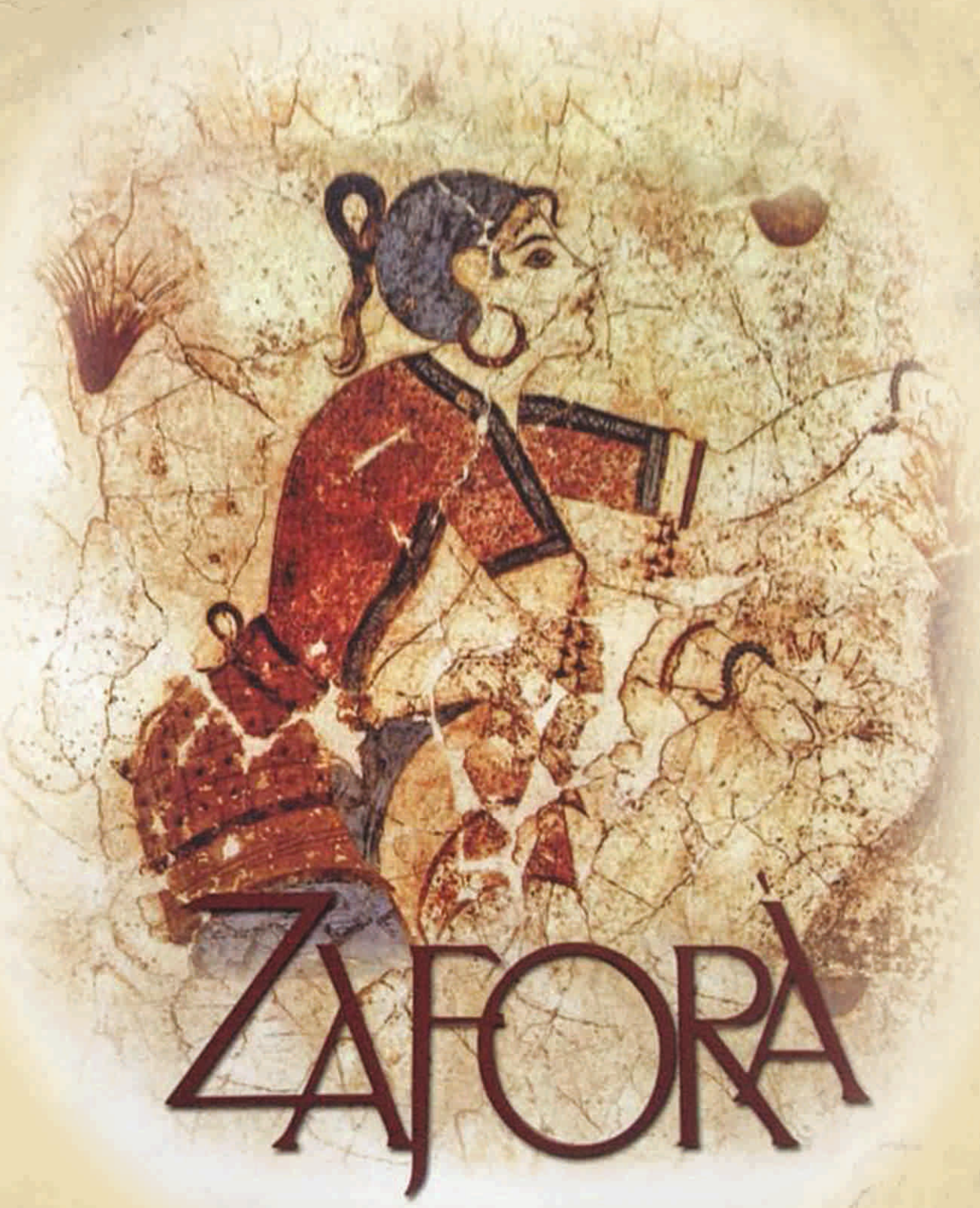

ZAFORÀ

Restaurant CAFÉ - BAR

Το λουλούδι του χειμώνα. Η δύναμη της φύσης για τη ζωή.
Κρόκος ή Crocus Sativus. Safran ή Saffron ή Zafora.
Το πολυτιμότερο μπαχαρικό. Μοναδικό όσο και το νησί μας.
Γνωστό από την αρχαιότητα για τη γεύση του, την μυρωδιά του
και το χρώμα του όπως δείχνουν οι τοιχογραφίες της Σαντορίνης.
Στο εστιατόριο - καφετέρια "Ζαφορά", εκτός από την καταπληκτική θέα,
μπορείτε να απολαύσετε γεύσεις ζαφορά, γεύσεις Αιγαίου, γεύσεις Ελλάδας.

The flower of Winter. The power of nature for life.
Krokos or Crocus Sativus, Safran or Saffron or Zafora.
The most precious spice, so unique as our island. Known since ancient
times for its flavor, smell and the wonderful colour, as you can see in
the wall paintings at the excavations in Akrotiri.
In "Zafora" restaurant - cafe apart from the amazing view,
you can enjoy tastes of zafora, tastes is Aegean, tastes of Greece.

