



AMETHYST HIPPOCAMPUS

*Απολαύστε το γεύμα σας σε μια μοναδική ατμόσφαιρα,
ως φιλοξενούμενος μιας Βασίλισσας, της Regina Dell'Acqua.*

*Enjoy your meal in a unique atmosphere,
as the guest of a queen, the Regina Dell'Acqua.*



Ψωμί και ντιπ

(χειροποίητο ζεστό ψωμί, κριτσίνια ολικής αλέσεως, συνοδευμένα με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Κεφαλονιάς, ελιές καλαμών και ντιπ)

€..... *Bread and dip*

(Handmade warm bread, wholemeal breadsticks, complemented by extra virgin olive oil from Kefalonia, Kalamata olives and dip)

Σούπες

(Ρωτήστε μας για την σούπα ημέρας)

Soups

(Ask us for the soup of the day)

Μανιταρόσουπα

€..... *Mushroom soup*

Τοματόσουπα

€..... *Tomato soup*

Ψαρόσουπα

€..... *Fish soup*

Κοτόσουπα

(στις σούπες μας όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι φρέσκα)

€..... *Chicken soup*

(All materials used in the soups are fresh)

Ορεκτικά

Appetizers

Παραδοσιακή Κεφαλονίτικη ριγανάδα
(φέτες χειροποίητου ζεστού ψωμιού, με ελαιόλαδο, φέτα, ρίγανη και φρέσκια τομάτα)

€..... *Traditional Kefalonian "Riganada"*
(slices of handmade warm bread with olive oil, feta cheese, oregano and tomato)

Σαγανάκι τυρί

€..... *Saganaki cheese*

Τζατζίκι

€..... *Tzatziki*

Κεφαλονίτικο λουκάνικο σχάρας

€..... *Kefalonian grilled sausage*

Κεφτεδάκια

€..... *Meatballs*

Πατάτες τηγανητές

€..... *French fries*

Πατάτα φούρνου γεμιστή
(με ποικιλία ελληνικών τυριών και μυρωδικά)

€..... *Baked potato*
(stuffed with variety of Greek cheese and herbs)





Ψητά λαχανικά σχάρας

(με προσούτο, μοτσαρέλα και ζως βαλσάμικου)

€..... *Grilled vegetables*

(with prosciutto, mozzarella and balsamic sauce)

Μανιτάρια επιλογής σας

(επιλέξτε ανάμεσα σε σωτέ, αλά κρεμ ή σκορδάτα)

€..... *Mushrooms of your choice*

(you can choose between sauté, a la crem or garlic)

Κολοκυθάκια τηγανητά

€..... *Fried Zucchini*

Caprese

(φρέτες φρέσκιας τομάτας και μοτσαρέλλας, περυχυμένες με pesto βασιλικού)

€..... *Caprese*

(fresh tomato cuts and mozzarella with basil pesto)

Σολωμός (μαριναρισμένος και καπνιστός)

(συνοδεύεται από φιλοκομμένο κρεμμυδάκι, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί)

€..... *Salmon (marinated and smoked)*

(accompanied by sliced onion, capers, cucumber pickles)

Τα μύδια του ψαρά

(αχνιστά μύδια, με λευκό κρασί, σκόρδο, λεμόνι)*

€..... *Mussels of the fisherman*

(steamed mussels with white wine, garlic and lemon)*

Γαρίδες σαγανάκι

(γαρίδες σωταρισμένες σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας και φέτα)

€..... *Shrimp "Saganaki"*

(shrimps "Saganaki", sauté with fresh tomato sauce and feta cheese)*

*Χταπόδι ξυδάτο**

€..... *Octopus* vinegar*

*Καλαμαράκια τηγανητά**

(συνοδευόμενα από ντιπ, λαδόσκορδου)

€..... *Fried Calamari**

(accompanied by oil and garlic)

Ποικιλία αλλαντικών και τυριών

(για 2 ή 4 άτομα)

€..... *Cheese and Meat Platter*

(for 2 or 4 persons)



Σαλάτες

Ελληνική Σαλάτα

(Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, ρίγανη και φέτα, με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Κεφαλονιάς)

Κρητική Σαλάτα

(τραγανό κρητικό παξιμάδι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φιλοκομμένη τομάτα, τυρί φέτα, ελιές και ρίγανη)

