

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Μανιτάρια του δάσους   Forest mushrooms	8,50
Φρέσκα μανιτάρια σχάρας με δενδρολίβανο, μέλι και κρέμα μπαλσάμικου Fresh grilled mushrooms with rosemary, honey and balsamic cream	
Ναπολεόν   Napoleon	8,00
Ψητά λαχανικά, μοτσαρέλα, ντομάτα, πέστο βασιλικού και ελαιόλαδο Variety of roasted vegetables, mozzarella cheese, tomatoes, pesto basil and traditional olives	
Πέστο γαρίδας   Pesto shrimps	12.00
Γαρίδες με πέστο λιαστής ντομάτας και κόκκινης πιπεριάς Shrimps with pesto of sundried tomato & pesto of red sweet pepper	
Τόνος καρπάτσιο   Carpaccio Tuna	12.00
Λεπτοκομμένα φιλετάκια φρέσκου τόνου μαριναρισμένα σε χυμό λάιμ, αγγουράκι, Ελληνικό γιαούρτι και φρέσκο δυόσμο Thin fillets of fresh tuna marinated in juice with tomato sauce, Greek yoghurt and fresh dill	
Ταρτάρ σολομού με αβοκάντο   Tartar salmon with avocado	13.00
Φιλετάκια φρέσκου σολομού με χυμό μοσχολέμονου, κόλιανδρο, κάπαρη και φρέσκο κρεμμύδι. Σερβίρεται με αβοκάντο και τσιπς τορτίγιας Fillets of fresh salmon with juice of mussels, colander, caper and fresh onion, Served with avocado and toasty tortilla chips	
Καρπάτσιο μοσχαριού   Beef carpaccio	14.00
Σερβίρεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι, ρόκα και φλέικς παρμεζάνας. Served with extra virgin olive oil, lemon juice, baby rocket and Parmesan flakes	
Σπρινγκ ρολς   Spring rolls	7.80
Με λαχανικά και soy sauce with vegetables and soy sauce	
Τυρί Φέτα   Feta cheese	7.30
Τυρί φέτα με κρούστα δημητριακών και μέλι Feta cheese in crispy of flakes and honey	



## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

La Piscine   La Piscine	9.50
Ψητά λαχανικά, φρέσκα κρεμμύδια, τριμμένη φέτα και βινεγκρέτ βαλσάμικου Roast vegetables, fresh onions, feta and balsamic vinaigrette	
Σκιάθος πράσινη σαλάτα   Skiathos garden salad	8.80
Με ρόκα, μαρούλι, φύλλα παρμεζάνας, ελαιόλαδο και βαλσάμικο With arugula, lettuce, parmesan peels, olive oil and balsamic vinegar	
Ελληνική σαλάτα   Greek salad	8.50
Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελαιόλαδο και ρίγανη With tomatoes, cucumber, onion, pepper, feta cheese, olive oil and oregano	
Δροσερή γαρίδα   Cool shrimp	12.80
Ποικιλία πράσινων λαχανικών, ελβετικά αντιβ και πέστο λιαστής ντομάτας Variety of green vegetables, swiss andive and pesto of sun-dried tomato	
Ιταλική σαλάτα καπρέζε   Italian Caprese salad	9.80
Με μοτσαρέλα, ντομάτα, βασιλικό και ελαιόλαδο With mozzarella, tomato, basil and olive oil	
Σαλάτα του Καίσαρα   Caesar's salad	9.50
Με φιλετάκια κοτόπουλο, iceberg, κρουτόν, μπέικον, παρμεζάνα και ντρέσινγκ καίσαρα With chicken fillets, iceberg, croutons, bacon, parmesan and Caesar's dressing	



## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISH

Μοσχάρι   Beef	26.50
Φιλέτο μόσχου ψημένο της επιλογής σας (Σερβίρεται με λαχανικά και αρωματικό ρύζι με σαφράν) Baked Beef Fillet of your choice (Served with vegetables and aromatic rice with saffron)	
Rib - eye Steak   Rib - eye Steak (320gr)	22,00
Σερβίρεται με συνοδευτικό της επιλογής σας Served with garnish of your choice	
Μασχάρι Stroganoff   Beef Stroganoff	12.80
Μοσχάρι μαγειρεμένο με σκόρδο, κρεμμύδι, μανιτάρια και κρέμα τυριού. Γαρνίρεται με παπαρδέλες. Beef cooked with garlic, onion, mushrooms and cream cheese. Garnished with pappardelle.	
T- bone Steak   T- bone Steak	45,00 / kg
Ψημένο επιλογής σας. Σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά. Grilled at your choice. Served with potatoes and vegetables.	
Hamburger   Hamburger	12.50
Κιμάς 100% μοσχαρίσιος, ψήνεται και σερβίρεται με BBQ σως γαρνίρεται με πατάτες τηγανιτές 100% minced beef meat, roasted and served with BBQ sauce garnished with fried potatoes	
Χοιρινά μενταγιόν σε σάλτσα βουτύρου με αρωματικά βότανα Eye steak fillet in butter sauce with herbs	13.00
Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι ή πατάτες Served with aromatic rice or potatoes	
Χοιρινά μπριζολάκια με Jack Daniels sauce, μαριναρισμένα σε γούστερ σως και μουστάρδα Pork chops marinated with Worcestershire sauce and mustard	10.90
Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Served with homemade French fries and Jack Daniels sauce on the side	



<p>Φιλέτο κοτόπουλο   Chicken fillet</p> <p>Με ψητά λαχανικά και ντιπ γιαουρτιού With grilled vegetables and yogurt dips</p>	11.00
<p>Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα μουστάρδας ντιζόν Chicken fillet with Dijon mustard sauce</p> <p>Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές Served with french fries</p>	12.00
<p>La Piscine leda   La Piscine leda</p> <p>Φιλετάκια από κοτόπουλο και χοιρινό, σωταρισμένα με μανιτάρια πορτσίνι και λευκό κρασί. (Σερβίρεται με ρύζι) Chicken and pork fillets, with sautéed mushrooms and white wine. (Served with rice)</p>	16.50
<p>Προτεινόμενες Σάλτσες Κρεάτων   Meat Sauce of your choice</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σάλτσα βουτύρου cafe de paris με αρωματικά βότανα</li> <li>• Σάλτσα μανιταριών αρωματισμένη με λευκή τρούφα</li> <li>• Σάλτσα πιπεριών</li> <li>• Σάλτσα ροκφόρ</li> <li>• Butter sauce café de Paris with aromatic herbs,</li> <li>• White truffle-flavored mushroom sauce</li> <li>• Pepper sauce</li> <li>• Blue cheese sauce</li> </ul>	
<h2>ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ   SEA FOOD</h2>	
<p>Σολομός   Salmon</p> <p>Ψητό φιλέτο σολομού με λαχανικά σχάρας και ελαφριά κρέμα μουστάρδα-λεμόνι Fillet roasted salmon with grilled vegetables and light mustard-lemon cream</p>	16.50
<p>Λαυράκι   Sea bass (450 - 500 gr)</p> <p>Με ψητά λαχανικά   With roast vegetables</p>	17.00
<p>Τσιπούρα   Sea bream (450 - 500 gr)</p> <p>Με ψητά λαχανικά   With roast vegetables</p>	15.50
<p>Τόνος φιλέτο   Tuna fillet</p> <p>Με γαρνιτούρα επιλογής σας   With garnish of your choice</p>	18.00



## ZYMAPIKA | PASTA

### Crazy Cow | Crazy Cow

13.40

Λιγκουίни με μοσχαράκι σε σάλτσα ντομάτας με διάφορα λαχανικά  
Linguine with beef, in tomato sauce and a variety of vegetables

### Pasta La Piscine | Pasta La Piscine

11.60

Πέννες με κοτόπουλο, κρέμα, παρμεζάνα, σβησμένες με παλαιωμένο κονιάκ  
Penne with chicken, cream, Parmesan cheese and aged brandy

### Γαριδομακαρονάδα | Pasta shrimp

17.90

Λιγκουίни με πάστα ντομάτας, γαρίδες, σκόρδο και μαϊντανό  
Linguine with sauce tomato, garlic, shrimps and parsley