ZAFORÀ
Restaurant CAFE

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΚΑΦΕΔΕΣ

Ελληνικός Καφές	3,00	**Greek Coffee**
Ελληνικός Καφές Διπλός	4,00	**Greek Coffee** Double
Καπουτσίνο	4,50	**Cappuccino**
Καπουτσίνο με Σαντιγί	4,50	**Cappuccino** con Panna
Καπουτσίνο Φρέντο	4,50	**Cappuccino Freddo**
Καπουτσίνο Καραμέλα	4,50	**Cappuccino Caldo Caramel**
Εσπρέσσο	3,00	**Espresso**
Εσπρέσσο Διπλός	4,00	**Espresso** Double
Εσπρέσσο Μακιάτο με Αφρόγαλα	3,50	**Espresso Machiato**
Εσπρέσσο Φρέντο	4,00	**Espresso Freddo**
Καφές Φίλτρου (γαλλικός)	3,50	**Filter Coffee**
Καφές Φίλτρου Καραμέλα	4,00	**Filter Coffee** Caramel
Καφές Φίλτρου Βιενουά	4,00	**Filter Viennese**
Νες Καφέ Ζεστός	4,00	**Nescafe** Hot
Φραπέ	4,00	**Ice Coffee** - Frappe
Φραπέ με Παγωτό	6,00	**Ice Coffee** - Frappe with Ice Cream
Μπέιλις Φραπέ	6,00	**Bailey 's Frappe**
Ιρλανδέζικος Καφές	7,00	**Irish Coffee**
Μοκατσίνο Σοκολάτα (ζεστό)	4,50	**Mocaccino Chocolate** (hot)
Μοκατσίνο Σοκολάτα (κρύο)	4,50	**Mocaccino Chocolate** (freddo)
Τσάι (ζεστό)	3,50	**Hot Tea**

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

Σοκολάτα Ζέστη	5,00	**Hot Chocolate**
Σοκολάτα Βιενουά	5,00	**Chocolate** Viennese
Σοκολάτα Βιενουά Καραμέλα	6,00	**Chocolate** Viennese Caramel
Σοκολάτα Κρύα	5,50	**Chocolate** Freddo
Σοκολάτα Καραμέλα Κρύα	5,50	**Chocolate** Freddo Caramel
Σοκολάτα Βανίλια Κρύα	5,50	**Chocolate** Freddo Vanilla
Σοκολάτα Μπανάνα Κρύα	5,50	**Chocolate** Freddo Banana
Σοκολάτα με Παγωτό & Σαντιγί	6,50	**Chocolale** Amoreccino

ZAFORA Restaurant CAFE

ΠΡΩΙΝΑ

Ελληνικό 8,50
(3 Αυγά, Φέτα, Ελιές, Ντομάτα, Πιπεριά, Κρεμμύδι, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Αμερικάνικο 8,50
(Αυγά, Λουκάνικα, Μπέικον, Πατάτες, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Κοντινένταλ 8,00
(Ψωμί του τοστ, Βούτυρο, Μαρμελάδα, Ζαμπόν, Τυρί, Κέικ, Χυμός, Καφές)

Αυγά - Μπέικον 7,50
(Αυγά, Μπέικον, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Ομελέτα Απλή 7,50
(2 Αυγά, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Ομελέτα Special 8,50
(2 Αυγά, Ζαμπόν, Μπέικον, Τομάτα, Πιπεριά, Κρεμμύδι, Μανιτάρια, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Τοστ Ζαμπόν - Τυρί 5,50

BREAKFAST

Greek Breakfast
(3 Eggs, Feta Cheese, Olives, Tomato, Pepper, Onion, Bread, Butter, Coffee)

American Breakfast
(Eggs, Sausage, Bacon, Potatoes, Bread, Butter, Coffee)

Continental
(Toasted Bread, Butter, Marmalade, Cheese, Ham, Cake, Juice, Coffee)

Eggs - Bacon
(Eggs, Bacon, Bread, Butter, Coffee)

Omelette
(2 Eggs, Bread, Butter, Coffee)

Omelette Special
(2 Eggs, Ham, Bacon, Tomato, Pepper, Onion, Mushrooms, Bread, Butter, Coffee)

Toast Ham - Cheese

ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

Γιαούρτι με Μέλι 6,50
Γιαούρτι με Φρούτα 7,00
Γιαούρτι με Φρούτα & Μέλι 8,00

YOGURTS

Yogurt with Honey
Yogurt with Fruit
Yogurt with Fruit & Honey

ΒΑΦΛΕΣ

Παγωτό Σοκολάτα Fudge & Μπανάνα 7,50
Παγωτό Βανίλια & Σιρόπι Καραμέλας 7,50
Παγωτό Σοκολάτα & Σιρόπι Σοκολάτας 7,50
Βανίλια, Σιρόπι Φράουλας & Φρούτα 7,50

WAFFLES

Fudge Chocolate Ice Cream & Banana
Vanilla Ice Cream & Caramel Syrup
Chocolate Ice Cream & Chocolate Syrup
Vanilla Ice Cr., Strawberry Syrup & Fruits

