

Saradari
FISH RESTAURANT



*20 χρόνια συλλέγουμε εμπειρίες και αναμνήσεις.
Καθημερινά βελτιώνουμε την τεχνογνωσία μας
για να αποτυπωθεί με τον καλύτερο δυνατό
τρόπο στο πιάτο σας.*

*Ο ενθουσιασμός μας διατηρείται αμείωτος
από την πρώτη μέρα λειτουργίας έως και
σήμερα.*

*Αισθανόμαστε ευγνώμονες για όλα αυτά
τα χρόνια της στήριξή σας και μας γεμίζει
ευθύνη,*

*για να μετατρέπουμε καθημερινά τη φιλοξενία
σε ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.*

Α Ρ Τ Ο Σ Κ Ε Υ Α Σ Μ Α Τ Α

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΖΥΜΩΤΟ ΨΩΜΙ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 2.5

από βιολογικά άλευρα,
με συνοδεία κρέμα ρέγγας,
ντοματίνια, ραπανάκι τουρσί
και εξαιρετικά παρθένο
ελαιόλαδο.

Σ Ο Υ Π Ε Σ



CAPPUCCINO ΑΣΤΑΚΟΥ 9.8

αφρόγαλα λεμονιού, χαβιάρι
senruga, πέρλες λάιμ.

MISO RAMEN ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ 10.5

καραβίδα αχνιστή με το ζωμό της,
νουντλς, σπαράγγια, αυγό, σόγια.

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 8.5

βιολογικά ντοματίνια, αγγούρι,
κάπαρη, ντομάτα τριμμένη, φέτα
ποπ και εφτάζυμο κριτσίνι.

ΚΑΠΝΙΣΤΩΝ ΘΑΛΛΑΣΙΝΩΝ 14

βιολογικές αρωματικές πρασινάδες,
καπνιστό χέλι, καπνιστός σολομός,
παλαιωμένο ζύδι, ανθό αλατιούς
εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ 10

βιολογικά ντοματίνια βελανίδια, pesto
βασιλικού στο γουδί, μανούρι, μυζήθρα,
ζύγαλο Σητείας, εξαιρετικά παρθένο
ελαιόλαδο.

ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ 14

χταπόδι λαδοξιδάτο, βραστά χόρτα
εποχής, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
και πατζαρόκρεμα.

ΒΙΟ ΚΙΝΟΑ 12

βαλεριάνα, πατζαρόφυλλα, άγρια ρόκα,
βιολογική κινόα, ζινόμηλο, αβοκάντο
με κρέμα πετιμέζι και χυμό από ζινόροδο.

Α Λ Ι Π Α Σ Τ Α + Α Λ Ο Ι Φ Ε Σ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΣΙΑΒΑΤΤΑ 11.5

με κρέμα ρέγγας, κρέμα λευκού ταραμά, σκουμπρί καπνιστό και κοκκάρι τουρσί

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ 9

αχνιστά χόρτα εποχής, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 7.5

λευκός ταραμάς με προζυμμένα χειροποίητη πίτα και ραπανάκι τουρσί.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ 9.5

πατζαροσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι, φάβα Σαντορίνης.

Ω Μ Ο Φ Α Γ Ι Α

CEVICHE ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ 13.5

με πιπεριά χαλαπένιος, τζίντζερ, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμύδι και μάνγκο.

TARTAR TONOY 15.5

sweet chilli sauce, φινόκιο, ξινόμηλο, passion fruit.

CARPACCIO TONOY 14.5

με ρόκα baby, παρμεζάνα δωδεκάμηνης ωρίμανσης, ντοματίνια και smoked sauce.

CARPACCIO ΡΟΦΟΥ 18.5

εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο, αλάτι malton, αυγά αχινού, χαβιάρι μπελούγκα.

CEVICHE ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ 18

με χυμό εσπεριδοειδών, μέντα, φρέσκο κόλιανδρο και εστραγκόν.

SASHIMI 24

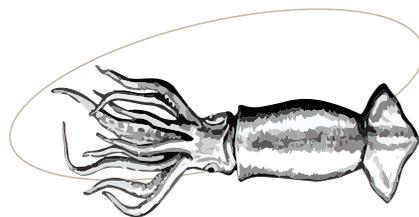
από βασιλικό χτένι (queen scalop).