Ιταλική Σαλάτα

(δροσερή σαλάτα ρόκας με ωριμασμένο prosciutto, φλοίδες παρμεζάνας, τοματίνια καθυρδισμένα καρύδια και βινεγκρέτ μπαλσάμικο)

Σαλάτα του Καίσαρα

(δροσερή πράσινη σαλάτα, με ψητά φιλετίνια κοτόπουλου, τραγανό μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, και κουτόνς, περιχυμένη με σως του Καίσαρα)

Σαλάτα Σολωμό

(πράσινη σαλάτα με φρέσκο καπνιστό σολωμό, φιλοκομμένα κρεμμυδάκι, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί και άνηθο, περιχυμένη με ελαφριά σως βινεγκρέτ)

Σαλάτα με τόνο

(μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι, τόνος, σως)

Σαλάτα του Σεφ

(μαρούλι, τομάτα, αγγούρι, ζαμπόν, τυρί edam και αυγό περιχυμένη με dressing 1000 νησιά)

Αρμονία Πράσινων Λαχανικών

(μαρούλι, ρόκα, γαλλική σαλάτα και λάλα, περιχυμένη με βινεγκρέτ)

Salads

€..... Greek salad

(Tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives, oregano and feta cheese with extra virgin olive oil from Kefalonia)

€..... Cretan salad

(crispy Cretan Rusk, with extra virgin olive oil, chopped tomato, feta cheese, olives and oregano)

€..... Italian Salad

(cool rocket salad with matured prosciutto, parmesan flakes, tomatoes, roasted nuts and balsamic vinegret)

€..... Caesar salad

(fresh green salad, with BBQ chicken filet, crispy bacon, parmesan flakes, croutons, covered with Caesar sauce)

€..... Salmon salad

(Green salad with fresh smoked salmon, chopped onion, capers, cucumber pickles and dill, covered with vinegret)

€..... Tuna Salad

(lettuce, fresh onions, tuna, sauce)

€..... Chef's Salad

(lettuce, tomatoes, cucumber, ham, cheese and egg covered with a 1000 island dressing)

€..... Green vegetable Harmony

(lettuce, rocket French salad and lola covered with vinegret)



Ζυμαρικά

Σπαγγέτι αλά Ναπολιτάν
(σπαγγέτι με φρέσκια σάλτσα τομάτα και βασιλικό)

Σπαγγέτι αλά Μπολονέζ
(με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και σάλτσα τομάτα)

Κλασική σπαγγέτι Καρμπονάρα
(με κομματάκι παουσέτας και ελαφριά κρέμα γάλακτος)

Λιγκουίνι αλ Πέστο
(με φρέσκο μυρωδάτο βασιλικό και κουκουνάρι)

Λιγκουίνι Πριμαβέρα
(τριχρωμία από πιπεριές, μπρόκολο, καρότο, κολοκύθη και σπαράγγια)

Φαρφάλες με σολωμό Νορβηγίας
(οβηομένες με βότκα, σε ελαφριά κρέμα γάλακτος, με φρέσκο κρεμμυδάκι και φινόκιο)

Πένες Αραμπιάτα
(καυτερή σάλτσα φρέσκιας τομάτα με μπούκοβο και κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης)

Πένες αλ Φρέντο
(ζουμερές μπουκίτσες κοτόπουλου με μπρόκολο και ροκφόρ σε ελαφριά κρέμα γάλακτος)

Λιγκουίνι Ηίπποκαμπος
(συνδυασμό φρούτων της θάλασσας με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, σε ελαφριά πικάντικη σάλτσα φρέσκιας τομάτα)

Αστακομακαρονάδα της θάλασσας
(για 2 άτομα, κατόπιν παραγγελίας)

Ριζότο

Ριζότο λαχανικών
(με κολοκύθη, καρότο και φρέσκια μανιτάρια)

Ριζότο κοτόπουλο
(με ζουμερές μπουκίτσες κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, πράσο, κρεμμυδάκι και παρμεζάνα)

Ριζότο του ψαρά*
(με γαρίδες, μύδια και καβουρόψυχα)

Pasta - Risotto

€..... *Spaghetti Napolitan*
(Spaghetti with fresh tomato sauce and basil)

€..... *Spaghetti Bolognese*
(fresh-roasted minced beef and tomato sauce)