ΚΡΕΠΕΣ ΓΛΥΚΕΣ

Σοκολάτα 7,50
Σοκολάτα & Μπανάνα 8,00

SWEET CREPES

Chocolate
Chocolate & Banana

ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ

Τυρί, Ζαμπόν, Τομάτα 8,50

SALTY CREPES

Cheese, Ham, Tomato

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΓΛΥΚΑ

Μπακλαβάς	5,50
Μπακλαβάς με Παγωτό	6,50
Μηλόπιτα	5,50
Μηλόπιτα με Παγωτό	6,50
Καρυδόπιτα	5,50
Καρυδόπιτα με Παγωτό	6,50
Σουφλέ σοκολάτα	5,50
Σουφλέ σοκολάτα με Παγωτό	6,50
Τσιζ **κέικ**	5,50
Καταΐφι	5,50
Καταΐφι με παγωτό	6,50

SWEETS

Baklavas
Baklavas with ice cream
Apple Pie
Apple Pie with ice cream
Walnut Pie
Walnut Pie with ice cream
Chocolate souffle
Chocolate souffle with ice cream
Cheese cake
Cataifi
Cataifi with Ice Cream

ΦΡΟΥΤΑ

Φρούτα Εποχής	5,00
Φρουτοσαλάτα	6,00
"**Ζαφορά**" Φρούτα - Παγωτό	10,00

FRUITS

Seasonal Fruits
Fruit Salad
"**Zafora**" Fruit - Ice Cream

ΠΑΓΩΤΑ

Βανίλια	6,50
Φυστίκι	6,50
Φράουλα	6,50
Σοκολάτα	6,50
Μπανάνα	6,50
Μπανάνα Σπλιτ	8,00
Καραμέλα	6,50
Ανάμεικτο	8,00
Μιλκσέικ (Διάφορες Γεύσεις)	7,00

ICE CREAMS

Vanilla
Pistachio
Strawberry
Chocolate
Banana
Banana Split
Caramel
Mixed
Milk Shake (different flavours)

ZAFORA Restaurant CAFE

REFRESHMENTS		ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
Fanta Orange	4,00	Πορτοκαλάδα
Fanta Lemon	4,00	Λεμονάδα
Cola	4,00	Cola
Cola Light	4,00	Cola Light
Sprite	4,00	Sprite
Tonic	4,00	Τόνικ
Soda	4,00	Σόδα
Ice Tea	4,00	Τσάι Παγωμένο
Fruit Juices	4,00	Χυμοί Φρούτων
Fresh Orange Juice	6,50	Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι
Fresh Fruit Juice	6,50	Φυσικός Χυμός Φρούτων
Smoothies	7,50	Smoothies

BEERS		ΜΠΥΡΕΣ
Draught Greek Beer Large	5,00	Μπύρα Ποτήρι Μεγάλη
Draught Greek Beer Small	4,50	Μπύρα Ποτήρι Μικρή
Amstel Large	5,00	Amstel Μεγάλη
Amstel Small	4,50	Amstel Μικρή
Heineken Large	5,00	Heineken Μεγάλη
Heineken Small	4,50	Heineken Μικρή
Erdinger	5,50	Erdinger
Corona	5,50	Corona
Greek Beer Large	5,00	Ελληνική Μπύρα Μεγάλη
Greek Beer Small	4,50	Ελληνική Μπύρα Μικρή
Local Beer	6,00	Μπύρα Σαντορίνης

ZAFORA Restaurant CAFE

Aperitifs

Ouzo Glass	5,00
Raki Glass	5,00
Gin Tonic	8,50
Campari Soda	8,50
Campari Orange	8,50
Sambuka	7,00
Ursus	7,50
Tia Maria	7,50
Drambuie	8,00
Cointreau	7,50
Grappa	6,00
Martini	7,50
Galliano	7,00
Cherry Brandy	7,00
Grand Marnier	7,50
Gin Fizz	8,50
Amaretto	8,00
Jagermeister	8,00

Long Drinks

Long Island Ice Tea	10,00
Sex on the Beach	10,00
Singapore Sling	10,00
Caipirinha	10,00
Mojito	10,00
Blue Laggon	10,00
Pina Colada	10,00
Tequila Sunrise	10,00
Mai Tai	10,00
Fruit Punch Alcohol	10,00
Caipiroska	10,00
Hawaii	10,00
Strawberry Mojito	10,00
Passion Fruit	10,00
Mojito	10,00

After Dinner Drinks

Metaxa 7” Brandy	8,00
Metaxa 5” Brandy	7,50
Metaxa 3” Brandy	6,00
Courvoisier Cognac	9,50
Whiskey 12 Years Old	10,50
Scotch Whiskey	7,50
Whiskey	7,50
Vodka	7,00
Bailey's	7,50
Grasshopper	7,00
Schnaps	6,00
Bourbon	9,50
Tequila	7,50
Kalhua	7,50

Cocktails

Screw Driver	9,50
Cuba Libre	9,50
Margarita	9,50
Bloody Mary	9,50
Black Russian	9,50
White Russian	9,50
Vodka Lemon	9,50
Bacardi Coca Cola	9,50
B 52	9,50
Daiquiri	10,50
Whiskey Sour	9,50
Cosmopolitan	9,50
Vodka Cranberry	9,50
Amareto Sour	9,50
Negroni	10,00
Aperol spritz	11,00
Apple Martini	8,50
Vodka Martini	8,50
Zombie	9,50

