



IVA
by the sea

MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Τζατζίκι

(με παραδοσιακό στραγγιστό γιαούρτι, σκόρδο, άνηθο και φύτρες μαύρου σκόρδου)

Tzatziki

(with traditional strained yogurt, garlic, dill and black garlic sprouts)

4,5€

Μελιτζανοσαλάτα

(με τραγανό ρυζόφυλλο και νήμα γλυκιάς κόκκινης πιπεριάς)

Eggplant Salad

(with crispy rice paper and a string of sweet red pepper)

7€

Ταραμοσαλάτα

(ανάλαφρη κρέμα ταραμά με φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί και λάδι τρούφας)

Tarama salad

(light tarama cream with toasted sourdough bread and truffle oil)

6€

Hummus

(πουρές από ρεβύθια, ταχίνι, σκόρδο, τραγανά πιτάκια και πικάντικο λάδι)

Hummus

(chickpea puree, tahini, garlic, crispy pitas and spicy oil)

6€

Τυροκαυτερή

(με φέτα Δωδώνης, γιαούρτι, πιπεριές Φλωρίνης και μπούκοβο)

Spicy cheese

(with Dodoni feta cheese, yogurt, Florina peppers and bukono)

6€

Φάβα

(με νιφάδες από τηγανιτό κρεμμύδι, escalope χταποδιού σχάρας και καπαρόμηλα)

Fava

(with fried onion flakes, grilled octopus escalope and capers)

7€

Φέτα με σουσάμι και μέλι

(παραδοσιακή φέτα Δωδώνης τυλιγμένη σε φύλλο με σουσάμι και μέλι)

Feta with sesame and honey

(traditional Dodoni feta wrapped in phyllo with sesame and honey)

8€

Σαγανάκι Γραβιέρας

(σαγανάκι με παραδοσιακό ηπειρώτικο τυρί κασκαβάλι με μαρμελάδα ντομάτας)

Gruyere saaganaki

(saaganaki with traditional Epirus kaskavali cheese with marmalade tomato)

7€

Κανταίφι

(παραδοσιακό τυρί Κασκαβάλι σε φύλλο κανταιφι με σάλτσα μελιού και ξηρούς καρπούς)

kataifi

(kataifi pastry dough with traditional kaskavali cheese, honey sauce and nuts)

9€

Λουκάνικο

(ψημένο στη λαδόκολλα με πιπεριές και κομμάτια τυριού. Συνοδεύεται από πιτούλες και μαγιονέζα μουστάρδας)

Sausage

(baked in parchment paper with peppers and pieces of cheese.

Accompanied by pita bread and mustard mayonnaise)

9€

Κολοκυθοκεφτέδες

(με κίτρινη κολοκύθα, μυρωδικά και φέτα. Συνοδεύονται από αρωματική σάλτσα γιαουρτιού)

Zucchini Balls

(with yellow zucchini, herbs and feta cheese. Served with aromatic yogurt sauce)

8€

Χταποδοκεφτέδες

(τηγανιτές μπαλίτσες από κιμά χταποδιού, αρωματικά και ούζο.

Συνοδεύονται από mousse ταραμά)

Octopus Balls

(fried balls of minced octopus, aromatics and ouzo. Accompanied by tarاما mousse)

12€

Πατάτες τηγανιτές (φρέσκιες πατάτες)

French fries (fresh potatoes)

5€

Ψητά λαχανικά / Grilled vegetables

9€

Γαύρος μαρινάτος / Marinated anchovies

8€

Χταπόδι* ξυδάτο / Octopus* in vinegar

14€



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική χωριάτικη

(ντομάτα, αγγούρι, φέτα Δωδώνης, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, κάπαρη, ντόπια ρίγανη και ελαιόλαδο)

Greek salad

(tomato, cucumber, feta Dodonis, dried onion, pepper, olives, capers, local oregano and olive oil)

8,5€

Χόρτα εποχής

(βλήτα και κολοκυθάκια βραστά, με κάπαρη και λαδολέμονο αρωματισμένο με χωριάτικη ρίγανη)

Boiled season greens

(Boiled greens and zucchini, with capers and olive oil and lemon flavored with local oregano)

7€

Ντάκος

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

Dakos

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

10€

Verde

(ρόκα, μαρούλι, σπανάκι, αποξηραμένα σύκα, διάφορα είδη ξηρών καρπών, φρεσκοψημένο μανούρι, λιαστή ντομάτα, βινεγκρέτ από βαλσάμικο και μέλι)

Verde

(rocket, lettuce, spinach, dried figs, mixed nuts, grilled manouri, sundried tomato, balsamic and honey vinaigrette)

9€

Σολωμού

(δροσερά πράσινα σαλατικά με καπνιστό σολωμό, κινόα, μπρικ και σάλτσα άνιθου)