€..... *Classic carbonara spaghetti*
(with pieces of bacon and light cream)

€..... *Linguini al Pesto*
(with fragrant basil and pine nuts)

€..... *Linguini Primavera*
(three colours of peppers, broccoli, carrot, zucchini and asparagus)

€..... *Norway Salmon Farfale*
(quenched with vodka in a light cream, with fresh onion and fennel)

€..... *Penne Arabiata*
(hot fresh tomato sauce with chilli flakes and red peppers from Florina)

€..... *Penne Al Fredo*
(juicy bited of chicken with broccoli, blue cheese and light crea)

€..... *Linguini Hippocampus**
(mix fruit of the sea with mussels, shrimp, squid, in lightly spicy fresh tomato sauce)

€..... *Loyster spaghetti*
(for 2 people, please pre-order)

Risotto

€..... *Vegetable Risotto*
(with zucchini, carrots and fresh mushrooms)

€..... *Chicken Risotto*
(with chicken bites, fresh mushrooms, leek, onions and parmesan)

€..... *Risotto of the fisherman**
(with prawns, mussels and crabmeat)

Διεθνής Μεσογειακή Κουζίνα

(συννοδέψτε το κυρίως πιάτο σας σύμφωνα με την επιλογή σας: επιλέξτε μεταξύ ψητών λαχανικών, πουρέ φρέσκιας πατάτας ή τηγανητές πατάτες και ρύζι)

Κοτόπουλο Ντιζόν

(ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλο σε πικάντικη σάλτσα μουστάρδας)

Ρολάκια κοτόπουλο a la Greca

(γεμιστά ρολάκια με λιαστές τομάτες και φέτα, σε ελαφριά σάλτσα pesto)

Χοιρινά φιλετάκια αλά Ιταλία

(φιλετάκια με prosciutto και τυρί mascarpone)

Χοιρινά φιλετάκια Καραϊβικής

(σβησμένα σε μαύρο ρούμι, με ανανά και χουρμάδες)

Φιλετάκια αρνιού

(σε χυμό λεμονιού με αρωματικά βότανα)

Φιλέτο πιπεράτο

(ζουμερό φιλέτο μόσχου με σάλτσα τριών πιπεριών, σβησμένο με κονιάκ)

Φιλέτο μανιταριών

(ζουμερό φιλέτο μόσχου, με ποικιλία μανιταριών, σβησμένο σε σάλτσα κρασιού)

Φιλέτο με γαρίδες

(ζουμερό φιλέτο μόσχου με δύο μεγάλες γαρίδες, σε λευκή σάλτσα εστραγκόν)

Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας, μεταξύ:

Μουσακάς

Γεμιστές τομάτες, πιπεριές

Αρνάκι κλέφτικο

σε φύλλα αλουμινοχαρτου

Παραδοσιακή Κεφαλονίτικη κρεατόπιτα

Μοσχάρι κοκκινιστό

International Mediterranean Cuisine

(accompany your main dishes, according to your preference: choose among grilled vegetables, mashed potatoes or fries and rice)

€..... Chicken Dijon

(juicy chicken fillet in spicy mustard sauce)

€..... Rolls of chicken a la Greca

(stuffed rolls with sun-dried tomatoes and feta cheese in a light pesto sauce)

€..... Pork fillets ala Italia

(with prosciutto and mascarpone cheese)

€..... Caribbean Pork Fillets

(quenched with black rum with pineapple and date palm)

€..... Lamb fillets

(in lemon juice with fragrant herbs)

€..... Pepper fillet

(juicy veal fillet in a three pepper sauce, quenched with cognac)

€..... Mushrooms fillet

(juicy fillet of veal quenched in wine sauce and mushrooms trilogy)

€..... Fillet with prawns

(juicy beef fillet with two large prawns, in white estragon sauce)

Greek Traditional Cuisine

Ask for the plate of the day, between:

€..... Musaka

€..... Stuffed tomatoes-peppers

€..... Lamb "Kleftiko" in tinfoil

€..... Traditional Kefallonian Meatpie

€..... Beef with tomato sauce



Της ώρας

(τα πιάτα συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές και ψητά λαχανικά)