ZAFORÀ Restaurant CAFE

Κουβέρ ανά άτομο	2,50	**Cover Charge, per Person (couvert - coperto)**

ΤΥΡΙΑ / CHEESE

Φέτα	5,50	**Feta Cheese** (Greek White Cheese)
Ροκφόρ	5,50	**Roquefort**
Γραβιέρα Κρήτης	5,50	**Graviere of Crete**
Μοτσαρέλα	5,50	**Mozzarella**
Ποικιλία Τυριών	16,50	**Cheese Platter**

ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

Ψαρόσουπα	11,50	**Fish Soup**
Μανιταρόσουπα	9,00	**Mushroom Soup**

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη	10,50	**Greek Salad**
Χωριάτικη για 2 άτομα	15,00	**Greek Salad for 2 persons**
Σαντορινιά Χωριάτικη με τοπικά προϊόντα	12,00	**Santorinian Salad** with Local Products
Αβοκάντο Πράσινη (Μαρούλι, Αβοκάντο, Ροκφόρ, Καρύδια, Σως Μουστάρδας)	12,50	**Avocado Green Salad** (Lettuce, Avocado, Roquefort, Walnuts, Mustard Sauce)
Σέζαρ (Μαρούλι, Κοτόπουλο, Μπέικον, Παρμεζάνα, Σάλτσα Σκόρδου)	12,50	**Caeser Salad** (Lettuce, Chicken, Bacon, Parmesan, Garlic Sauce)
Τονοσαλάτα (Μαρούλι, Τόνος, Κρεμμύδι, Τουρσί, Αυγό, Σάλτσα Σκόρδου)	13,50	**Tuna Salad** (Lettuce, Tuna, Onion, Pickles, Egg, Garlic Sauce)
Νισουάζ (Μαρούλι, Τόνος, Αυγό, Τομάτα, Παντζάρι, Σάλτσα Κοκτέιλ)	13,50	**Nicoise Salad** (Lettuce, Tuna, Egg, Tomato, Beetroo, Cocktail Sauce)
Σαλάτα του Σεφ (Μαρούλι, Ζαμπόν, Τυρί, Τομάτα, Αγγούρι, Αυγό, Σάλτσα Κοκτέιλ)	14,00	**Chef Salad** (Lettuce, Ham, Cheese, Tomato, Cucumber, Cocktail Sauce)
4 Εποχές (Λάχανο, Μαρούλι, Καρότο, Τομάτα, Κρεμμύδι, Αγγούρι)	11,50	**4 Seasons Salad** (Cabbage, Lettuce, Carrot, Tomato, Cucumber, Onion)
Ρόκα Παρμεζάνα (Ρόκα, Μαρούλι, Μέλι, Λιαστή Τομάτα, Σουσάμι, Βαλσάμικο, Παρμεζάνα)	14,00	**Rocket Parmesan Salad** (Rocket, Lettuce, Honey, Sun dried Tomato, Sesame, Balsamic, Parmesan)

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι	7,50	**Tzatziki**
Ταραμοσαλάτα	7,00	**Fish Roe Salad**
Μελιτζανοσαλάτα	8,50	**Eggplant Salad** (white eggplant with garlic)
Ντολμαδάκια γιαλαντζί	7,00	**Stuffed Vine Leaves** (with rice)
Χταπόδι Ξυδάτο	14,00	**Octopus Salad** (marinated octopus)
Προσούτο Πεπόνι	12,50	**Prosciuto with Melon**
Γαρίδες Αβοκάντο	15,00	**Shrimps Avocado**
Γαρίδες Κοκτέιλ	15,00	**Shrimps Cocktail**
Αγκινάρες Κυκλαδίτικες	9,50	**Cycladic Artichokes**
Ποικιλία Ορεκτικών	14,00	**Variety of Greek Appetizers**
Λούζα Σαντορίνης (παραδοσιακό χοιρινό προσούτο)	14,00	**Louza Santorini 's** (local air dried prosciutto)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα Σαντορίνης	10,00	**Santorinian Fava (Cheek Peas)**
Ψευτοκεφτέδες	8,50	**Santorinian Tomato Balls**
Κολοκυθοκεφτέδες	8,50	**Santorinian Zucchini Balls**
Τυρόπιτα	7,00	**Cheese Pie**
Σπανακόπιτα	7,00	**Spinach Pie**
Κροκέτες Τυρί	9,50	**Cheese Croquettes**
Σαγανάκι	8,50	**Saganaki Fried Cheese**
Σαγανάκι Φέτα Σπέσιαλ	9,00	**Feta Saganaki Special**
Λουκάνικο Χωριάτικο	9,00	**Fried Sausage**
Μανιτάρια Σκόρδο	9,50	**Mushrooms with Garlic**
Μανιτάρια αλά Κρεμ	9,50	**Mushrooms a la Cream**
Κολοκύθια Τηγανητά	8,50	**Fried Zucchini**
Μελιτζάνα Τηγανητή	8,50	**Fried Eggplant**
Καλαμάρι Τηγανητό	13,50	**Fried Calamari**
Μύδια Κρασάτα	14,50	**Mussels in Wine Sauce**
Γαρίδες Σαγανάκι	16,50	**Shrimps Saganaki**
Μελιτζάνα Σαγανάκι	11,50	**Eggplant Saganaki** (white eggplant with feta chese In tomato souce)
"Ζαφορά" ποικιλία από ζεστά ορεκτικά για 2 άτομα	15,00	**"Zafora" variety** of hot appetizers for 2 persons
Ψωμί	1,50	**Bread**