Salmon

(fresh green salads with smoked salmon, quinoa, brik and dill sauce)

10€

Κοτόπουλο

(δροσερά πράσινα σαλατικά, ψητό κοτόπουλο, φλοίδες παρμεζάνας, baconchips, croutons και χειροποίητη σάλτσα Καίσαρα)

Chicken

(fresh green salads, grilled chicken, parmesan flakes, bacon chips, croutons and handmade Caesar dressing)

10€

Oliva

(μαρούλι, ρόκα, φύλλα παντζαριού baby, φινόκιο, Γαρίδα*, χταπόδι*, πορτοκάλι, παπάγια, βινεγκρέτ εσπεροειδών)

Oliva

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

14€



ZYMAPIKA / PASTA GLUTEN FREE

Άλ' όλιο

(ελαιόλαδο, σκόρδο, μπούκοβο, μαιντανό)

Aglione olio

(with olive oil, garlic, bell pepper, parsley)

8€

Καρμπονάρα Ιταλική

(guanciale, παρμεζάνα, αυγό)

Carbonara Italian

(guanciale, parmesan, eggs)

14€

Μεσογειακά Ζυμαρικά

(πένες με χειροποίητη pesto, λιαστές ντομάτες, κομμάτια burrata, χύμα κάρπας και ελιάς)

Mediterranean pasta

(penne with handmade pesto, sun-dried tomatoes, burrata pieces, caper and olive oil)

9€

Ταλιατέλες

(με κοτόπουλο, μανιτάρια porcini, μανιτάρια portobello, σκόρδο, κρέμα γάλακτος)

Tagliatelle

(with chicken, porcini mushrooms, portobello mushrooms, garlic, cream)

16€

Γαριδομακαρονάδα

(γαρίδες* με λιγκουίνι σε κόκκινη σάλτσα)

Shrimps pasta

(shrimps* with linguine in red sauce)

18€

Ραβιόλια

(με γέμιση καραβίδας, σάλτσα βουτύρου λεμονιού, παρμεζάνα, σκόρδο, μαϊντανός)

Ravioli

(with crayfish filling, lemon butter sauce, parmesan, garlic, parsley)

-----€

Oliva

(Γαρίδες*, Χταπόδι*, Μύδια με Κέλυφος, τριλογία πιπεριών, μαϊντανός)

Oliva

(shrimps*, octopus*, shell mussels, tricolor peppers, parsley)

22€



PIZOTO / RISOTTO

Μανιταριών

(ποικιλία μανιταριών με λάδι και κρέμα τρούφας, παρμεζάνα)

Mushroom

(types of mushrooms, truffle oil and cream, parmesan)

15€

Γεμιστά

(γέυση από ντομάτα, πιπεριά, μους φέτας και αποξηραμένες σταφίδες)

Gemista

(flavor of tomato, pepper, mous of feta cheese and dry raisins)

16€

Μελάνι σουπιάς

(τριλογία πιπεριών, φιλέτο τσιπούρας, κρεμμύδι, σκόρδο)

Squid ink

(tricolor peppers, sea bream fillet, onion, garlic)

20€

Oliva

(Γαρίδες*, χταπόδι*, μύδια με κέλυφος, κυδώνια, κουρκουμάς, τριλογία πιπεριών, κρεμμύδι, σκόρδο, παρμεζάνα)

Oliva

(shrimps*, octopus*, shell mussels, clams, turmeric, tricolor peppers, onion, garlic, parmesan)

22€



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ / GREEK CUISINE

Μουσακάς / **Moussaka**

(Oven baked layers of sliced aubergines and potatoes, minced meat and gratinated béchamel sauce)

13€

**Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα μαγειρευτά πιάτα ημέρας*

**Inquire about the available daily specials*



ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

Χοιρινή μπριζόλα (Με πατάτες τηγανητές)

Pork steak (with fried potatoes)

11€

Μπιφτέκι (με πατάτες τηγανητές κα καραμελωμένα κρεμμύδια)

Veal Beef (with fried potatoes and caramelized onions)

12€

Μπιφτέκι κοτόπουλου σχάρας

(με πιπεριά Φλωρίνης, bacon και τυρί. Συνοδεύεται από κρέμα καλαμποκιού)

Grilled chicken beef

(with Florina pepper, bacon and cheese. Served with corn cream)

13€

Μοσχαρίσια μπριζόλα T-bone

(με ψητά λαχανικά, πατάτες τηγανητές και αρωματικό βούτυρο)

T-bone beefsteak

(with grilled vegetables, fried potatoes and aromatic butter)

23€

Αρνίσια παιδάκια σχάρας

(με πατάτες τηγανητές, ντομάτα, κρεμμύδι και πιτούλες)

Lamb chops grilled

(with fried potatoes, tomato, onion and pita bread)