CARPACCIO ΑΣΤΑΚΟΥ 22

με μοσχολέμονο σχοινόπρασο και αλάτι malton

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ	6.0	ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ	12.5
<i>κάπαρη, βιολογική τριμμένη ντομάτα, φέτα ποπ, ζύγαλο Σητείας και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.</i>		ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ	12.5
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	5	<i>με λαδολέμονο μουστάρδας και μυρωδικά.</i>	
<i>φρέσκες χοντροκομμένες πατάτες τηγανητές με αγριορίγανη και χοντρό αλάτι.</i>		ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ	13.5
ROLL ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ	8.5	<i>με αγριορίγανη και λαδόξυδο.</i>	
<i>με καρότα baby, σάλτσα ψητής τομάτας, φέτα και δυόσμο.</i>		ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ	15.5
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ CROSTINI	12.0	<i>μαριναρισμένο κόκκινο λάχανο, ραπανάκι τουρσί, μπάριμπεκιου sauce γαρίδας.</i>	
<i>με αχνιστή καραβίδα, μαγιονέζα τρούφας, κομποτέ λεμόνι και αυγά χρυσής ρέγγας.</i>		ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΨΗΤΕΣ	10.5
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΩΤΕ	12.5	<i>με ντομάτα, μαϊντανό, σκόρδο και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.</i>	
<i>σβησμένες με ούζο, ελαφριά κρέμα γάλακτος και φρεσκοκομμένο άνηθο.</i>		ΣΤΡΕΙΔΙΑ Ή ΦΡΕΣΚΑ ΟΣΤΡΑΚΑ ΗΜΕΡΑΣ	τεμ 4.5
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	12.5	ΧΤΕΝΙΑ ΣΩΤΕ	24
<i>φέτα ποπ, ντομάτα και μυρωδικά.</i>		<i>με αρωματικό βούτυρο, εστραγκόν και ανθό αλατιού.</i>	
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ	14.5	<i>με πέστο βασιλικού και φοντί παρμεζάνας.</i>	
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ	12	<i>με φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό, ζύσμα λεμονιού σβησμένα με βιδιανό κρασί.</i>	



Z Y M A P I K A - P I Z O T O

ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΛΑΣΙΝΩΝ	14.5
-------------------------	------

με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, φρέσκα μυρωδικά και ζωμό οστρακοειδών.

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	16
------------------------	----

σπαγγέτι με γαρίδες, φρέσκια ντομάτα, μαϊντανό, αρωματικό βούτυρο, μπισκ γαρίδας.

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΒΟΥΡΙΑ	22
------------------------------------	----

κυδώνια και vongole και σάλτσα από τα ζουμιά τους.

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΒΑΣΙΛΟΜΑΝΙΤΑΡΑ.....	14
-------------------------------	----

με πάστα καλοκαιρινής τρούφας, μυρωδικά και κρέμα παρμεζάνας.

ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ	15.5
------------------------	------

με βουβαλίσιο λουκάνικο, τρούφα, και ζον χταποδιού.

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΓΙΑΚΑΔΕΣ ΡΟΦΟΥ	20
-----------------------------------	----

ΡΟΦΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ.....	26
---------------------	----

λιγκουίνι με φρέσκο ροφό και σάλτσα ροφού.

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ.....	59
-----------------------	----

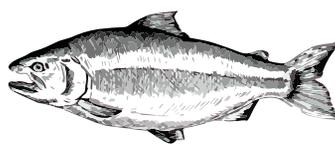
λιγκουίνι με 500gr αστακό, φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά.

Ψ Α Ρ Ι

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα

Ροφός	kg / 70
Στείρα	kg / 70
Σφυρίδα	kg / 80
Μπαρμπούνη	kg / 65
Συναγρίδα	kg / 80
Φαγγρί	kg / 80



ΚΟΛΟΧΤΥΠΑ kg / 120

ΑΣΤΑΚΟΣ kg / 120

ΚΑΚΑΒΙΑ 18

με φιλέτο από φρέσκο πελαγίσιο ψάρι ημέρας.

ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΩΤΕ 19

με κρέμα σελινόριζας, φρέσκο εστραγκόν και αρωματικό λάδι.

ΦΙΛΕΤΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ Ή ΡΟΦΟΥ 30

με σπαράγγια και κρέμα Κακαβιάς.

ΓΑΡΙΔΑ ΓΙΓΑΣ
ΨΗΤΗ 250gr τεμ. / 20

με λαδολέμονο μουστάρδας και φρέσκο μαϊντανό.

ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ 18

με λαδολέμονο μουστάρδας και φρέσκο μαϊντανό.

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ 19.5

με σωτέ λαχανικά και κρέμα καρότου.

BURGER ΣΦΥΡΙΔΑΣ 14.5

με brioche από μελάνη σουπιάς, καραμελωμένα κρεμμύδια και pickle sauce.

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΑΧΝΙΣΤΟ kg / 80

με λαχανικά στα ζουμιά του.

Κ Ρ Ε Α Σ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14

πουρέ καρότο και barbecue sauce.

RIBEYE BLACK ANGUS 45

ribeye Black Angus με σωτέ λαχανικά, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο μυρωδικών και βουτυράτα σπαράγγια.

SURF AND TURF 75

μοσχαρίσιο φιλέτο, αστακός, ζου αστακού και μοσχαριού, σωτέ λαχανικά, βουτυράτα σπαράγγια.

