



*Mourayo*

— SINCE 1979 —

*Menu*



Mourayo



Mourayo

## Ορεκτικά

### **Φέτα Άργους**

σε φύλλο κρούστας με ρακόμελο και μαύρο σουσάμι

.....

### **Φλογέρες**

με κοτόπουλο, πιπεριά Φλωρίνης και sweet chilli sauce

.....

### **Ποικιλία ψητώνμανιταριών**

λιαστή ντομάτα και αρωματικά βότανα

.....

### **Μπρουσκέτες**

με μοτσαρέλα, ντομάτα και αρωματικά βότανα

.....

### **Τσακόνικα ρολλάκια μελιτζάνας**

με φέτα, αγγούρι και μαρμελάδα ντομάτας

.....

### **Ψητό καλαμάρι**

με σαλάτα πλιγκούρι και λαδολέμονο

.....

### **Χταποδάκι ψητό**

με plevrotus και παλαιωμένο ξύδι

.....

### **Κουαρτέτο θαλασσινών**

με βότανα Σπετσών και κρόκο Κοζάνης

.....

### **Carpaccio**

από φρέσκο τόνο, ελαφριά πρασινάδα και lime

.....

## Starters

### **Feta Cheese from Argos**

in crust with rakomelo and black sesame

.....

### **Floghera**

with chicken, pepper from Florina and sweet chilli sauce

.....

### **Grilled mushrooms**

dried tomato and herbs

.....

### **Bruschettes**

with mozzarella, tomato and herbs

.....

### **Eggplant rolls**

with feta cheese, cucumber and tomato marmelade

.....

### **Grilled squid**

with oatmeal salad and olive oil-lemon sauce

.....

### **Grilled octopus**

with plevrotus mushrooms and cured vinegar

.....

### **Seafood quartet**

with herbs from Spetses and safran

.....

### **Carpaccio**

from fresh tuna, green salad and lime

.....

## Σαλάτες

### **Νησιώτικη σαλάτα**

με λαχανικά του αγρού, σταφύλι, κασικίσιο τυρί και vinegrette από φράουλες Πελοποννήσου

.....

### **Σαλάτα «Παλιό λιμάνι»**

με ρόκα, ντοματίνια, κουλούρι, φρέσκο γαλοτύρι και vinegrette βαλσάμικο

.....

### **Caprezze**

με φέτες από ώριμες ντομάτες, μοσαρέλλα, προσούτο και λάδι βασιλικού

.....

### **Σαλάτα Ceasar's**

με ψητό κοτόπουλο, κρουτόν, φλέικς παρμεζάνας και Ελληνικό μαρούλι

.....

### **Σαλάτα «Μουράγιο»**

με πρασινάδες Σπετσών, σύκα, μανούρι και vinegrette κόκκινου σταφυλιού

.....

### **Χωριάτικη**

με ντομάτα, αγγούρι, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και φέτα

.....

## Salads

### **Island Salad**

with field vegetables, grape, goat cheese and vinegrette from Peloponnese strawberries

.....

### **“Old Harbour” Salad**

with rocket, tomato, sesame bread, fresh cheese and balsamic vinegrette

.....

### **Caprezze**

with slices of ripe tomatoes, mozzarella, prosciutto and basil oil

.....

### **Ceasar's Salad**

with grilled chicken, crouton, parmezan flakes and Greek lettuce

.....

### **“Mourayo” Salad**

greens from Spetses, fig, manouri cheese and vinegrette sauce red grape

.....

### **Greek Salad**

with tomato, cucumber, green peppers, onion, olives, caper and feta cheese

.....

## Ζυμαρικά

### **Bavette**

με καπνιστό σολωμό, βότκα, κρέμα γάλακτος και μπρικ

.....

### **Σπαγγέτι με αχιβάδες alio olio**

σκόρδο και μαϊντανό

.....

### **Amatriciana**

με πέννες, μπέικον, τσίλι και ντομάτα, σβησμένες με κρασί

.....

### **Magna Grecia**

με φέτα Άργους, κρεμμύδι, σκόρδο και ελιές

.....

### **Σπαγγέτι με γαρίδες a la Μουράγιο**

με ντοματίνια και βότανα Σπετσών

.....

### **Λευκό ραγού**

με πέννες και τρούφα μανιταριών

.....

## Pasta Παιδικό

### **Φαρφάλες με μπέικον**

κοτόπουλο και κρέμα γάλακτος

.....

### **Φαρφάλες με κρέμα γάλακτος**

και παρμεζάνα

.....

## Ριζότο

### **Ριζότο**

με μύδια, άνηθο και φρέσκια ντομάτα

.....

### **Ριζότο**

καραβίδας, σβησμένο με Martini και βότανα Σπετσών

.....

## Pasta

### **Bavette**

with smoked salmon, vodka, sour cream and brie cheese

.....

### **Spaghetti with sea shells alio olio**

garlic and parsley

.....

### **Amatriciana**

pennes pasta, bacon, chili and tomato, sauté with wine

.....

