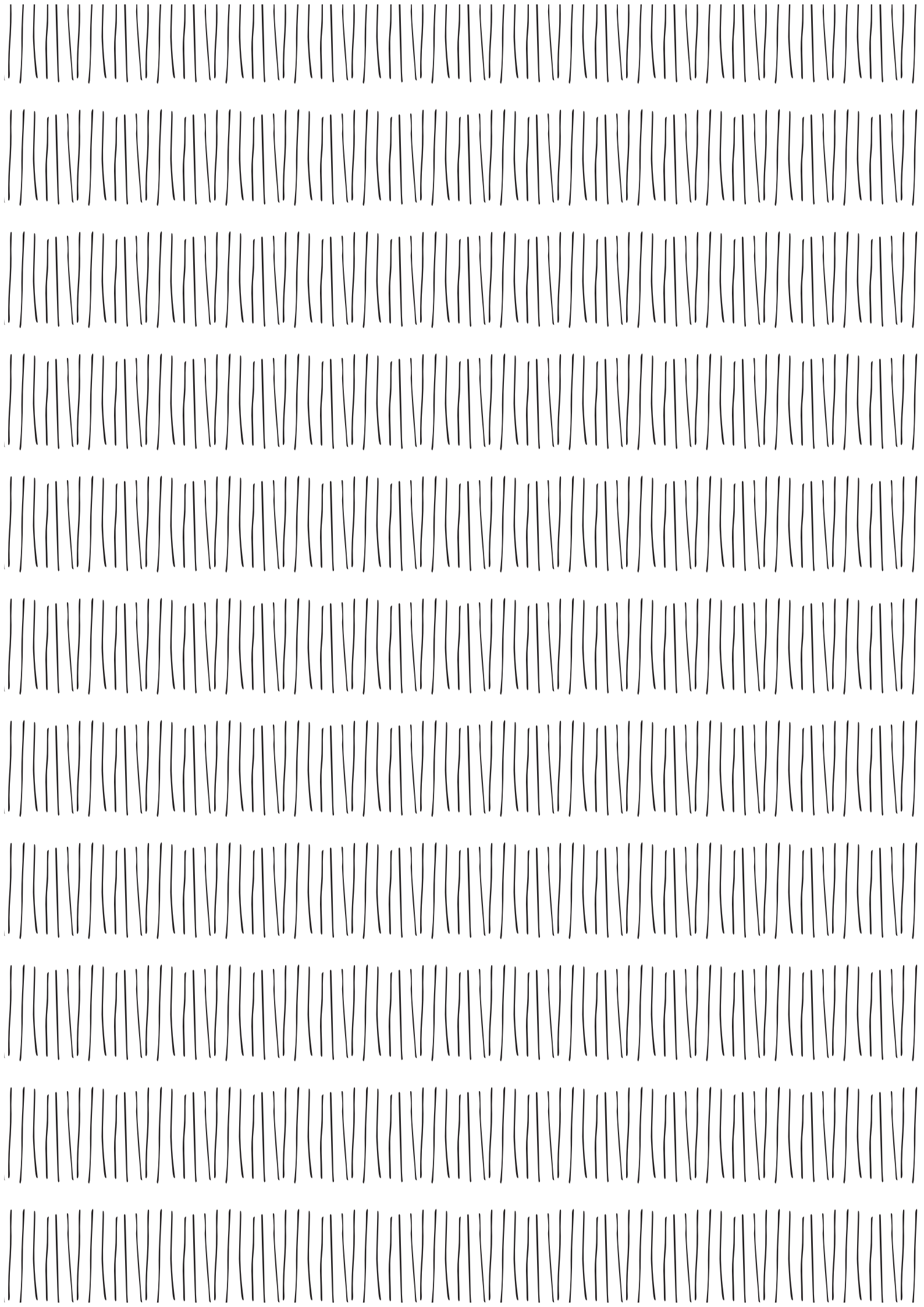


KATHISMA , LEFKADA

**monato**  
da gusto

dinner menu



2025

Introduction to Greek traditional cuisine, with a combination of Mediterranean flavors and modern gastronomy techniques. Our goal is to indulge you with the traditional Greek cuisine of our island and our country, giving our unique flair to our recipes and ingredients from all over the Mediterranean sea, with fish and shellfish from the surrounding areas and seas, traditional Greek cheeses and cold cuts in combination with refined cuts from abroad.