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Μουσακάς 13,00

Κλέφτικο 17,00
(Αρνάκι στη λαδόκολα, Τυρί, Τομάτα)

Σοφρίτο 17,00
(Μοσχαράκι, Μανιτάρια, Μαϊντανό, Σκόρδο)

Κεφτεδάκια με Σάλτσα Τομάτα 13,50

Αρνάκι "Zafora" Κότσι 18,50
(με Μελιτζάνα, Φέτα & Σαφράν)

Κοτόπουλο αλά Γκρέκα 14,50

Γύρος 13,50
(Γύρος, Πίτα, Τζατζίκι, Πατάτες Τηγανητές)

Σουτζουκάκια 14,00
(με Κίμινο & Σάλτσα Τομάτας)

Ψάρι αλά Σπετσιώτα 16,50
(Πέρκα Φούρνου με Σάλτσα Τομάτας, Κρεμμύδι)

Σις Κεμπάμπ 13,50
(Πίτα, Τζατζίκι, Πατάτες Τηγανητές)

Παστίτσιο 13,00
(Μπεσαμέλ, Κιμάς, Μακαρόνια)

Χοιρινά Φιλετάκια 17,00
(με Μέλι, Σουσάμι, Κρασί Βινσάντο)

GREEK TRADITIONAL CUISINE

Moussaka

Kleftiko
(Lamb in Foil with Cheese & Tomato)

Sofrito
(Veal, Mushroom, Garlic)

Meatballs in Tomato Sauce

"Zafora" Lamb Shank
(Eggplant, Feta Cheese & Safran)

Chicken a la Greca

Gyros
(Pork Meat, Pita Bread, Tzatziki, French Fries)

Soutzoukakia
(Meatballs in Tomato Sauce, cumin)

Fish a la Greca
(Baked Perch in Tomato Sauce, Onion)

Shish Kebab
(Pita Bread, Tzatziki, French Fries)

Pastitsio
(Minced Meat, Macaroni, Cream)

Pork Fillets
(with Honey, Sesame, Vinsanto Wine)

ΦΑΓΗΤΟ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Γεμιστά 13,00
(τομάτα, κολοκύθι, πιπεριά, ρύζι)

Μπριάμ 13,00
(κολοκύθι, πατάτα, κρεμμύδι, τομάτα)

Γύρος Λαχανικών 13,50
(πίτα, κρεμμύδι, τζατζίκι, τομάτα)

VEGETARIAN FOOD

Stuffed tomatoes
(tomato, zucchini, pepper, rice)

Briam
(zucchini, potato, onion, tomato)

Vegetarian Gyros
(pita bread, onion, tzatziki, tomato)

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Φιλέτο "Ζαφορά" 26,00
(Ζαφορά, Κρέμα Γάλακτος, Μανιτάρια, Ανανάς)

Φιλέτο Σεφ με Βινσάντο 25,00
(Μανιτάρια, Καρύδια)

Φιλέτο Στρογγανόφ 25,00
(Μανιτάρια, Κρεμμύδι, Κρέμα Γάλακτος)

Φιλέτο Ροκφόρ 25,00

Φιλέτο Αλά Κρεμ 25,00
(Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος)

Φιλέτο Πιπεράτο 25,00

Φιλέτο Μινιόν 25,00
(Μανιτάρια, Σάλτσα Μαδέρα)

INTERNATIONAL CUISINE

"Zafora" Fillet
(Safran, Cream, Mushrooms, Pineapple)

Chef Fillet with Vinsanto
(Mushrooms, Walnuts)

Stroganoff Fillet
(Mushrooms, Onion, Cream)

Roquefort Fillet

Fillet a la Cream
(Mushrooms, Cream)

Pepper Steak

Mignon Fillet
(Mushrooms, Madera Sauce)

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κοτόπουλο Φιλέτο Ψητό	14,00
Κοτόπουλο Αλά Κρεμ (Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος)	16,00
Μεξικάνικο (Καυτερό) (Με Σάλτσα Τομάτα)	16,00
Κοτόπουλο Σουβλάκι	15,00
"Ζαφορά" Κοτόπουλο Φιλέτο (Μανιτάρια, Μπέικον, Κρέμα Γάλακτος, Ζαφορά)	17,00
Κοτόπουλο Μοχίτο (Δυόσμος, Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος, Ρούμι)	17,00
Κοτόπουλο Σαντορινιό (με Σκόρδο & Τομάτα)	16,50