Ζουμερό κοτόπουλο Σχάρας

Χοιρινό φιλέτο σχάρας

Μπριζόλα χοιρινή

Μπριζόλα μοσχαρίσια

T-Bone

Φιλέτο μοσχαρίσιο

Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια

Παϊδάκια αρνίδια

Μιξ γκριλ για 2 ή 4 άτομα
(συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές,
τζατζίκι και κομμένες ψητές πιτούλες)

Ψάρια

(τα πιάτα συνοδεύονται με βραστά λαχανικά και ρύζι)

Φιλέτο γλώσσας τηγανητό

Φιλέτο Ξιφίας σχάρας

Φιλέτο Σολωμού σχάρας

Τσιπούρα

Λαυράκι

Διαλεκτές γαρίδες σχάρας
(με συνοδεία αρωματικού λαδολέμονου)

Ποικιλία θαλασσινών* για 2
(γαρίδες, καλαμαράκι, χταπόδι, μύδια και σολωμός)

On the grill

(plates are accompanied by French fries and grilled vegetable)

€..... Juicy Grilled Chicken

€..... Grilled pork fillet

€..... Pork Chop

€..... Beef steak

€..... T-Bone

€..... Beef fillet

€..... Beef burger

€..... Lamb Chops

€..... Mixed grill for 2 to 4 people
(accompanied by fried potatoes, tzatziki
and grilled pita bread pieces)

Fish

(plate are accompanied by boiled vegetables and rice)

€..... Fried fillet of sole*

€..... Swordfish* fillet

€..... Salmon grilled fillet

€..... Silver bream

€..... Sea Bass

€..... Grilled prawns*
(accompanied by aromatic lemon)

€..... Variety of Seafood for 2
(shrimp, squid, octopus, mussels and salmon)



Επιδόρπια

Βrownies με παγωτό

(ζεστό brownies με συνοδεία παγωτού βανίλιας και σιρόπι σοκολάτας)

Cheesecake

(American τύπου)

Πάνακότα με γλάσο καραμέλας

Μηλόπιτα με φρέσκα μήλα και κανέλα

(με συνοδεία παγωτού βανίλιας)

Παραδοσιακή Καρυδόπιτα Κεφαλονιάς

(με συνοδεία παγωτού βανίλιας)

Μπακλαβά

Παγωτά

Ice cream flavors

(3 μπάλες παγωτό επιλογής σας: Σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, καραμέλα, μπανάνα, φιστίκι, Cream, and cookies με σιρόπι και σαντιγί)

Σικάγο

(παγωτό σοκολάτα γαρνιρισμένο με ξηρούς καρπούς σιρόπι σοκολάτας και σαντιγί)

Banana split

(παγωτό μπανάνα, βανίλια και σοκολάτα, γαρνιρισμένο με φρέσκια μπανάνα, σαντιγί και σιρόπι σοκολάτας)

Επιθυμίες

(παγωτό βανίλια και καραμέλα, περιχυμένο με Baileys, σαντιγί, ξηρούς καρπούς και σιρόπι σοκολάτας)

Cookies dream

(παγωτό Cream cookies, βανίλια και σοκολάτα, με σαντιγί και σιρόπι σοκολάτας)

Σπέσιαλ Regina dell'Acqua

(μπανάνα φιστίκι και φράουλα παγωτό, με φρέσκα φρούτα εποχής, σιρόπι φράουλας, σαντιγί και καρύδια)

Desserts

€..... Brownies with ice cream

(warm brownies with vanilla ice cream and chocolate syrup)

€..... Cheesecake

(American style)

€..... Panna cotta with caramel glass

€..... Apple pie with fresh apples and cinnamon

(accompanied by vanilla ice cream)

€..... Traditional Kefalonian walnut cake

(accompanied by vanilla ice cream)

€..... Baklava

Ice Creams

€..... Ice cream flavours

(Three choices of flavours: chocolate, vanilla, strawberry, caramel, banana, peanut, cream and cookies with syrup and whipped cream)

€..... Chicago

(chocolate ice cream, garnished with nuts chocolate syrup and whipped cream)

€..... Banana split

(banana, vanilla and chocolate ice cream on fresh banana with whipped cream and chocolate syrup)

€..... Desires

(vanilla and caramel ice cream, topped with Baileys, whipped cream, nuts and chocolate syrup)

€..... Cookies dream

(cream and cookies, caramel, and chocolate ice cream with whipped cream and chocolate syrup)

