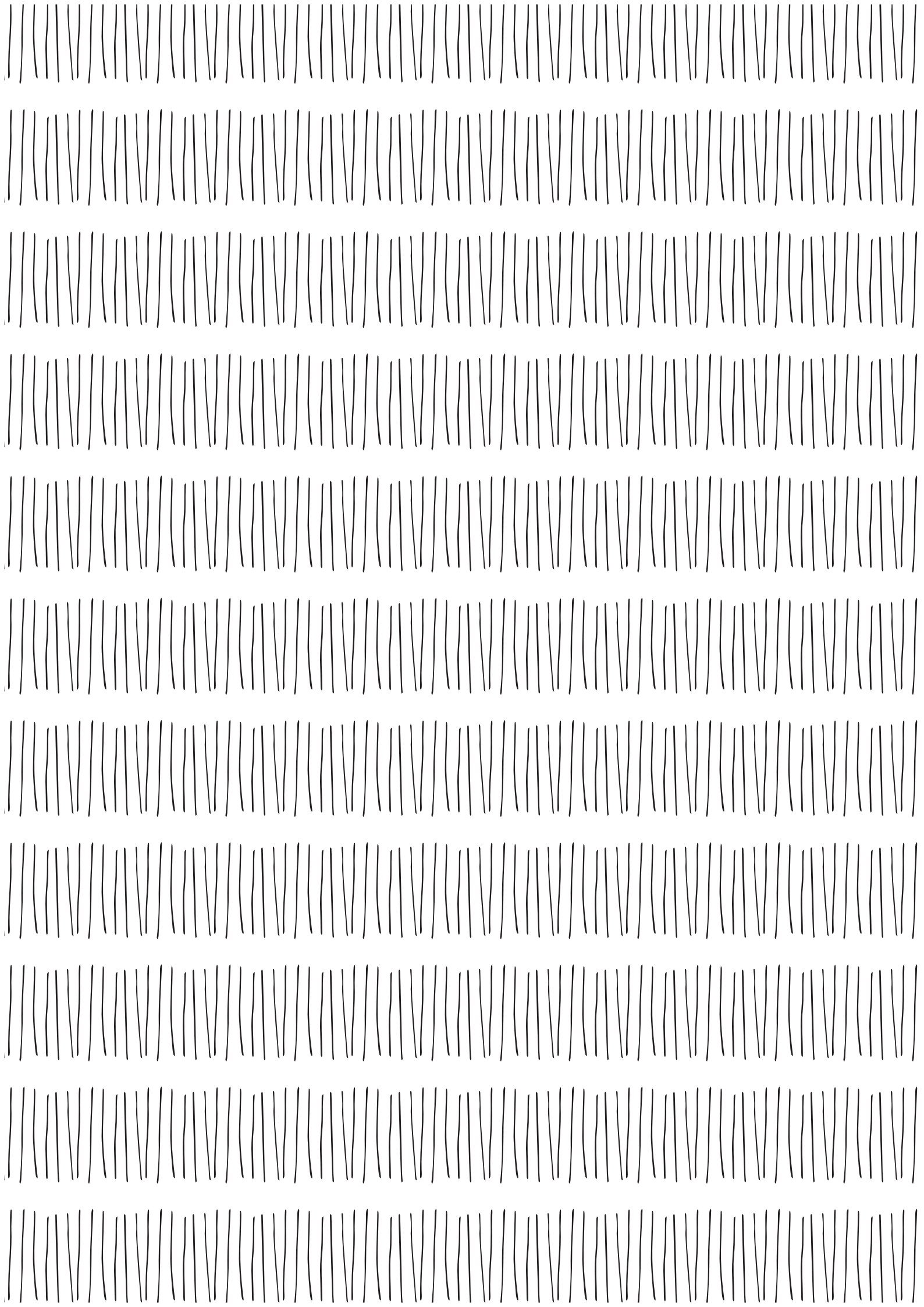


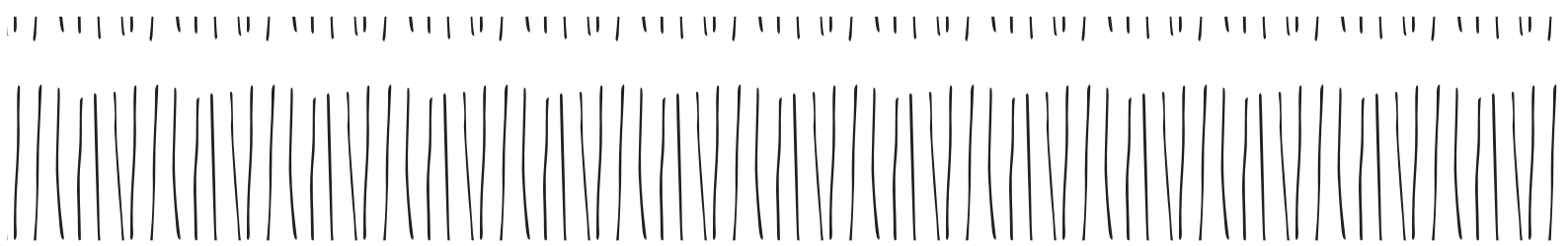
KATHISMA , LEFKADA

monato
da gusto

menu



2024



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 μιλήσουμε 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.

Theodore Tzavaras / Θεωδωρής Τζαβάρας
chef monato da gusto

Starters

Delicatessen Cold platte

2 prs/ €18

4 prs/ €34

Greek cheeses, Vintage sausages / Visit our showcase
/Ελληνικά τυριά, Αλλαντικά εκλεκτής διαλογής / Επισκεφτείτε την βιτρίνα μας

Cheese Croquette (Local Graviera Amfilochias)

Κροκέτα Τυριού (Γραβιέρα Αμφιλοχίας)

€14

Graviera - Handmade tomato Jam - Confit Tomato - Sundried tomato - Aromatic cream
/Γραβιέρα - Handmade Μαρμελάδα Ντομάτας - Κονφί αρωματικό ντοματίνι - Κρέμα λιαστής ντομάτας

Grilled Shrimps / Ψητές Γαρίδες

€16

Mediterranean Octopus / Μεσογειακό Χταπόδι

€18

Beluga Lentils - Beetroot - Fish roe - Lemon sauce - Fresh herbs
/Φακές Beluga - Παντζάρι - Ταραμά - Λαδολέμονο - Φρέσκα Μυρωδικά

Black Cod / Μαύρος Μπακαλιάρος

€16

Garlic sauce "skordalia" - Cod fried in ink -Buttered Seasonal greens - Aromatic oil
/Σκορδαλιά - Τηγανητός μπακαλιάρος σε μελάνι - Χόρτα εποχής - Αρωματικό λάδι

"Trahanóto" / Τραχανότο

€15

Trahana" (sun dried wheat pasta) Lefkadian salami, Cretan Traditional