CHICKEN

Grilled Chicken Fillet
Venetsiano a la Cream (Mushrooms, Cream)
Mexican Chicken Spicy (Fillet in Tomato Sauce)
Chicken Souvlaki
"Zafora" Chicken Fillet (Mushrooms, Bacon, Cream, Safran)
Mojito Chicken (Mint, Mushrooms, Rum, Cream)
Santo Chicken (Garlic & Tomatoes)

ΣΧΑΡΑΣ

Σουβλάκι Φιλέτο με Πίτα	25,00
Σουβλάκι Χοιρινό	16,00
Παϊδάκια (μερίδα)	17,00
Μπριζόλα Χοιρινή	15,00
Φιλέτο Σχάρας	25,00
Μεζέδες Σχάρας για 1 άτομο	22,00
Μεζέδες Σχάρας για 2 άτομα	39,00

B B Q

Souvlaki Fillet with Pita Bread
Pork Souvlaki
Lamb Chops (portion)
Pork Steak
Grilled Fillet
Mixed Grill for 1 person
Mixed Grill for 2 persons

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

"Ζαφορά" (Ζαμπόν, Μπέικον, Μανιτάρια, Ζαφορά, Κρέμα Γάλακτος)	16,50
Βενετσιάνο (Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος)	15,50
Ροκφόρ (Κρέμα Γάλακτος, Σως Ροκφόρ)	15,50
Μπιφτέκια	13,50
Μπιφτέκι Γεμιστό με τυρί Ένταμ	15,50

BURGERS

"Zafora" (Ham, Bacon, Mushrooms, Safron, Cream)
Venetsiano (Mushrooms, Cream)
Roquefort (Cream, Roquefort Sauce)
Burgers
Stuffed Burger with Edam Cheese

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

Γαριδομακαρονάδα 19,50
(με Σάλτσα Τομάτας)

Μακαρόνια με Μύδια 16,50
(με Σάλτσα Τομάτας)

Πέστο 13,50
(Κρέμα Γάλακτος, Βασιλικός, Κουκουνάρι)

Σκορδομακάρονα 13,00
(Σκόρδο, Σαντορινιές Τομάτες)

Μπολονέζ 14,00
(με Κιμά)

Ναπολιτάν 11,50
(με Σάλτσα Τομάτας)

Καρμπονάρα 14,50
(Κρέμα Γάλακτος, Μπέικον, Αυγό, Σκόρδο)

Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα 79,50

PASTA

Pasta with Shrimps
(in Tomato Sauce)

Pasta with Mussels
(in Tomato Sauce)

Pesto
(Cream, Basil, Pine)

Santorinian Spaghetti
(Garlic, Santorinian Tomatoes)

Bolognese
(Minced Meat in Tomato Sauce)

Napolitane
(Tomato Sauce)

Carbonara
(Cream, Bacon, Egg, Garlic)

Lobster Spaghetti for 2 persons

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ

Πριμαβέρα 15,50
(Τομάτα, Κολοκύθι, Μελιτζάνα, Κρεμμύδι, Καρότο)

"Ζαφορά" 17,00
(Κοτόπουλο, Μανιτάρια, Ζαφορά, Κρέμα Γάλακτος)

Ταλιατέλες του Ψαρά 21,00

TAGLIATELLES

Primavera
(Tomato, Zucchini, Eggplant, Onion, Carrot)

"Zafora"
(Chicken, Mushrooms, Safran, Cream)

Seafood Tagliatelles

ΠΕΝΝΕΣ

Μαφιόζο 15,00
(Κρέμα Γάλακτος, Μανιτάρια. Ζαμπόν, Μπέικον, Τομάτα)

Χωριάτικες 14,50
(Φέτα, Ελιές, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Σάλτσα Τομάτας)

4 Τυριά 16,00
(Παρμεζάνα, Γκούντα, Γραβιέρα, Μοτσαρέλα)

PENNES

Mafiozo
(Cream, Mushrooms, Ham, Bacon, Tomato Sauce)

Greek
(Feta Cheese, Olives, Onion, Pepper, Tomato Sauce)

4 Cheeses
(Parmesan, Gouda, Gruyere, Mozzarela)

ΠΙΤΣΕΣ

Μαργαρίτα 14,00
(Τυρί, Τομάτα)

Χωριάτικη 15,50
(Τυρί, Φέτα, Ελιές, Τομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριά)

Σπέσιαλ 16,50
(Τυρί, Ζαμπόν, Μπέικον, Μανιτάρια, Πιπεριά)

PIZZA

Margarita
(Cheese, Tomato)

Greek
(Cheese, Feta Cheese, Olives, Tomato, Onion, Pepper)

Special
(Cheese, Ham, Bacon,Mushrooms, Pepper)