€..... Special Regina dell'Acqua

(Banana pistachio and strawberry ice cream with fresh fruits, strawberry syrup, whipped cream and nuts)



Ροφήματα

Ελληνικός καφές

€..... *Greek coffee*

Nescafe

€..... *Nescafe*

Espresso

€..... *Espresso*

Cappuccino

€..... *Cappuccino*

Café Late

€..... *Café Late*

Τσάι

€..... *Tea*

Ζεστή σοκολάτα

€..... *Hot Chocolate*

Irish coffee

(μπορείτε να ζητήσετε για τον δικό σας καφέ με το αγαπημένο σας λικέρ)

€..... *Irish coffee*

(you can ask for your coffee with your favourite liquor)

Νερό - Χυμοί - Αναψυκτικά

Water - Juices - Soft Drinks

Μεταλλικό νερό (1 ltr)

€..... *Mineral water (1 ltr)*

Perrier

€..... *Perrier*

Αναψυκτικά

(Coca cola, Coca cola light, λεμονάδα, πορτοκαλάδα, sprite, tonic, σόδα)

€..... *Soft drinks*

(Coca cola, Coca cola light, lemonade, orangeade, sprite, tonic, soda)

Χυμοί

(πορτοκάλι, ανανάς, ροδάκινο και λεμόνι)

€..... *Juices*

(orange, pineapple, peach and lemon)

Φυσικός χυμός πορτοκαλιού

€..... *Freshly squeezed orange juice*

Φρέσκος ανάμεικτος χυμός από φρούτα εποχής

€..... *Mixed juices:*

Fresh mixed from seasonal fruits

Μπίρες

Beer

Amstel (330 ml)

€..... *Amstel (330 ml)*

Heineken (330 ml)

€..... *Heineken (330 ml)*

Guinness (330 ml)

€..... *Guinness (330 ml)*

Corona (330 ml)

€..... *Corona (330 ml)*

Βαρελίσια (Mythos) μικρό ποτήρι (0.25 l)

€..... *Draft – Small glass (Mythos) (0.25 l)*

Βαρελίσια (Mythos) μεγάλο ποτήρι (0.5 l)

€..... *Draft – Large glass (Mythos) (0.5 l)*

Μηλίτης

€..... *Cider*

Οινοπνευματώδη

Spirits

Ούζο

€..... *Ouzo*

Gin

€..... *Gin*

Βότκα

€..... *Vodka*

Bacardi

€..... *Bacardi*

Pimms

€..... *Pimms*

Whiskey

Whiskey

Dewars

€..... *Dewars*

Jameson

€..... *Jameson*

Johnnie Walker

€..... *Johnnie Walker*

Jack Daniels

€..... *Jack Daniels*

Glenfiddich

€..... *Glenfiddich*

Λικέρ

Liquer

Amaretto, Baileys, Tia Maria

€..... *Amaretto, Baileys, Tia Maria*

Kahlua, Grand Marnier, Cointreau

€..... *Kahlua, Grand Marnier, Cointreau*

Κονιάκ

Cognac

*Metaxa 3**

€..... *Metaxa 3**

*Metaxa 5**

€..... *Metaxa 5**

Courvouazier

€..... *Courvouazier*

Remy Martin

€..... *Remy Martin*



Κοκτέιλ

Alexander

(Μεταχα 3*, Λικέρ, κακάο, γάλα)

Black Russian

(Vodka, Kahlua)

Bloody Mary

(Vodka, χυμός τομάτας, χυμός λεμόνι, μπαχαρικά)

Cosmopolitan

(Vodka, Cointreau, Χυμός Cranberry)

Kamikaze

(vodka, Cointreau, χυμός λεμόνι)

Sex on the beach

(vodka, snaps ροδάκινο, χυμός ροδάκινο - πορτοκάλι, Γρεναδίνη)

Tequila Sunrise

(Tequila, χυμός πορτοκάλι, Γρεναδίνη)

Gin Fizz

(Gin, ζάχαρη, χυμός λεμόνι, σόδα)

Kir Royal

(Σαμπάνια, Crème de Cassis)

Bellini

(Σαμπάνια, χυμός ροδάκινο)

Frais Royal

(Σαμπάνια, φρέσκοι φράουλες)

Cocktail

€..... *Alexander*

(brandy, cream de cacao, cream)

€..... *Black Russian*

(Vodka, Kahlua)