Εισαγωγή στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα, με συνδυασμό μεσογειακών γεύσεων και τεχνικές σύγχρονης γαστρονομίας. Σκοπός μας να σας μυήσουμε στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα του νησιού αλλά και όλης της Ελλάδας, δίνοντας την δικιά μας νότα με συνταγές και υλικά από όλη την Μεσόγειο, με ψάρια και όστρακα από τις τριγύρω περιοχές και θάλασσες, παραδοσιακά ελληνικά τυριά και αλλαντικά σε συνδυασμό με εκλεπτυσμένες κοπές του εξωτερικού.

Timos Zaharatos  
chef monato da gusto

# Welcome

€2,00/per person

Sourdough Bread / Greek Artichoke Pâté / Lefkada Sausage  
ΠΡΟΖΗΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ / ΠΑΤΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΓΚΙΝΑΡΑΣ / ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΛΕΥΚΑΔΟΣ

## Starters

### EGGPLANT SALAD / ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

€9

SMOKED EGGPLANT / GRATED FRESH TOMATO / GREEK SALAD  
/ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ/ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ/ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

### TARAMOSALATA / ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

€8

SMOKED FISH ROE / BRIAM (BAKED VEGETABLES) / KIMCHI / BOTTARGA  
/ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ / ΜΠΡΙΑΜ / ΚΙΜΤΣΙ / ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ

### THE SHRIMPS / ΟΙ ΓΑΡΙΔΕΣ

€15

CHARCOAL-GRILLED SHRIMPS / PEACH SOUP / SEASONAL FRUITS  
/ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΟ ΚΑΡΒΟΥΝΟ/ ΣΟΥΠΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ/ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

### SEABREAM CEVICHE / ΣΕΒΙΤΣΕ ΦΑΓΚΡΙ

€17

FRESH SEABREAM / CITRUS FRUITS / SEASONAL FRUITS / YUZU GEL  
/ΦΡΕΣΚΟ ΦΑΓΚΡΙ/ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ/ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ/ ΤΖΕΛ YUZU

### STEAMED MUSSELS / ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

€14

STEAMED MUSSELS / ROSEMARY / MALAGOUSIA WINE / LIME  
/ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ/ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ/ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ/ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

### TUNA TARTARE / ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ

€25

IONIAN TUNA / MELON CONFIT / FERMENTED BEETROOT / FRUIT JUICES  
/ΤΟΝΟΣ ΙΟΝΙΟΥ/ ΚΟΝΦΙ ΠΕΠΟΝΙ/ ΠΑΤΖΑΡΙΑ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ/ ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

### OUR POTATO / Η ΠΑΤΑΤΑ ΜΑΣ

€6,50

CRUSHED POTATO / HERBS / LIME ZEST  
/ΣΠΑΣΤΗ ΠΑΤΑΤΑ/ ΒΟΤΑΝΑ/ ΞΥΣΜΑΤΑ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟΥ

# Salads

## GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ

€13

CHERRY TOMATOES / XINOMYZITHRA CHEESE / CAROB / PICKLED ONION  
/ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ/ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ/ ΧΑΡΟΥΠΙ/ ΠΙΚΛΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

## BEETROOT SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΤΖΑΡΙ

€13

FERMENTED BEETROOT / ROASTED SWISS CHARD / SMOKED YOGURT CREAM / PISTACHIO  
/ΠΑΤΖΑΡΙΑ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ/ ΨΗΤΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ/ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ/ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