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΘΑΛΛΑΣΙΝΑ - ΨΑΡΙΑ

Γαρίδες "Ζαφορά"	24,50
(Ζαφορά, Κρέμα Γόλακτος, Ανανάς)	
Γαρίδες Μεξικάνα (Καυτερό)	24,50
(Γαρίδες σε Καυτερή Κόκκινη Σάλτσα)	
Γαρίδες Σχάρας	22,50
Ξιφίας Φιλέτο Σχάρας	17,00
Χταπόδι Σχάρας	19,50
Καλαμάρια με Ταραμά	16,00
(Τηγανητά)	
Μύδια αλά Διάβολα	16,50
(Σε Καυτερή Σάλτσα Τομάτας)	
Σολωμός Σχάρας Φιλέτο	19,50
Ποικιλία Θαλασσινών για 2 άτομα	59,50
Τσιπούρα Σχάρας (μερίδα)	19,50

SEAFOOD - FISH

Shrimps "Zafora"	
(Safran, Cream, Pineapple)	
Mexican Shrimps (Spicy)	
(with Spicy Tomato Sauce)	
Grilled Shrimps	
Grilled Swordfish Fillet	
Grilled Octopus	
Calamari with Tarama sauce	
(Fried Squids with Fish Roe)	
Mussels ala Diavola (Spicy)	
(In Tomato Sauce)	
Grilled Salmon Fillet	
Seafood Variety for 2 persons	
Grilled Sea bream (portion)	

Η φέτα είναι Ελληνική. Οι πατάτες είναι φρέσκιες. Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ελαιόλαδο.
Οι γαρίδες, το χταπόδι, τα καλαμαράκια, τα μύδια, η πίτα πίτσας, είναι κατεψυγμένα.

The service 10% is not included.
Feta cheese is Greek. Potatoes are fresh. We use olive oil.
Shrimps, octopus, squids, mussels, pizza pie, are frozen.

ZAFORA Restaurant CAFE

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ (ΠΟΠ Σαντορίνης) 45,00
ξηρό, ντελικάτο ανάλογο του ηφαιστειακού χαρακτήρα του νησιού

ΝΥΧΤΕΡΙ (ΠΟΠ Σαντορίνης) 45,00
ξηρό από ασύρτικο, αθήρι και αηδάνι πατημένο μόνο τη νύχτα

ΑΗΔΑΝΙ 100% 45,00
ξηρό, μεγάλης επίγευσης με νότες καραμέλας και βουτύρου, Σαντορινιό

ΑΤΛΑΝΤΙΣ 33,00
ισορροπημένη οξύτητα και ορυκτότητα

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 35,00
βιολογικό, ελαφρύ, με ανθικότητα και Φρουτώδη επίγευση, συνοδεύει θαλασσινά

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ 35,00
ξηρό, εξωτικό, ασύρτικο – σοβινιόν μπλανκ από τους καλύτερους αμπελώνες της Ελλάδας

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 35,00
ξηρό, ελαφρύ, ανθικό, αρωματικό, με φρουτώδη επίγευση, συνοδεύει φρούτα

ΤΑ ΝΗΣΙΑ του ΣΙΓΑΛΑ 38,00
ξηρό, ελαφρύ, αρωματικό, Ζυμωμένο απ' το μελτέμι του Αιγαίου, πάει με όλα

ΙΣΤΟΡΙΑ 33,00
ξηρό, δυνατό κρασί που γράφει ιστορία, συνοδεύει τα θαλασσινά και τα λευκά κρέατα

ΛΕΝΓΚΑ 33,00
ημίξηρο, διαφορετικό, εξωτικά φρουτώδες, νησιώτικο από την Εύβοια, συνοδεύει κάθε γεύμα

ΣΑΡΝΤΟΝΕ 35,00
παλαιωμένο σε δρύινο βαρέλι, πλούσιο, γενναιόδωρο, συνοδεύει ψάρια-κρέατα

ΣΑΒΙΝΙΟΝ ΜΠΛΑΝΚ 35,00
ελαφρύ, ντελικάτο και εύγευστο με ασβεστολιθικά πετρώματα, για κάθε φαγητό

ΖΑΦΟΡΑ 30,00
ξηρό, εξωτικά αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, πλούσιο στόμα, μεγάλη επίγευση

ΡΕΤΣΙΝΑ 22,00
παραδοσιακός οίνος με ρητινίτη

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟ μικρό 19,00

ΠΟΤΗΡΙ λευκό κρασί 7,50

ΒΙΝΣΑΝΤΟ ΠΟΠ 65,00
οίνος φυσικός γλυκός

ΠΟΤΗΡΙ 12,00

ΟΥΖΟ καραφάκι 18,00

ΠΟΤΗΡΙ 5,00

ΡΑΚΙ καραφάκι 18,00

ΠΟΤΗΡΙ 5,00

WHITE WINES

ASYRTIKO SANTORINI PDO
dry and delicate, representative of the volcanic character of the island

NYKTERI SANTORINI PDO
dry, variety of assyrtiko, athiri and aidani, old fashioned pressed during the night

AIDANI (100%)
dry, long aftertaste, notes of caramel and butter, Santorianian

ATLANTIS
dry, with citrus fruits aromas, balanced acidity and minerality

MALAGOUZIA
bio, dry and soft, with flowers aromas and fruity aftertaste, recommended with sea food

VIVLIA HORA
dry, exotic, assyrtiko, sauvignon blanc, from the best vineyards of Greece

MOSCHOFILERO
dry, light, flower aromas and fruity aftertaste, recommended with fruits