€..... *Bloody Mary*

(Vodka, tomato juice, lemon juice, Spices)

€..... *Cosmopolitan*

(Vodka, Cointreau, Cranberry juice)

€..... *Kamikaze*

(vodka, Cointreau, lemon juice)

€..... *Sex on the beach*

(vodka, peach snaps-orange juice, grenadine)

€..... *Tequila Sunrise*

(Tequila, orange juice, grenadine)

€..... *Gin Fizz*

(Gin, sugar, lemon juice, soda)

€..... *Kir Royal*

(Champagne, Crème de Cassis)

€..... *Bellini*

(Champagne, peach juice)

€..... *Frais Royal*

(Champagne, fresh strawberries)



Blue Ocean

(Galliano, Λικέρ πεπόνι, Cointreau, χυμός λεμόνι και σταγόνες blue Curacao)

Margarita Classic

(Tequila, Cointreau, χυμός λεμόνι)

Mojito

(ρούμι, μαύρη ζάχαρη, φρέσκα φύλλα δυόσμου, fresh lime και σόδα)

Caipirinha

(Casacha, μαύρη ζάχαρη, φρέσκο lime)

Caipirissima

(ρούμι, φρέσκο Lime, φρούτα εποχής)

Daquiri classic

(ρούμι, ζάχαρη, χυμός λεμόνι)

Daquiri με φρούτα εποχής

(ρούμι, ζάχαρη, φρούτα εποχής)

Pina Colada

(ρούμι, Batida de coco, Malibu, χυμός ανανά)

Mai Tai

(Λευκό ρούμι, μαύρο ρούμι, Amaretto, Cointreau, χυμός ανανά-πορτοκάλι-λεμόνι, γρεναδίνη)

B-52

(Kahlua, Baileys, Grand Marnier)

Rusty nail

(Whiskey και Drambuie)

€..... *Blue Ocean*

(Galliano, liquer melon, Cointreau, lemon juice and drops of blue Curacao)

€..... *Margarita Classic*

(Tequila, Cointreau, lemon juice)

€..... *Mojito*

(rum, brown sugar, fresh mint kiss, fresh lime and soda)

€..... *Caipirinha*

(Casacha, brown sugar, fresh lime)

€..... *Caipirissima*

(rum, fresh lime, season fruits)

€..... *Daquiri classic*

(rum, sugar, lemon juice)

€..... *Daquiri with seasonal fruit*

(rum, sugar, fruits)

€..... *Pina Colada*

(rum, Batida de coco, Malibu, pineapple juice)

€..... *Mai Tai*

(white rum, dark rum, Amaretto, Cointreau, pineapple-orange-lemon juice, grenadine)

€..... *B-52*

(Kahlua, Baileys, Grand Marnier)

€..... *Rusty nail*

(Whiskey and Drambuie)



The Hippocampus Snack Menu

(όλα τα σνακ σερβίρονται με πατάτες τηγανητές
ή φρέσκια σαλάτα εποχής)

Club Sandwich

(ζαμπόν, τυρί ένταμ, μπέικον, τομάτα,
μαρούλι και μαγιονέζα)

Chicken Club

(Φιλέτο κοτόπουλο, γαλοπούλα, τυρί edam,
τομάτα, μαρούλι, αυγό και σως μουστάρδας)

Τοστ

(ζαμπόν, τυρί)

Μπαγκέτα γαλοπούλα

(γαλοπούλα, γραβιέρα, μαρούλι, τομάτα, μαγιονέζα)

Μπαγκέτα καπνιστό χοιρινό

(καπνιστό χοιρινό, τυρί edam, τομάτα, αυγό,
μαρούλι και μαγιονέζα)

Μπαγκέτα Προσούτο

(προσούτο, τυρί mozzarella, ρόκα,
τομάτα και pesto βασιλικού)

Μπαγκέτα με κοτόπουλο φιλέτο

(κοτόπουλο φιλέτο, τυρί edam, μαρούλι,
τομάτα και σως μουστάρδας)

Μπαγκέτα με σολομό

(καπνιστός σολομός, τομάτα, μαρούλι και τυρί Φιλαδέλφειας)

*Ζητήστε την μπαγκέτα της επιλογής σας
σε λευκό ψωμί ή ολικής αλέσεως

Τζιαπάτα Ελληνική

(τυρί φέτα, τομάτα, ελιές, κρεμμύδι,
ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