18€

Χοιρινά παιδάκια (κορτεζίνες)

με μπάρμπεκιου σως, καραμελωμένα κρεμμύδια στην σχάρα και τηγανητές πατάτες

Spare ribs

(with barbeque sauce, grilled caramelized onions and fried potatoes)

17€

Χοιρινό κότσι

(αργοψημένο με πουρέ ψητής γλυκοπατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα μουστάρδας)

Pork shank

(slow-cooked in the oven with roasted sweet potato puree, caramelized onions and mustard sauce)

17€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

Γαύρος τηγανητός / **Fried anchovies**

9€

Σαρδέλα σχάρας / **Grilled sardines**

9€

Φιλέτο λαβράκι (με πουρέ αρακά και σάλτσα άνιθου)

Sea bass fillet (with pea puree and dill sauce)

19€

Ceviche

(κατόπιν παραγγελίας) (ψάρι ημέρας μαριναρισμένο σε χυμούς εσπεριδοειδών, κρεμμύδι ξερό, μάνγκο και καυτερή πιπεριά)

Ceviche

(made to order) (fish of the day marinated in citrus juices, dried onion, mango and hot pepper)

19€

Μύδια σαγανάκι (με σάλτσα ντομάτας και φέτα)

Saganaki mussels (with tomatoes sauce and feta cheese)

15€

Μύδια αχνιστά (σκόρδο, μαϊντανό σβησμένα με λευκό κρασί)

Steamed mussels (garlic, parsley stewed in white wine)

14€

Κυδώνια αχνιστά

(σκόρδο, τριλογία πιπεριών, μαϊντανό σβησμένα με λευκό κρασί)

Steamed mussels

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

16€

Καλαμαράκι* τηγανητό / **Fried squid***

13€

Καλαμάρι* σχάρας (με κους κους)

Grilled squid* (with couscous)

14€

Γαρίδες* σχάρας / **Grilled* shrimps**

15€

Γαρίδες* σαγανάκι

(με σάλτσα ντομάτας, μπούκοβο, σκόρδο, φέτα σβησμένες με ούζο)

Saganaki shrimps*

(with tomatoes sauce, bell pepper, garlic, feta cheese stewed in ouzo)

15€

Χταπόδι* σχάρας (με φάβα)

Grilled octopus* (with fava)

16€

Oliva τηγανιά για 2 άτομα

(Γαρίδες*, χταπόδι*, μύδια με κέλυφος, κυδώνια, τριλογία πιπεριών, μανιτάρια, μαϊντανός)

Oliva sautéed seafood for 2 persons

(shrimps*, octopus*, shell mussels, clams, tricolor peppers, mushrooms, parsley)

25€

ΨΑΡΙΑ (το κιλό) FRESH FISH (per kilo)

Κουτσομούρα/ Red mullet	45€
Μπαρμπούνι / Striped red mullet	45€
Λαβράκι / Sea bass	40€
Μπακαλιάρaki/ Cod	40€
Τσιπούρα / Dorado	55€
Σαργός / White sea bream	55€
Μυλοκόπι / Croaker	45€
Σφυρίδα / Grooper	60€
Συναγρίδα / Codfish	60€
Στήρα / Golden grooper	60€
Ψαγκρί / Pagrus	60€
Αστακός / Lobster	100€
Κολοχτύπα / Slipper lobster	100€

** Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα φρέσκα ψάρια*

**Inquire about the available fresh fish*



ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Κρέμα γαλακτομπούρεκο

(με κανελένιο crumble και σάλτσα κανέλας)

Milk cream puff

(with cinnamon crumble and cinnamon sauce)

6€

Πορτοκαλόπιτα

(με κρέμα μοσχολέμονου)

Orange pie

(with lemon cream)

8€

Σουφλέ σοκολάτας

(με μπάλα παγωτό)

Chocolate soufflé

(with ice cream)

7€

Σοκολατόπιτα

(σε χώμα από Γιαννιώτικο κλωστήρι και bitter σοκολάτας)

Chocolate pie

(with Gianniotiko yarn and bitter chocolate)

8€

Μάνγκο

(με κρέμα καρύδας και crumble)

Mango

(with coconut cream and crumble)

9€

**Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα γλυκά ημέρας*

**Inquire about the available daily desserts*

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Coca Cola (zero, light, lemon) 330ml	3,5€
Πορτοκαλάδα 330ml / Orangeade 330ml	3,5€
Λεμονάδα 330ml / Lemonade 330ml	3,5€
Sprite 330ml	3,5€
Σόδα 330ml / Soda 330ml	3,5€
Σόδα με γεύσεις 330ml	
Soda with Flavors 330ml	4€
Tonic 330ml	3,5€
Ice Tea (λεμόνι, ροδάκινο, πράσινο) 330ml	
Ice tea (lemon, Peach, Green)	3€
Red Bull 250ml	5€
Ανθρακούχο νερό 250ml	
Sparkling water 250ml	4€
Ανθρακούχο νερό 750ml	
Sparkling water 750ml	6€
Νερό μικρό 500ml	
Mineral water 500ml	0,5€
Νερό μεγάλο 1lt / Mineral water 1lt	1,5€



ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Βαρέλι 300ml / Draft 300ml	3,5€
Βαρέλι 500ml / Draft 500ml	4,5€
Amstel, Heineken, Fix, Mamos, Mythos, Radler,	
Free 0% 500ml	4,5€
Kaiser 500ml	5€
Corona, Sol, Desperados 330ml	6€
Valia calda (local beer) 330ml	5€
Corfu lager beer 330ml	4,5€

ΠΟΤΑ / SPIRITS

Απλό ποτό / Regular spirit	8€
Σπέσιαλ / Special spirit	10€
Ούζο καραφάκι 50ml / Ouzo in carafe 50ml	5€
Ούζο καραφάκι 200ml / Ouzo in carafe 200ml	11€
Τσίπουρο καραφάκι 50ml / Tsipouro in carafe 50ml	5€
Τσίπουρο καραφάκι 200ml / Tsipouro in carafe 200ml	12€
Αφρώδης Οίνος Moscato D'Asti- Prosecco / Sparkling wine Moscato D'Asti-Prosecco	6€



ΚΡΑΣΙΑ / WINES

Ποτήρι κρασί κτήμα Χατζημιχάλη Prima Tera
(λευκό, ροζέ, κόκκινο)

**Glass of wine ktima Xtzimixali Prima Tera
(white, rose, red)**

4,5 € / 5 € / 5,5€

Φιάλη Κτήμα Χατζημιχάλη Prima Tera
(λευκό, ροζέ, κόκκινο)

**Bottle of estate Xatzimixali Prima Tera
(white, rose, red)**

19 € / 20 € / 22€



COCKTAILS

Mojito

(Classic, Strawberry, Passion Fruit, Mango)

9€

Margarita

(Classic, Strawberry, Passion Fruit, Mango)

9€

Aperol Spritz

(Classic, Pink, London)

9€

Daiquiri

(Strawberry, Passion fruit, Mango)

9€

Caipirinha

(Classic, Strawberry, Passion Fruit, Mango)

9€

Playboy

(Gin, triple sec, lemon juice, cocktail bitters)

10€

Espresso

(Vodka, coffee liqueur, hazelnut liqueur, Danish bitters,
espresso coffee)

10€

Sex on the beach

(Vodka, peach liqueur, pineapple juice,
raspberry liqueur, cranberry juice)

10€

Mai Tai

(dark rum, triple sec, orgeat syrup, lime juice)

9€

Negroni

(gin, campari, vermouth)

9€

Porn Star

(Vodka, lime juice, pure passion)

9€

Hugo

(Vodka, lemon juice, raspberry pure)

9€

Barbie

(coconut rum, gin, lime juice, pineapple juice)

10€

Pina colada

(rum, coconut pure, lime juice, pineapple juice)

10€

Long island

(gin, vodka, tequila, triple sec, rum)

10€



* Το λάδι μας για τις σαλάτες και τα μαγειρευτά είναι εξαιρετικό
παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανιτά μας χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο
Η φέτα μας είναι ΠΟΠ και το γιαούρτι είναι ελληνικό
Τα λαχανικά μας είναι από Έλληνες παραγωγούς
Τα κρέατα μας είναι φρέσκα και νωπά

Το καλαμάρι, το χταπόδι, οι γαρίδες, οι πατάτες country και τα
ραβιόλια είναι προϊόν βαθιάς κατάψυξης
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανή αλλεργία ή δυσανεξία
Οι τιμές μας περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις Φ.Π.Α
Η επιχείρηση διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει τις τιμές χωρίς
προειδοποίηση
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για την
διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας σε κουτί παραπόνων
Αγορανομικός Υπεύθυνος Πάσχος Αντρέας
Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)
Το κατάστημα διαθέτει τερματικό αποδοχής POS

* Our oil for salads and stews is extra virgin olive oil and in our fried
foods we use sunflower oil

Our feta cheese is PDO and the yogurt is Greek

Our vegetables are from Greek producers

Our meats are fresh and crisp

The squid, octopus, shrimp, country potatoes and ravioli are
deep-frozen products

Please inform us of any possible allergy or intolerance

Our prices include all legal VAT charges

The company reserves the right to change prices without notice

The store is obliged to have printed forms for the formulation of any
complaint in a complaint box

Market Legal Manager Paschos Andreas

The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal
document (receipt or invoice)

The store has a terminal POS acceptance