## BURRATA / ΜΠΟΥΡΑΤΑ

€15

FRESH BURRATA / MULTICOLORED CHERRY TOMATOES / BASIL SPONGE / NOUGAT  
/ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ/ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ/ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ/ ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ

## OCTOPUS SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ

€16

GLAZED OCTOPUS / ORGANIC TOMATO / SALTY GREENS / FERMENTED VEGETABLES  
/ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΟ ΧΤΑΠΟΔΙ / ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΝΤΟΜΑΤΑ / ΑΛΜΥΡΙΚΙΑ / ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ

# Kids Menu

## MEATBALLS IN SAUCE WITH FRENCH FRIES ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

€12

## LINGUINE WITH NAPOLI SAUCE LINGUINE ΣΑΛΤΣΑ NAPOLI

€8

# Main Courses

FISH OF THE DAY / ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

€23

FISH OF THE DAY / STUFFED CHARD WITH POTATO SALAD / CRAYFISH GLAZE  
/ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ/ ΓΕΜΙΣΤΟ ΣΕΣΚΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ/ ΓΛΑΣΟ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ

KAKAVIA (FISH SOUP) / ΚΑΚΑΒΙΑ

€23

COD / TRADITIONAL FISH SOUP / CHARGRILLED GREENS / BEURRE BLANC SAUCE  
/ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ/ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΑΚΑΒΙΑ/ ΧΟΡΤΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ/ BEURRE BLANC SAUCE

CALAMARI AND POTATO / ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ

€24

STUFFED SQUID/ CHARD/ OCTOPUS/ POTATO SOUFFLE/ LOBSTER GLAZED  
/ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ/ ΣΕΣΚΟΥΛΟ/ ΧΤΑΠΟΔΙ/ ΠΑΤΑΤΑ ΣΟΥΦΛΕ/ ΓΛΑΣΟ ΑΣΤΑΚΟΥ

BUTTERFLY FISH / ΨΑΡΙ ΠΕΤΑΛΟΥΔΑ

€50

FRESH FISH / BBQ / FRIED CAPERS / GREEK SALAD  
/ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ/ BBQ/ ΤΗΓΑΝΗΤΗ ΚΑΠΑΡΗ/ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

LAMB SOUVLAKI / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΡΝΙ

€17

SLOW-COOKED LAMB / SMOKED YOGURT / HANDMADE FLATBREAD / GREEK SALAD  
/ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΙ/ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ/ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΙΤΑΚΙ/ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

BEEF CHEEKS / ΜΑΓΟΥΛΑ

€23

SLOW-COOKED BEEF CHEEKS / BONITO / POTATO FOAM / FRESH TRUFFLE  
/ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ/ ΠΑΛΑΜΙΔΑ/ ΑΦΡΟΣ ΠΑΤΑΤΑ/ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ

OVEN ROASTED CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

€23

HALF SLOW-ROASTED CHICKEN / LEMON SAUCE / CHICKEN GLAZE  
/ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ/ ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ/ ΓΛΑΣΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

CALAMARI & SWISS CHARD / ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΙ ΣΕΣΚΟΥΛΑ

€25

FRESH PACCHERI / CALAMARI / SWISS CHARD  
/ΦΡΕΣΚΟ ΠΑΚΕΡΙ / ΚΑΛΑΜΑΡΙ / ΣΕΣΚΟΥΛΑ

OYSTER

€3/*per person*

TABASCO CREAM / YUZU GEL / CITRUS FRUITS  
/ΚΡΕΜΑ ΤΑΜΠΑΣΚΟ/ YUZU ΤΖΕΛ/ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

# Sea

Fish of the day from our Fisherman  
Ψάρια ημέρας απο το Ψαρά μας:  
Per Day Availability / Ανα Διαθεσιμότητα Ημέρας

