑΧΑ 12 | 12 |
| ΜΕΤΑΧΑ RESERVE | 14 |
| ΜΑΣΤΙΗ SKINOS | 7 |
| TENTURA AMARO LIQUER | 7 |
| ΟΤΤΟΣ ATHENS VERMOUTH | 7 |
| ΡΑΚΟΜΕΛΟ BYRAKI | 7 |
| CAMPARI | 50ml / 7 |
| APEROL | 7 |
| AMARO MONTENEGRO | 7 |
| LIQUER 43 | 7 |
| ΚΑΗΛΥΑ | 7 |
| BAILEYS | 7 |
| GRAND MARNIER | 7 |
| COINTREAU | 7 |
| GREEN CHARTREUSE | 7 |
| DRAMBUIE | 7 |
| SOUTHERN COMFORT | 7 |
| ANTICA FORMULA | 7 |
| COCCHI AMERICANO | 7 |
| MARTINI BIANCO | 7 |
| DOLIN DRY | 7 |
| LIMONCELLO | 7 |

VODKA

| | |
|-------------|---|
| ZUBROWKA | 8 |
| FINLANDIA | 8 |
| STOLICHNAYA | 8 |

PREMIUM VODKA

| | |
|--------------------|----|
| BELVEDERE | 10 |
| TITOS | 9 |
| CIROC | 10 |
| NIKKA COFFEY VODKA | 9 |

GIN

| | |
|-----------|---|
| LARIOS | 8 |
| GORDON'S | 8 |
| BOMBAY | 9 |
| TANQUERAY | 9 |

PREMIUM GIN

| | |
|------------------|----|
| MARTIN MILLER'S | 10 |
| NIKKA COFFEY GIN | 10 |
| TANQUERAY 10 | 10 |
| HENDRICK'S | 10 |
| MONKEY 47 | 10 |
| ROKU | 10 |
| MARE | 10 |

RUM

| | |
|-----------------------|---|
| SANTIAGO DE CUBA 3 | 8 |
| COCKSPUR BARBADOS RUM | 8 |
| FLOR DI CAÑA 7 | 8 |
| CAPTAIN MORGAN SPICED | 8 |
| ALAMEA SPICED RUM | 8 |

PREMIUM RUM

| | |
|------------------------------|----|
| DON PAPA BAROKO | 9 |
| ZACAPA 23 | 12 |
| HAVANA SELECTION DE MAESTROS | 10 |
| ZACAPA X.O | 35 |

WHISK(E)Y

| | |
|--------------------------|----|
| JAMESON | 8 |
| JAMESON BLACK BARREL | 9 |
| BULLEIT BOURBON | 9 |
| BULLEIT RYE | 9 |
| CANADIAN CLUB | 10 |
| JOHNY WALKER BLACK LABEL | 9 |

PREMIUM BLENDS & MALTS WHISK(E)Y

| | |
|-----------------------------|----|
| CHIVAS 12 | 9 |
| LAPHROAIG | 11 |
| GLENFIDDICH 12 | 9 |
| MACALLAN 12 | 14 |
| TALISKER SKYE | 9 |
| NIKKA FROM THE BARREL | 12 |
| LAGAVULIN 16 YEARS | 14 |
| CARDHU GOLD RESERVE | 14 |
| JACK DANIEL'S SINGLE BARREL | 12 |

COGNAC

| | |
|---------------------|----|
| COURVOISER V.S. | 10 |
| COURVOISER V.S.O.P. | 12 |
| HENESSY X.O. | 15 |

TEQUILA

| | |
|------------------|----|
| DON JULIO BLANCO | 9 |
| DON JULIO ANEJO | 12 |
| DON JULIO 1942 | 35 |

MEZCAL

| | |
|---------------------------|----|
| DEL MAGUEY VIDA | 12 |
| THE LOST EXPLORER ESPADIN | 12 |

Το μενού επιμελείται ο σεφ Χρήστος Λάπας.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τις νόμιμες
επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διαθέτει βιβλίο
παραπόνων. Χρησιμοποιούμε φέτα ΠΟΠ,
παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες και τις
παρασκευές μας και ηλιέλαιο για τα τηγανητά.
Αγορανομικός υπεύθυνος Γάννης Κορδώνης.