

The menu



IVA
by the sea



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Τζατζίκι | Tzatziki

Φέτα | Feta cheese

Φέτα με σουσάμι και μέλι

Feta cheese with sesame and honey

Φέτα ψητή σε πήλινο | Grilled feta in clay

Τυροκαυτερή | Spicy cheese spread

Φάβα | Traditional Fava (Mashed split-peas with fresh onion and olive oil)

Μελιντζανοσαλάτα Αγιορείτικη | Ayoritiki eggplant salad

Σαγανάκι Γραβιέρας με μαρμελάδα ντομάτας

Gruyere saganaki with marmalade tomato

Τηγανιά Μανιταριών | Sautéed mushrooms

Κολοκυθάκια Τηγανητά | Fried Zucchini

Κολοκυθοκεφτέδες | Zucchini Balls

Πατάτες Φρέσκιες Τηγανητές | Fried Fresh Potatoes

Πιπεριές Τηγανητές | Fried Peppers

Παντζαροσαλάτα | Beet salad

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη | Greek Salad

Χόρτα Εποχής | Boiled season greens

Ντάκος

(κριθαροκούλουρο, φέτα, τριμμένη ντομάτα, κάπαρη, λάδι βασιλικού)

Dakos

(barley rusk topped, feta cheese, grated tomato, caper, basil oil)

Verde

(ρόκα, μαρούλι, σπανάκι, φρεσκοψημένο μανούρι, βαλσάμικο και λιαστή ντομάτα)

Verde

(rocket, lettuce, spinach, grilled manouri, balsamic and sundried tomato)

Κοτόπουλο

(κρουτόν, μπέικον, κοτόπουλο, μαρούλι, lollo rosso, iceberg, flakes παρμεζάνα,

βινεγκρέτ μουστάρδας)

Chicken

(crouton, bacon, chicken, lettuce, lollo rosso, iceberg, parmesan flakes, vinaigrette sauce)

Oliva

(γαρίδα*, χταπόδι*, μαρούλι,ρόκα, φύλλα παντζαριού baby, φινόκιο, πορτοκάλι,

παπάγια, βινεγκρέτ εσπεροειδών)

Oliva

(shrimps*, octopus*, lettuce, rocket, baby beet leaves, fennel, orange, papaya,

citrus vinaigrette)

ZYMAPIKA | PASTA

Σπαγγέτι Ναπολιτάν (με σάλτσα ντομάτας)
Spaghetti Napolitana (with tomato sauce)

Μπολονέζ (με μοσχαρίσιο κιμά)
Bolognese (with veal beef)

Άλ' όλιο (με ελαιόλαδο, σκόρδο, μπούκοβο, μαιντανό)
Aglio e olio (with olive oil, garlic, bell pepper, parsley)

Καρμπονάρα (σπαγγέτι, μπέικον, μανιτάρια sauvignon, σκόρδο, κρέμα γάλακτος)
Carbonara (spaghetti, bacon, sauvignon mushrooms, garlic, cream)

Ταλιατέλες κοτόπουλο με μανιτάρια porcini
(μανιτάρια porcini, μανιτάρια portobello, σκόρδο, κρέμα γάλακτος)
Tagliatelle chicken with porcini mushrooms
(porcini mushrooms, portobello mushrooms, garlic, cream)

Γαριδομακαρονάδα (γαρίδες* με λιγκουίνι σε κόκκινη σάλτσα)
Shrimps pasta (shrimps* with linguine in red sauce)

Oliva (γαρίδες*, χταπόδι*, μύδια με κέλυφος, τριλογία πιπεριών, μαϊντανός)
Oliva (shrimps*, octopus*, shell mussels, tricolor peppers, parsley)

PIZOTO | RISOTTO

Oliva
(γαρίδες*, χταπόδι*, μύδια με κέλυφος, κυδώνια, μελάνι σουπιάς ή κουρκουμάς, τριλογία πιπεριών, κρεμμύδι, σκόρδο)

Oliva
(shrimps*, octopus*, shell mussels, clams, squid ink or turmeric, tricolor peppers, onion, garlic)

Μανιταριών (είδη μανιταριών με λάδι τρούφας)
Mushroom (types of mushrooms, truffle oil)