A N A Ψ Y K T I K A

METALLIKO NEPO 1lt	2.2
SAN PELLEGRINO 250ml	3.8
SAN PELLEGRINO 750ml	5
COCA COLA 250ml	2.5
COCA COLA ZERO 250ml	2.5
SPRITE 250ml	2.5
FANTA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 250ml	2.5
FANTA ΛΕΜΟΝ 250ml	2.5
TONIK 250ml	2.5
ΣΟΔΑ 250ml	2.5

P R E M I U M
S O F T D R I N K S

PINK GRAPEFRUIT	3.8
BOTANICAL TONIC	3.8
GINGER BEER	3.8
BERGAMOT AND MANDARIN SODA	3.8

Φ Ρ Ε Σ Κ Ο Ι Χ Υ Μ Ο Ι

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	4.8
ΑΝΑΝΑΣ	5.5
ΜΗΛΟ	4.8
ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	5.9

Κ Α Φ Ε Δ Ε Σ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	2.5
ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ	3
ΦΡΑΠΠΕ	3.5
ΦΡΑΠΠΕ ΜΕ ΠΙΑΓΩΤΟ	5.5
FREDDO ESPRESSO / CAPPUCCINO	3.8
CAPPUCCINO	3.5
ESPRESSO	2.8
AMERICANO	3.5
CAFFÈ LATTE	4.5
MILKSHAKE	6.5
ΤΣΑΙ	3
ICE TEA	4
ΣΟΚΟΛΑΤΑ	4.5
IRISH COFFEE	7
TIA MARIA COFFEE	7

Μ Π Υ Ρ Ε Σ

ΒΑΡΕΛΙ 330ml	4
FIX 330ml	3.5
FIX DARK 330ml	4
FIX ANEY <i>Χωρίς Αλκοόλ</i> 330ml	3.5
KAISER 330ml	4
VOREIA LAGER 330ml	6
MYTHOS ICE 330ml	5.5

Ο Υ Ζ Ο
Μ Π Ο Υ Κ Α Λ Ι 2 0 0 m l

ΠΛΩΜΑΡΙ	9
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ	9
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ	9.5
ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗΣ	10

P R E M I U M
Ε Λ Λ Η Ν Ι Κ Α
Α Π Ο Σ Τ Α Γ Μ Α Τ Α
L I Q U E U R S
V E R M O U T H S

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΠΛΥΤΟ ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ 50ml	5
DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ 50ml	9
MANIFESTO ΤΣΙΠΟΥΡΟ	9
ΜΑΣΤΙΗΑ SPIRIT	8
ΜΕΤΑΧΑ 5*	8.5
ΜΕΤΑΧΑ 7*	9.5
ΜΕΤΑΧΑ 12*	12
ΜΕΤΑΧΑ RESERVE	15
TENTURA AMARO LIQUER	7.5
ΟΤΤΟΣ ATHENS VERMOUTH	7.5
ΟΥΖΟ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗΣ	4

A P E R I T I F S
L I Q U E R S
D I G E S T I V E S
V E R M O U T H S

CAMPARI	8
APEROL	8
AMARO MONTENEGRO	8
LIQUER 43	8
KAHLUA	8
BAILEYS	8
GRAND MARNIER	8
COINTREAU	8
DRAMBUI	8
SOUTHERN COMFORT	8
ANTICA FORMULA	8
MARTINI BIANCO	8
LIMONCELLO	8
V O D K A	
ZUBROWKA	8
SMIRNOFF	8
STOLICHNAYA	8
P R E M I U M V O D K A	
BELVEDERE	10
CIROC	10
NIKKA COFFEY	10

G I N

LARIOS	8
GORDON'S	8
BOMBAY SAPPHIRE	9
TANQUERAY	9

P R E M I U M G I N

MARTIN MILLER'S	10
TANQUERAY 10	11
HENDRICK'S	11
MONKEY 47	12
ROKU	11
MARE	10
PINK MIRABEAU	12

W H I S K E Y S

JAMESON	8
JOHNNIE WALKER	8
HAIG	8

P R E M I U M
B L E N D S & M A L T S

BUSHMILLS BLACKBUSH	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10
GLENFIDDICH 18	12
MACALLAN 12	14
NIKKA FROM THE BARREL	12
THE CHITA SINGLE GRAIN JAPANESE	14
LAGAVULIN 16 YEARS	14
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	12

R U M

HAVANA 3 ANOS	8
COCKSPUR PLATINUM	8
FLOR DE CAÑA 7	8
SAILOR JERRY SPICED RUM	8

P R E M I U M R U M

DON PAPA BAROKO	10
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	12
ZACAPA 23	12
ZACAPA X.O.	35

C O G N A C

COURVOISIER V.S.	10
HENNESSY X.O.	22

T E Q U I L A S

CENTENARIO BLANCO	12
JOSE CUERVO TRADITIONAL SILVER	10
DON JULIO BLANCO	9
DON JULIO 1942	35

M E Z C A L

THE LOST EXPLORER ESPADIN	12
---------------------------	----

*Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Το κατάστημα διαθέτει βιβλίο παραπόνων.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Χρησιμοποιούμε φέτα ΠΟΠ, παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες
και τις παρασκευές μας και ηλιέλαιο για τα τηγανητά.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιάννης Κορδώνης*