### Ελληνική πικάντικη | Greek spicy

10.80

Σωταρισμένο σκόρδο, ρόκα, ντοματίνι Σαντορίνης, μπούκοβο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
Garlic, arugula, cherry tomatoes from Santorini, dry red pepper and extra virgin olive oil

### Αστακομακαρονάδα για δύο | Lobster pasta for two

86.00

Αστακός μαγειρεμένος σε σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, μαϊντανός και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
Lobster cooked in tomato sauce, garlic, parsley and extra virgin olive oil

### Ριζότο καβουριού | Crab Risotto

17.40

Ριζότο με καβούρι, λαχανικά και σαφράν αρωματισμένο με παρθένο ελαιόλαδο  
Risotto with crab, vegetables and saffron flavored with virgin olive oil

### Ριζότο μανιταριών | Mushroom Risotto

14.20

Ριζότο με φρέσκα μανιτάρια, παρμεζάνα και άρωμα λευκής τρούφας  
Risotto with crab, vegetables and saffron flavored with virgin olive oil



# ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

## TRADITIONAL GREEK CUISINE

Μουσακάς | Mousaka

8.50

Σιγοψημένος μοσχαρίσιος αρωματικός κιμάς, ντόπιες μελιτζάνες και πατάτες,  
μαγειρεμένα με σπιτική κρέμα μπεσαμέλ  
Mincedbeef meat with herbs, local eggplants and potatoes, cooked with homemade Béchamel

Γεμιστές πιπεριές | Stuffed peppers

12.00

Φρέσκιες πράσινες πιπεριές γεμιστές με ρύζι και αρωματικά βότανα, ψημένες στο φούρνο  
Fresh green peppers stuffed with rice and aromatic herbs, baked in the oven

Μοσχαράκι στιφάδο | Beef stew

12.00

Μοσχαράκι μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας με μικρά φρέσκα στρογγυλά κρεμμύδια και κόκκινο κρασί  
Beef cooked in tomato sauce with small fresh onions and red wine

Κοκκινιστό | Braised beef

11.60

Μοσχαράκι μαγειρεμένο με φρέσκια ντομάτα και διάφορα μπαχαρικά στον ξυλόφουρνο.  
Σερβίρεται με ρύζι ή τηγανιτές πατάτες  
Beef cooked in tomato sauce with small fresh onions and red wine

## ΓΛΥΚΑ | SWEET FLAVORS

Βόμβα σοκολάτας | ChocolateBomb

9.00

Semifreddo

7.00

Πάβλοβα | Pavlova

7.00

Cheesecake

7.00

Μπακλαβάς | Baklavas

7.00

Crème brûlée

6.50

Φρουτοσαλάτα | Fruit Salad

6.00



## ΟΥΣΙΕΣ Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη: σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά.
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή.
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια.
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης).
8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα (*Amygdalus communis* L.), φουντούκια (*Corylus avellana*), καρύδια (*Juglans regia*), καρύδια κάσιους (*Anacardium occidentale*), καρύδια πεκάν (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch, καρύδια Βραζιλίας (*Bertholletia excelsa*), φιστίκια (*Pistacia vera*), καρύδια μακαντέμια ή καρύδια Κουίνσλαντ (*Macadamia temi folia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω.
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο.
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι.
11. Σπόροι σπασαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασαμιού.
12. Το διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO<sub>2</sub> που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο.
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof (including lactose).
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch, Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia temifolia*) and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.



## CRAZY COW WINE BAR & RESTAURANT

\* Κατεψυγμένα άριστης ποιότητας

Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημέρωστε τον σερβιτόρο

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. // Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει δελτίο παραπόνων.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα. (απόδειξη - τιμολόγιο)

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΚΟΥΚΟΥΛΑΚΗΣ

\*frozen product

In case of any allergy please inform your waiter

We use virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying.

Our prices are in euros € and include all applicable taxes. // Complaint forms are available at the entrance door  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received. (receipt - invoice)

RESPONSIBLE BY LAW: VASILIOS KOUKOULAKIS