



Π Ι Ν Α Κ Ο Θ Η Κ Η

Καφέ-Εστιατόριο Πινακοθήκη - Η γεύση της Τέχνης και η τέχνη της Γεύσης
Pinakothiki Café-Restaurant - A taste of Art and the art of Taste

Τηγανιά Θαλασσινών

με γαρίδα, χταπόδι, σουπιά,
σαλάτα και λευκό ταραμά

Stir-fried Seafood

*shrimp, octopus and cuttlefish,
with salad and white tarama*

Γαρίδες Φλαμπέ

με ούζο, μαρμελάδα τριαντάφυλλο
και αφρό φέτας

Shrimp Flambé

*with ouzo, rose marmalade and feta
cheese foam*

Χταπόδι Σχάρας

με φάβα αρωματισμένη με
εσπεριδοειδή και μαγιονέζα
πράσινης ελιάς

Grilled Octopus

*with fava beans flavoured with citrus
and green olive mayonnaise*

Ουρά Μόσχου Μπουργκιγιόν

πάνω σε καπνιστή μελιτζάνα και
ξινομυζήθρα Νάξου, με κουλί
κόκκινης πιπεριάς

Oxtail Bourguignon

*on smoked aubergine and
xinomizithra cheese from Naxos,
with red pepper sauce*

15 ⑤ Ταρτάρ Μανιταριών 9

με μπισκότο παρμεζάνας και σπιτικό
μαλακό τυρί με αρωματικά βότανα

Mushroom Tartare

*with parmesan biscuit and
home-made soft cheese with
aromatic herbs*

11

⑤ Πιατέλα της Πινακοθήκης με Τυριά 10-18

με αρσενικό Νάξου, μανούρι,
γραβιέρα Κρήτης, μελίχλωρο
Λήμνου και καπνιστό Μετσόβου

A. G. L. G. Cheese Platter

*with arseniko cheese from Naxos,
manouri, Cretan graviera cheese,
melichloro from Lemnos and smoked
Metsovone*

13.5

13

⑤ Σαλάτα με Κινόα
κόκκινα φρούτα, πορτοκάλι, ξερά
σύκα, καρύδια, φύλλα δυόσμου
και βινεγκρέτ με βαλσάμικο
Quinoa Salad
*with red fruits, orange, dried figs,
walnuts, mint leaves and balsamic
vinaigrette*

⑤ Σαλάτα του Ιμπρεσιονιστή
με ποικιλία από φρέσκα πράσινα
φύλλα, σπαράγγια, φασολάκια,
κολοκυθάκια, τυρί πεκορίνο και
βινεγκρέτ με μέλι
The Impressionists' Salad
*with fresh green leaves, asparagus,
mangetout, courgettes, pecorino
cheese and honey vinaigrette*

Ριζότο με Γαρίδες 12
κατσικίσιο τυρί και κρέμα
κουρκουμά
Shrimp Risotto
*with goat cheese and turmeric
cream*

Ταλιατέλες με Ραγού Μοσχάρι 12
λευκά μανιτάρια και αρσενικό
τυρί Νάξου
Beef Ragout Tagliatelle
*with white mushrooms and arseniko
cheese from Naxos*

Λινγκουίνι με Φρούτα 14
της Θάλασσας
και ζωμό οστρακοειδών
Seafood Linguine
with shellfish broth

8-12 ⑤ Μελιτζανοσαλάτα 7-10
με ταμπουλέ λαχανικών στη σχάρα,
ταχίνι και βινεγκρέτ πορτοκαλιού
Aubergine Salad
*with grilled vegetable tabbouleh,
tahini cream and orange vinaigrette*

⑤ Αναγεννησιακή Σαλάτα 12.5
με τυρί μπουράτα, ντοματίνια,
αγγούρι, χρωματιστές πιπεριές,
ρόκα και ελαιόλαδο αρωματισμένο
με βασιλικό
Renaissance Salad
*with burrata cheese, cherry
tomatoes, cucumber, multicoloured
peppers and rocket leaves with
basil olive oil*

Φιλέτο Μπακαλιάρου 17
 με σουπιές, τσορίθο και
 ντομάτες κονφί
Cod Fillet
*with cuttlefish, chorizo and
 tomato confit*

Κόκκινος Τόνος στη Σχάρα 18
 με αρωματικό λάδι ελιάς, άγρια
 χόρτα και λευκό ταραμά
Grilled Red Tuna
*with flavoured olive oil, wild greens
 and white tarama*

A. G. L. G. Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι 13
 γεμιστό με γραβιέρα, καπνιστή
 μελιτζάνα, ντομάτα, κόκκινο
 κρεμμύδι και φύλλα κάπαρης,
 σερβιρισμένο με φρέσκες
 τηγανητές πατάτες και σαλάτα

A. G. L. G. Beef Burger 13
*filled with graviera cheese, smoked
 aubergine, tomato, red onion and
 caper leaves, served with fresh fried
 potatoes and salad*