Cheese Xynomizithra and Shrimps
/Ξινόχοντρος Τραχανάς Λήμνου - Σαλάμι Λευκάδος - Ξυνομυζήθρα Κρήτης - Γαρίδες

Steamed Sea (Shells) / Αχνιστή Θάλασσα (Όστρακα)

€19

Mussels - Clam - Aromatic Spinach' sauce - tamarind - Lemon
/Μύδια - Αχοιβάδες - Αρωματική σάλτσα Σπανάκι - Αλμυρίκι - Μοσχολέμονο

"Pita Gyro" / "Πίτα Γύρο"

€16

Fyllo pita - "Tzatziki" - Potato Chips - Tomato trilogy - Pulled pork
Gravy sauce - Dill oil
/Τραγανό Φύλλο πίτας - "Τζατζίκι" - Chips Πατάτας - Τριλογία Ντομάτας - Pulled pork - Σάλτσα Ψητού - Λάδι Άνηθου

Salads

Monato Salad

€14

Mesclun - Nectarine - Semi dried baby tomatoes - Pastrami - "Anthotyro" Cheese -
Green Apple and Honey Vinaigrette
/Mesclun - Νεκταρίνι - Ημίλιαστο ντοματάκι - Παστράμι - Ανθότυρο - Βινεγκρετ πράσινο μήλο/μέλι

Ionian Salad

€13

Cherry tomato - Feta - Traditional Lefkadian Ladokoulouro
- Lefkadian Salami - Sea Fennel - Olive fillet-cucumber
/Ντοματίνι - Φέτα - Λευκαδίτικο Λαδοκούλουρο -
Σαλάμι Λευκάδος - Κρίταμο - Ελιά φιλέτο-αγγούρι

Burrata

€13

Buffalo burrata cheese - tomato marmalade - pistachio - olive barley rusk -
prosciutto - cucumber vinaigrette
/Βουβαλίσια Burrata - Μαρμελάδα ντομάτας - Φυστίκι αιγίνης - Ντάκος
κρίθινος με ελιά - Προσούτο - Βινεγκρέτ αγγουριού