### **Magna Grecia**

with feta cheese from Argos, onion, garlic and olives

.....

### **Spaghetti with shrimps a la Μουράγιο**

with tomato and herbs from Spetses

.....

### **White ragout**

with pennes pasta and mushroom truffle

.....

## Pasta for Children

### **Farfale with bacon**

chicken and sour cream

.....

### **Farfale with sour cream**

and parmesan

.....

## Rissoto

### **Rissoto**

with mussels, dill and fresh tomato

.....

### **Rissoto**

crayfish, sauté with Martini and herbs from Spetses

.....

## Από τη φάρμα

### **Φιλέτο κοτόπουλο**

σβησμένο με λεμόνι, κάπαρη και πατάτες baby, ψημένες σε αλάτι

.....

### **Χοιρινά μπριζολάκια**

με σύκα τσαπέλα, σάλτσα κρασιού και πατάτες baby ψημένες σε αλάτι

.....

### **T-bone steak**

με αρωματικό βούτυρο και πατάτες baby ψημένες σε αλάτι

.....

### **Μοσχαρίσιο φιλέτο κόντρα**

κομμένο σε λεπτές φέτες (tagliatta), με ρόκα, φλείκς παρμεζάνας και παλαιωμένο ξύδι

.....

### **Μοσχαρίσιο φιλέτο με ψητά λαχανικά**

και σάλτσα πιπεράτη

.....

### **Ποικιλία κρεάτων**

για δύο άτομα

.....

### **«Μουράγιο» burger**

με μπέικον, ντομάτα, μαρούλι και πατατούλες baby

.....

### **Χοιρινά σκαλοπίνια με σάλτσα κουμανταριάς**

καπνιστό τυρί και πατατούλες baby ψημένες σε αλάτι

.....

### **Μπιφτέκι γαλοπούλας**

με αραβική πίτα, πατατούλες baby και σάλτσα από τρίχρωμες πιπεριές

.....

## From the farm

### **Chicken Fillet**

sauté with lemon, caper and baby potatoes grilled in salt

.....

### **Pork Fillet**

with dried figs, wine sauce baby potatoes grilled in salt

.....

### **T-bone steak**

with spiced butter and baby potatoes grilled in salt

.....

### **Veal Fillet**

sliced in pieces (tagliatta), with rocket, flakes parmesan and cured vinegar

.....

### **Veal Fillet with grill vegetabales**

and spicy sauce

.....

### **Mix grill**

serves two

.....

### **“Mourayo” burger**

with bacon, tomato, lettuce and baby potatoes

.....

### **Pork scallops with kommandaria sauce**

smoked cheese and baby potatoes grilled in salt

.....

### **Turkey burger**

with arabic bread, baby potatoes and pepper sauce

.....

## Από τη θάλασσα

### **Ψάρι στο φούρνο α λα Σπετσιώτα**

με φρέσκια ντομάτα και βότανα Σπετσών

.....

### **Φιλέτο σολωμού**

με σωταρισμένο σπανάκι και λαδολέμονο

.....

### **Φιλέτο λαβράκι**

με ratatouille λαχανικών και θυμάρι

.....

### **Φιλέτο φρέσκου τόνου**

με σαλάτα tabouleh και lime

.....

### **Φιλέτο μυλοκόπι**

με ρεβύθια και κυλωμένο κονσομέ

.....

### **Σφυρίδα με ραδίκι θάλασσας**

και λαδολέμονο

.....

## From the sea

### **Baked fish a la Spetsiota**

with fresh tomato and herbs from Spetses

.....

### **Salmon Fillet**

with sauté spinach and olive oil - lemon sauce

.....

### **Bass fish Fillet**

with vegetable ratatouille and thyme

.....

### **Fresh tuna Fillet**

with tabouleh salad and lime

.....

### **Kingfish Fillet**

with chickpeas and boiled consomé

.....

### **Grouper with chicory**

and olive oil - lemon sauce

.....

## Συνοδευτικά - Plateaux

Πλατώ τυριών - Cheese Plateau  
(2 ατόμων)/(serves 2)

.....

Πλατώ αλλαντικών - Cold Cuts Plateau  
(2 ατόμων)/(serves 2)

.....

## Επιδόρπια - Παγωτιά Desserts - Ice Cream

Γλυκό Ημέρας - Sweet of the Day

.....

Παγωτό Βανίλια - Vanilla Ice Cream

.....

Παγωτό Σοκολάτα - Chocolate Ice Cream

.....



Mourayo





*Mouraio*

SINCE 1979

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μανώλης Σύρμας

Στις τιμές περιλαμβάνεται ΦΠΑ 13% / 23% & Δημοτικά Τέλη 0,5%

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κούτι παραπόνων.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό.

For any claims we keep special forms in a seperate box near the exit.

The consumer is not obliged to pay if the recipit has not been received.

Στο τηγάκι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο και στις σαλάτες ελαιόλαδο. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

We fry in sunflower oil and use olive oil in salads. Shrimps are frozen