Ⓥ **Χορτοφαγικό Μπέργκερ** 14
 πάνω σε brioche, μεμανιτάρια, ψητό
 κατσικίσιο τυρί, τραγανό κρεμμύδι
 και κόκκινη πιπεριά
Vegetarian Burger
*on brioche, with mushrooms, roasted
 goat cheese, crispy onion and
 red pepper*

Γεμιστό Σπίθος Κοτόπουλο 14
 με απάκι, γραβιέρα Κρήτης, σάλτσα
 λιαστής ντομάτας και αφρό πατάτας
Stuffed Chicken Breast
*with smoked chicken 'araki', Cretan
 graviera cheese, sun-dried tomato
 emulsion and potato foam*

Μοσχαρίσια Σκαλοπίνια Γάλακτος 16
 με ντοματίνια και κατίκι Δομοκού,
 σερβιρισμένα με φρέσκες
 τηγανητές πατάτες και σαλάτα ρόκα
 με γλυκιά βινεγκρέτ
Veal Escalope
*with cherry tomatoes and katiki
 Domokou cheese, served with fresh
 fried potatoes and a rocket salad
 with sweet vinaigrette*

Μοσχαρίσια Κόντρα Μπριζόλα 26
 στη Σχάρα
 με βούτυρο μυρωδικών και φρέσκες
 τηγανητές πατάτες
Grilled Beef Striploin
*with herb butter and fresh fried
 potatoes*

Βοδινό Φιλέτο Limousin 32
 μεμανιτάρια πορταίνι, τρούφες,
 ψητά λαχανικά και αφρό πατάτας
Limousin Beef Fillet
*with porcini mushrooms, truffles,
 grilled vegetables and potato foam*

Ⓥ **Πουρές Πατάτας** 4
Mashed Potatoes

Ⓥ **Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες** 4
Fresh Fried Potatoes

Ⓥ **Σαλάτα Ρόκας** 4
 με γλυκιά βινεγκρέτ
Rocket Salad
with sweet vinaigrette

Ⓥ **Εποχιακά Ψητά Λαχανικά** 5
Seasonal Grilled Vegetables

<p>Ⓥ Πέννες με σάλτσα ντομάτας Penne <i>with tomato sauce</i></p>	7
<p>Κοτόπουλο Φιλέτο στη Σχάρα με φρέσκες τηγανητές πατάτες και σαλάτα Grilled Chicken <i>with fresh fried potatoes and salad</i></p>	8
<p>Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι σερβιρισμένο με τυρί, ντομάτα, μαγιονέζα και φρέσκες τηγανητές πατάτες Beef Burger <i>served with cheese, tomato, mayonnaise and fresh fried potatoes</i></p>	9
<p>Φιλέτο Μπακαλιάρου με πουρέ πατάτας Cod Fillet <i>with mashed potatoes</i></p>	10

<p>Μπακλαβάς με κρέμα φιστικιού και παγωτό βανίλια Baklava <i>with peanut cream and vanilla ice cream</i></p>	8	<p>Η Παλέτα του Jean-Honoré Fragonard διαφορετικές παρασκευές σοκολάτας Jean-Honoré Fragonard Palette <i>a variety of chocolate sweets</i></p>	9
<p>Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι Orange Pie <i>with kaimaki ice cream</i></p>	6	<p>Πιατέλα με Εποχιακά Φρούτα (μικρή ή μεγάλη) Platter of Seasonal Fruits <i>(small or large platter)</i></p>	6.5-10
<p>Μιλφείγ με μαστίχα Χίου Millefeuille <i>with tears of Chios cream</i></p>	7	<p>Μπάλα Παγωτό Scoop of Ice Cream</p>	1.5

/ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ / COFFEE & DRINKS

Εσπρέσσο Espresso	1.8	Κοκτέιλς χωρίς αλκοόλ Mocktails	5
Διπλός Εσπρέσσο Double Espresso	2.2	Μίλκσεϊκ Milkshake	4
Ζεστός Στιγμιαίος Καφές Instant Coffee	3	Φρέσκος χυμός πορτοκάλι Fresh Orange Juice	3.8
Καπουτσίνο Cappuccino	3.5	Φρέσκος χυμός ανάμεικτος Fresh Mixed Fruit Juice	4
Καφές με γάλα Caffè Latte	3.8	Σμούθις Smoothies	3
Καφές με γάλα (γεύση καραμέλα) Caramel Latte	3	Coca-Cola	2.5
Κυπριακός Καφές Cyprus Coffee	1.8	Coca-Cola Zero	2.5
Ζεστή Σοκολάτα Hot Chocolate	3.8	Fanta Orange	2.5
Αμερικάνο Americano	3	Sprite	2.5
Φραπέ Frappé	3	Sprite Zero	2.5
Φρέντο Εσπρέσσο Freddo Espresso	3.2	San Pellegrino 25cl	2.5
Φρέντο Καπουτσίνο Freddo Cappuccino	3.5	San Pellegrino 75cl	3.5
Παγωμένος Καφές με γάλα Iced Latte	3.2	Αύρα μεταλλικό νερό 1l Avra mineral water 1l	3
Παγωμένος Καφές με γάλα (γεύση καραμέλα) Iced Caramel Latte	3.5	Κύκκος μεταλλικό νερό 500ml Kykkos mineral water 500ml	1.5
Παγωμένος Αμερικάνο Iced Americano	3.7		