LES ISLES DE SIGALAS
dry, soft with all aromas of Aegean Sea wind (meltemi)

HISTORIA
dry, powerful with its story, accompanies sea food and white meat

LENGA
semidry, different, exotic, fruitiness from island of Evia, you can enjoy with everything

CHARDONNAY
aged in oak barrel, rich, generous, buttery, Recommended with fish and white meat

SAUVIGNON BLANK
soft, tasteful, delicate, raised in special vineyard, for meat and fish

ZAFORA
dry, exotic aromas of white fruits, full bodied mouth with great aftertaste

RETSINA
traditional wine with resin

SANTORINI's small

GLASS of white wine

VINSANTO PDO
(holy wine) sweet, traditional

GLASS

OYZO carafe original Greek aperitif

GLASS

RAKI carafe homemade and strong alcohol

GLASS

ZAFORÀ Restaurant CAFE

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΤΛΑΝΤΙΣ 35,00
ξηρό, ντελικάτο, Σαντορινιό Μανδηλαριά - μαυροτράγανο

ΞΕΝΟΛΟΟ 33,00
δυνατό, αρωματικό, πολυποικιλιακό μανδηλαριά,- μαυροτράγανο και αθήρι

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 59,00
έντονο, ζωηρό με τραγανή οξύτητα και ντελικάτες τανίνες, συνοδεύει κόκκινα κρέατα

ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ 59,00
γήινο και πληθωρικό με μακριά επίγευση, κατάλληλο για κόκκινα κρέατα και κυνήγι

ΓΚΡΑΝΤ ΡΕΣΕΡΒ ΝΑΟΥΣΣΑ 35,00
ξηρό - μπρούσκο με αρώματα μεσογειακής κουζίνας

ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ 35,00
έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων Με νότες μπαχαρικών, συνοδεύει κόκκινα κρέατα

ΓΚΡΕΙΣ 37,00
για όποιον θέλει κάτι ξεχωριστό από τη Σαντορίνη

ΖΑΦΟΡΑ 30,00
ξηρό με πλούσιο στόμα, αρώματα και γεύσεις κόκκινων ώριμων φρούτων, μακριά επίγευση

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟ μικρό 19,00

ΠΟΤΗΡΙ κόκκινο κρασί 7,50

ROSE WINES

ATLANTIS
dry, delicate, Santorinian from Mandilaria and Maurotragano

XENOLOO
dry, aromatic, multivarious, Mandilaria - Maurotragano and Athiri

MAUROTRAGANO
intense, alive, with crunchy acidity and delicate tannins, accompanies red meat

MANDILARIA
earthy, full body with long aftertaste, appropriate for red meat and hunting

GRANDE RESERVE NAOUSSA
dry, full tannins with aromas of Mediterranean cuisine

AGIORGITIKO
intense aromas of red fruits with notes of spices, accompanies red meat

GRACE
for who likes something different in Santorini

ZAFORA
dry, full body with aromas and taste of red fruits, long aftertaste

RED SANTORINI's small

GLASS of red wine

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΤΛΑΝΤΙΣ 32,00
ξηρό Σαντορίνης , φρουτώδες, Εξωτικό 32€ Μανδηλαριά – Μαυροτράγανου, συνοδεύει οστρακοειδή

ΑΙΧ ΠΡΟΒΗΓΙΑΣ 40,00
από τα καλύτερα γαλλικά κρασιά, για κάθε ώρα και κάθε γεύμα

ΤΑ ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΣΙΓΑΛΑ 35,00
ξηρό, ελαφρύ, από τα καλύτερα παραδείγματα του τόπου μας

ΑΜΥΓΔΑΛΙΕΣ 33,00
με πλούσια αρώματα κόκκινων Φρούτων του δάσους από το νησί της Εύβοιας

ΙΣΤΟΡΙΑ 33,00
αρκετά δυνατό κρασί για κάθε γούστο πίνεται ευχάριστα με λευκά κρεατικά και ψάρια

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟ μικρό 19,00

ΠΟΤΗΡΙ ροζέ κρασί 7,50

ROSE WINES

ATLANTIS
dry Santorinian fruity, exotic, Mandilaria-Maurotragano, accompanies sellfish

AIX PROVENCE
coteaux d' ai xen provence. One of the best French wines for any meal any time

LES ISLES DE SIGALAS
dry and smooth, one of the best local wines

AMIGDALIES
with plenty aromas of red forest fruits from the island of Evia

HISTORIA
powerful, for any taste, accompanies white meat and fish

SANTORINI's small

GLASS of rose wine

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES

Prosecco Brilla άσπρο ή ροζέ (750ml) 38,00

Prosecco Brilla άσπρο ή ροζέ (200ml) 12,00

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNES

Laurent Perrier brut (750 ml) 95,00

Laurent Perrier brut (375ml) 75,00

Laurent Perrier brut (200ml) 40,00

Mimosa champagne, 18,00
fresh orange juice

ZAFORÀ

Restaurant CAFE - BAR

FIRA - SANTORINI | T.: 22860 23203

zafora_restaurant | Zafora Restaurant