Φαγκρί / Sea bream  
€60/kg

Στήρα / Golden grouper  
€95/kg

Μπακαλιάρος / Cod  
€75/Kg

Λαυράκι πελαγίσιο / Seabass  
€65/Kg

Τόνος / Tuna  
€50/Kg

Σφυρίδα / White grouper  
€105/kg

Αστακός / Lobster  
€130/kg

Κολοχτύπα / Slipper lobster  
€140/kg

Served with vegetables salad  
Σερβίρεται με σαλάτα λαχανικών

# Primium Cuts

*DRY-AGED CUTS / ΚΟΠΕΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ*

Rib eye bon imperial valley USA

€130/kg

Flap Angus reserve australia

€100/kg

T-bon dark red

€115/kg

Loin dark red aged

€120/kg

Served with  
Seasonal greens / potato puree / beef glaze

Συνοδεύονται με  
Χόρτα εποχής / Πουρέ πατάτας / Γλάσο βοδινού

## Drinks

Ούζο Πιλαβάς, / Ouzo Pilavas (200ml) - €14,00  
Τοίπουρο Πιλαβάς / Tsipouro Pilavas (200ml) - €14,00

Simple drinks - €8,00  
Special drinks - €9,00  
Premium drinks - €14,00  
Απλή Φιάλη / Simple bottle - €90,00  
Special Φιάλη / Special bottle - €100,00  
Premium Φιάλη / Premium bottle- €120,00

### *Μπυρα - Beers*

STELLA DRAFT - €5,00  
STELLA 0% (330ml) - €6,00  
Corona (330ml) - €6,00  
Bud (330ml) - €6,00  
Somersby (apple cider) - €6,00  
Franziskaner Weissbier (500ml) - €6,00  
VORIA IPA (330ml) - €7,00  
NISSOS PILSNER (330ml) - €6,00

### *Soft Drinks*

Coca Cola (250ml) - €3,50  
Coca Cola zero (250ml) - €3,50  
Coca Cola coffeine free (250ml) - €3,50  
Fanta orange / πορτοκαλάδα (250ml) - €3,50  
Fanta orange / πορτοκαλάδα (no carbonated - 250ml) - €3,50  
Fanta lemon / λεμονάδα (250ml) - €3,50  
Sprite (250ml) - €3,50  
Schweppes Indian tonic water (250ml) - €3,50  
Schweppes Tropical Fusion (250ml) - €3,50  
Schweppes Soda (250ml) - €3,50  
Fuze Ice tea 500ml - €4,00  
(Λεμόνι, Ροδάκινο, Πράσινο τσάι)/(Lemon, Peach, Green Tea)  
Red Bull (250ml) - €6,00  
Red Bull zero (250ml) - €6,00  
  
Natural Mineral water / Φυσικό μεταλλικό νερό (1lt) - €2,00  
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water(750ml) - €6,00  
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water(330ml) - €3,50

# Desserts

## Tiramisu

€11

TIRAMISU / GREEK COFFEE / MISO CARAMEL / PASSION FRUITS  
/Τιραμισού με μπράουνι και παστέλι

## GALLATORITA (MILK PIE) / ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ

€12

MILK PIE / CINNAMON ICE CREAM / VANILLA FOAM  
/ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ/ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΝΕΛΑΣ/ ΑΦΡΟΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

## THREE-TEXTURE CHOCOLATE / ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΤΡΕΙΣ ΥΦΕΣ

€13

CHOCOLATE MOUSSE / DARK CHOCOLATE ICE CREAM / CHOCOLATE CREAM / COOKIE / SMOKED SALT  
/ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ/ ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ/ ΚΡΕΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ/ ΜΠΙΣΚΟΤΟ/ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΑΛΑΤΙ

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που  
μπορεί να έχετε,  
το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες  
οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»  
ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of  
these may be in any other dish or food served here.  
Please let us know if you have any dietary restrictions  
or special considerations, and we will do our best to accommodate you

Αγορανομικός Υπεύθυνος:Βλάχος Παναγιώτης/Market Inspector:Vlachos Panagiotis

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ  
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)» CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN  
RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)