/ ΤΣΑΪ / TEA

Gunpowder Bio (2-3 λεπτά) Πράσινο τσάι Κίνας βιολογικής καλλιέργειας σε σχήμα μπαλίτσας Gunpowder Bio (2-3 mins) Organically grown China green tea rolled into small pellets	3	Earl Grey Lord Byron (4-5 λεπτά) Μαύρο τσάι με δυνατό άρωμα περγαμόντου Earl Grey Lord Byron (4-5 mins) Black tea with a strong bergamot flavour	3
English Breakfast (4-5 λεπτά) Μείγμα μαύρων τσαγιών, δυνατό και αρωματικό από Σρι Λάνκα, Assam και Ινδονησία. Πίνεται και με γάλα English Breakfast (4-5 mins) A blend of strong-tasting and aromatic black teas from Sri Lanka, Assam and Indonesia, also delicious with a touch of milk	3	Τσάι μυρωδικών (4-5 λεπτά) Μαύρο τσάι με πορτοκάλι, μίλο, κανέλα, κάρδαμο, κόλιανδρο, ροζ πιπέρι και γαρίφαλο Black Fragrant Garden (4-5 mins) Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves	3

<p>Balkan Memories (2-3 λεπτά) <i>Πράσινο τσάι με πιπερόριζα, κάρδαμο, τσίλι και μπούκοβο</i> Balkan Memories (2-3 mins) <i>Green tea with ginger, cardamom, chili and red pepper flakes</i></p>	3	<p>Κήποι της Μπουχάρας (5-6 λεπτά) <i>Τσάι oolong από την Ταϊβάν, αρωματισμένο με ανανά, καρύδα, κόκκινα cranberry, ρόδι, τριαντάφυλλο και βανίλια</i> Gardens of Bouchara (5-6 mins) <i>Oolong tea from Taiwan, gently paired with pineapple, coconut, red cranberry, pomegranate, rose and vanilla</i></p>	3
<p>Μαστίχα Chai (2-3 λεπτά) <i>Πράσινο τσάι με μαστίχα Χίου, κανέλα, πιπερόριζα, γαρίφαλο, ροζ πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κάρδαμο και μάραθο</i> Mastic Chai (2-3 mins) <i>Green tea with Chios mastic, cinnamon, ginger, cloves, pink pepper, nutmeg, cardamom and fennel</i></p>	3	<p>Roobios Αφαία (6-8 λεπτά) <i>Παραδοσιακό ρόφημα από τη Νότιο Αφρική χωρίς καφεΐνη, με μήλο, σταφύλι, αμύγδαλο και φιστίκι Αιγίνης</i> Roobios Aphaeia (6-8 mins) <i>Traditional South African caffeine-free beverage, with apple, grapes, almond and pistachio</i></p>	3
<p>Πράσινος Δράκος (2-3 λεπτά) <i>Πράσινο τσάι με κανέλα και πορτοκάλι</i> Green Dragon (2-3 mins) <i>Green tea with cinnamon and orange</i></p>	3	<p>Κόκκινη Πλατεία (8-10 λεπτά) <i>Ιβίσκος, cranberry και μήλο</i> Red Square (8-10 mins) <i>Hibiscus, cranberry and apple</i></p>	3
<p>Sencha Lemon (2-3 λεπτά) <i>Αρωματισμένο πράσινο τσάι με φλούδες λεμονιού και λεμονόχορτο</i> Sencha Lemon (2-3 mins) <i>Green tea flavoured with lemon peel and lemongrass</i></p>	3	<p>Δυόσμος (8-10 λεπτά) <i>Δροσιστικό και χωνευτικό βότανο</i> Spearmint (8-10 mins) <i>Refreshing herbal tea that soothes digestive problems</i></p>	3
<p>Jasmin Chung Hao (2-3 λεπτά) <i>Υψηλής ποιότητας πράσινο τσάι, λεπτά αρωματισμένο με άνθη γιασεμιού</i> Jasmin Chung Hao (2-3 mins) <i>Premium green tea with a delightful jasmine scent</i></p>	3	<p>Μέντα (8-10 λεπτά) <i>Δροσιστικό βότανο</i> Peppermint (8-10 mins) <i>Refreshing herbal tea</i></p>	3
<p>Τσάι αντιγήρανσης Aloe Vera (2-3 λεπτά) <i>Τσάι πράσινο με aloe vera και ανανά</i> Aloe Vera Anti-ageing Tea (2-3 mins) <i>Green tea with aloe vera and pineapple</i></p>	3	<p>Χαμομήλι (8-10 λεπτά) <i>Χαλαρωτικό βότανο</i> Camomile (8-10 mins) <i>Relaxing herbal tea</i></p>	3
		<p>Παγωμένο τσάι <i>Της επιλογής σας</i> Iced Tea <i>Blend of your choice</i></p>	3