Κοτόπουλο (τριλογία πιπεριών, μανιτάρια sauvignon, Φιλαδέλφεια, κρόκος Κοζάνης) ...
Chicken (tricolor peppers, sauvignon mushrooms, Philadelphia cheese, crocus Kozanis)

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ | GREEK CUISINE

Παστίσιο | Pastitsio
(baked pasta with minced meat and béchamel sauce)

Μουσακάς | Moussaka
(oven baked layers of sliced aubergines and potatoes, minced meat and gratinated béchamel sauce)

Γεμιστά | Gemista
(tomatoes and peppers stuffed with rice, chopped vegetables and herbs, baked in the oven)

Πιάτο Ημέρας | Daily special
Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα μαγειρευτά πιάτα ημέρας
Inquire about the available daily specials

ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Φιλέτο κοτόπουλο.....
(αρωματισμένο ρύζι μπασμάτι, πατάτες τηγανητές με σάλτσα μουστάρδας)

Chicken fillet
(chicken fillet (aromatic basmati rice, fried potatoes with mustard sauce))

Χοιρινή μπριζόλα (με πατάτες τηγανητές).....
Pork steak (with fried potatoes)

Μοσχαρίσια μπριζόλα.....
(με baby πατάτες βουτύρου αρωματισμένες με θυμάρι)

Beef steak
(with baby butter potatoes and thyme)

Μπιφτέκι (με πατάτες τηγανητές).....
Veal beef burger (with fried potatoes)

Παϊδάκια αρνίσια σχάρας (με πατάτες τηγανητές).....
Lamb chops grilled (with fried potatoes)

Ψαρονέφρι (με σάλτσα μουστάρδας και ψητά λαχανικά).....
Tenderloin (with mustard sauce and roasted vegetables)

Φιλέτο μοσχάρι.....
(πιπεράτο σε κρούστα χρωματιστών πιπεριών, sauce πιπεριών, λαχανάκι Βρυξελλών)

Beef fillet
(colored pepper crusted, peppers sauce, Brussels sprouts)

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD

Γαύρος τηγανητός | **Fried anchovies**.....

Γαύρος μαρινάτος | **Marinated anchovies**.....

Σαρδέλα σχάρας | **Grilled sardines**.....

Μύδια σαγανάκι (με σάλτσα ντομάτας και φέτα).....
Saganaki mussels (with tomatoes sauce and feta cheese)

Μύδια αχνιστά (σκόρδο, μαϊντανό σβησμένα με λευκό κρασί).....
Steamed mussels (garlic, parsley stewed in white wine)

Κυδώνια αχνιστά.....
(σκόρδο, τριλογία πιπεριών, μαϊντανό σβησμένα με λευκό κρασί)

Steamed clams
(garlic, tricolor peppers, parsley stewed in white wine)

Καλαμαράκι* τηγανητό | **Fried squid***.....

Καλαμάρι* σχάρας (με κουσ κουσ).....
Grilled squid* (with couscous)

Γαρίδες* σχάρας | **Grilled* shrimps**.....

Γαρίδες* σαγανάκι
(με σάλτσα ντομάτας, μπούκοβο, σκόρδο, φέτα σβησμένες με ούζο)
Saganaki shrimps*
(with tomatoes sauce, bell pepper, garlic, feta cheese stewed in ouzo)

Χταπόδι* ξυδάτο | Octopus* in vinegar
Χταπόδι* σχάρας (με φάβα) | Grilled octopus* (with fava)

Oliva τηγανιά για 2 άτομα.....
(Γαρίδες*, χταπόδι*, μύδια με κέλυφος, κυδώνια, τριλογία πιπεριών, μανιτάρια, μαϊντανός)
Oliva sautéed seafood for 2 persons
(shrimps*, octopus*, shellmussels, clams, tricolor peppers, mushrooms, parsley)

ΨΑΡΙΑ (το κιλό) | FRESH FISH (per kilo)

Κουτσομούρα | Red mullet

Μπαρμπούνι | Striped red mullet

Λαβράκι | Sea bass.....

Μπακαλιάρaki | Cod.....