Hamburger

(από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με φρέσκια τομάτα, μαρούλι
και κρεμμύδι)

Cheese Burger

(από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, διπλό τυρί cheddar, τομάτα,
κρεμμύδι, μαγιονέζα και μαρούλι)

Special Hippocampus Burger

(από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, διπλό τυρί, μπέικον,
τηγανητό αυγό, μανιτάρια, μαρούλι, κρεμμύδι
και μαγιονέζα)

The Hippocampus Snack Menu

(all snacks are served with fried potatoes
or fresh salad)

€..... Club Sandwich

(ham, edam cheese, bacon, tomato, lettuce and mayonnaise)

€..... Chicken Club

(chicken, turkey, cheese, edam, tomato, lettuce,
egg and mustard sauce)

€..... Toast

(ham, cheese)

€..... Turkey baguette

(turkey, gruyere cheese, lettuce, tomato, mayonnaise)

€..... Baguette Smoked Pork

(smoked pork, cheese, edam, tomato, egg,
lettuce and mayonnaise)

€..... Prosciutto Baguette

(prosciutto, cheese, mozzarella, rocket,
tomato and basil pesto)

€..... Baguette with chicken fillet

(chicken fillet, cheese, edam, lettuce,
tomato and mustard sauce)

€..... Baguette with salmon

(smoked salmon, tomato, lettuce, and cream cheese)

€..... *Ask your choice of baguette,
white or wholemeal bread

€..... Greek Tziapata

(feta cheese, tomatoes, olives, onion,
oregano and extra virgin olive oil)

€..... Hamburger

(from freshly minced beef with fresh tomato, lettuce and
onion)

€..... Cheese Burger

(from fresh minced beef, double cheese cheddar, tomato, onion,
mayonnaise and lettuce)

€..... Special Hippocampus Burger

(from fresh minced beef, double cheese, bacon,
fried egg, mushrooms, lettuce, onion and mayonnaise)

Ομελέτες

(σερβίρονται με πατάτες τηγανητές,
ή φρέσκια σαλάτα εποχής)

Ομελέτα απλή
(με τρία αυγά)

Ομελέτα Vegetarian
(με τομάτα, πιπεριά, μανιτάρια και κρεμμύδι)

Ομελέτα special
(με κομματάκι κοτόπουλο, προσούτο, τυρί edam,
κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά)

Στραπατσάδα Κεφαλονίτικη
(με τομάτα και φέτα)

Ομελέτα αλλαντικών
(με ζαμπόν, μπέικον και λουκάνικο)

Omelettes

(served with French fries
or fresh salad)

€..... Simple Omelette
(with three eggs)

€..... Vegetarian Omelette
(with tomatoes, peppers, mushrooms and onion)

€..... Omelette special
(with bits of chicken, prosciutto, cheese, edam,
onion and green pepper)

€..... Kefalonian style Scrambled eggs
(with tomato and feta cheese)

€..... Cold cut omelette
(with ham, bacon and sausage)





***Κατεψυγμένο προϊόν**

Όλα μας τα κρέατα είναι από νωπό κρέας και καταψύχονται στους -20° C. Μεταφέρονται και διατηρούνται στο κατάστημά μας κάτω από ιδανικές συνθήκες.

Οι πατάτες είναι καταψυγμένες, προτηγανισμένες.

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.

Η φέτα είναι Ελληνικής προέλευσης.

***Frozen product**

All our meat products are fresh and deep frozen in -20° C.

They are transferred and preserved in our restaurant under ideal conditions.

The potatoes are frozen and prefried. Extra virgin olive oil is used in our salad dishes.

For frying, sunflower oil is used. The feta cheese we use is of Greek origin.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. ...και Δημοτικό φόρο

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται το ποσοστό σερβιτόρου.

Το κατάστημα ανήκει στην Α΄ κατηγορία και ελέγχεται αγορανομικά

ως προς την ποιότητα και τις τιμές.

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Εκδίδει θεωρημένες αποδείξεις.

In all our prices vat: ... and vat: is included as well as (public vat).

In all our prices the waiter service is included. Our store is of A' category and is been checked by the market inspection police, regarding the quality and prices.

A complaint form is available in our store and all of our invoices are official.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ / MARKET INSPECTOR