Τσιπούρα | Dorado

Σαργός | White sea bream.....

Μυλοκόπι | Croaker

Σφυρίδα | Grooper.....

Συναγρίδα | Codfish.....

Στήρα | Golden grooper.....

Φαγκρί | Pagrus.....

Αστακός | Lobster.....

Κολοχτύπα | Slipper lobster.....

Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα φρέσκα ψάρια | Inquire about the available fresh fish

ΙΧΘΥΟΤΡΟΦΕΙΟΥ (το κιλό) | FISH FARM (per kilo)

Λαβράκι | Sea bass.....

Τσιπούρα | Sea bream

Μυλοκόπι | Croaker

Φαγκρί | Pagrus.....

ΓΛΥΚΑ ΗΜΕΡΑΣ | DAILY DESSERTS

Φρουτοσαλάτα | Fruit salad

Γιαούρτι με φρούτα και μέλι | Yoghurt with fruit and honey.....

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | SOFT DRINKS

Coca Cola (zero, light, lemon) 330 ml
Πορτοκαλάδα Orangeade 330 ml
Λεμονάδα Lemonade 330 ml
Sprite 330 ml
Σόδα Soda 330 ml
Σόδα με γεύσεις Soda with flavors 330 ml
Tonic 330 ml
Ice tea (λεμόνι, ροδάκινο, πράσινο) Ice tea (lemon, peach, green) 330ml
Red Bull 250ml
Ανθρακούχο νερό Sparkling water 250ml
Ανθρακούχο νερό Sparkling water 750ml
Νερό μικρό Mineral water 500ml
Νερό μεγάλο Mineral water 1lt.

ΜΠΥΡΕΣ | BEERS

Βαρέλι Draft 300ml
Βαρέλι Draft 500ml
Amstel, Heineken, Fix, Mamos, Mythos, Radler, Free 0% 500ml
Kaiser
Corona, Sol, Desperados 330ml
Valia Calda (local beer) 330ml
Corfu Lager Beer 330ml

ΠΟΤΑ | SPIRITS

Απλό ποτό | Regular spirit

Σπέσιαλ | Special spirit

Ούζο καραφάκι | Ouzo in carafe 50ml

(Πιλαβάς, Πλωμάρι, Βαρβαγιάννη | Pilavas, Plomari, Varvagianni)

Ούζο καραφάκι | Ouzo in carafe 200ml

(Πιλαβάς, Πλωμάρι, Βαρβαγιάννη | Pilavas, Plomari, Varvagianni)

Τσίπουρο καραφάκι | Tsipouro in carafe 50ml

(Ζοίνος, Τσιλιλή, 18 Γράδα | Zoinos, Tsilili, 18 Grada)

Τσίπουρο καραφάκι | Tsipouro in carafe 200ml

(Ζοίνος, Τσιλιλή, 18 Γράδα | Zoinos, Tsilili, 18 Grada)

Αφρώδης οίνος Moscato D'Asti - Prosecco

Sparkling wine Moscato D'Asti - Prosecco

COCKTAILS

Mojito (Classic, Strawberry, Passion Fruit, Mango)

Margarita (Classic, Strawberry, Passion Fruit, Mango)

Aperol Spritz (Classic, Pink, London)

Daiquiri (Strawberry, Passion fruit, Mango)

Paloma

Mai Tai

Negroni

Porn Star

Zombie

Black pearl

Pina colada

Mastic paradise

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

* Το καλαμάρι, το χταπόδι και οι γαρίδες είναι καταψυγμένα.
Για τις σάλτσες μαγειρέματος και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο. Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
Η φέτα είναι ελληνική.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Πάσχος Ανδρέας

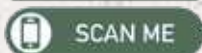
Please, inform us about any allergies or intolerances you may have.

**Squid, octopus and shrimps are frozen.*

For cooking sauces and salads we use greek olive oil. Sunflower oil for fried food. Feta cheese is Greek.

Prices include all legal charges. The consumer has no obligation to pay if he has not received the legitimate voucher (receipt or invoice).

Responsible for market regulations: Paschos Andreas



Mega Ammos, Sivota

T: +30 2665 096162 | www.olivasivota.gr