Riganada Salad

€13

Rusk soaked in ouzo - Fresh grated tomato with basil - Feta - Olive's Fillet -
Oregano - Marinated Gavros - Blitum
/Ντάκος αρωματισμένος σε ούζο - Φρέσκια τριμμένη ντομάτα με βασιλικό -Φέτα
Ελιά φιλέτο - Ρίγανη - Γαύρο Μαρινάτο - Βλήτα

Pasta

Paccheri Pastichio

€18

Simmered Minced Meat - Pecorino Sauce -
Graviera Cheese Crumble

/Σιγομαγειρεμένο Κιμά Μόσχου - Σάλτσα Πεκορίνο - Crumble Γραβιέρα Αμφιλοχίας

Caccio Pepe Tartufo

€28

Truffle cream - Pecorino Romano - Fresh truffle
/Κρέμα τρούφας - Πεκορίνο ρομάνο - Φρέσκια τρούφα

Mango Roquefort paccheri

€17

Roquefort - Fennel - Mango - Olive Crumble
/Roquefort - Φινόκιο - Μάνγκο - Crumble Ελιάς

Shrimp Linguine

€19

Pistachio Pesto - Shrimps - Basil
/Pesto Φυστικιού - Γαρίδα - Βασιλικό

Kids Menu

Napolitana - €6,5

Carbonara - €7

Chicken patties with french fries / Μπιφτέκια κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές - €8

Chicken nuggets with french fries / Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές - €8

Monato's Signature

Roasted Calamari / Καλαμάρι

€22

Fregola - Fava - Capers apple - Roasted Calamari - Cold Lemon Sauce - Aromatic Dill Oil
/Φρεγκόλα - Φάβα - Καπαρόμηλο - Σάλτσα Λεμονιού με Σινάπι- Λάδι Άνηθου

Golden Grouper Fillet / Φιλέτο Στήρα

€31

Black eyed peas - Celery root puree - Fish Broth - Smooth Garlic chips
/Μαυρομάτικο φασόλι - Πουρέ Σελινόριζας - Φιμέ Ψαριού - Τσιπς Σκορδαλιάς

Chicken / Κοτόπουλο

€19

Romesco Cream - Sweet potato puree - Broccolini - Roasted Red Pepper Croquette with Feta -
Handmade ketchup
/Κρέμα Romesco - Πουρέ Γλυκοπατάτας - Μπρόκολο - Κροκέτα Ψητής πιπεριάς με φέτα - Χειροποίητη Κέτσαπ

Pancetta Fricassee / Πανσέτα Φρικασέ

€22

Leek puree - Eggnog Sauce - Spinach - Olive dust
/Πουρέ πράσου - Αυγολέμονο - Σπανάκι - Χώμα ελαιολάδου

Grill

Pork steak, "Naxos style" cut / Μπριζόλα Νάξου

€21 - 700gr

Grilled corn - Crispy potato
/Ψητό καλαμπόκι - Πατάτα σπαστή

Chicken Patty / Μπιφτέκι Κοτόπουλο

€15

Grilled corn - Crispy potato
/Ψητό καλαμπόκι - Πατάτα σπαστή

Premium Cuts

Flap steak Australia 5+ MBS
€42

StripLoin Australia 5+ MBS
€46

Ribeye USA OMAHA 300gr
€48

Tomahawk long bone OMAHA
€120/per kilo

Accompanied with:

Πουρέ Πατάτα / Potato Puree
€3,5

Σπαστή Πατάτα / Crispy Handmade Potato
€3,5

Λαχανικά Σχάρας / Grilled Vegetables
€3,5

Sea

Fish of the day from our Fisherman

Ψάρια ημέρας απο το Ψαρά μας:

Per Day Availability / Ανα Διαθεσιμότητα Ημέρας

Λαυράκι / Sea bass

€65/Kg

Τσιπούρα / Gilthead

€65/Kg

Φαγκρί / Sea bream

€70/kg

Συναγρίδα / Dentex

€90/kg

Στήρα / Golden grouper

€80/kg

Σφυρίδα / White grouper

€80/kg

Στρείδια / Oysters

€5/pcs

Αστακός / Lobster

€120/kg

Served with pasta/butter Grilled with roasted corns and vegetables

Accompanied with:

Πουρέ Πατάτα / Potato Puree

€3, 5

Σπαστή Πατάτα / Crispy Handmade Potato

€3, 5

Λαχανικά Σχάρας / Grilled Vegetables

€3, 5

Coffee

Espresso - €3,00
Double Espresso - €3,50
Espresso Macchiato - €3,50
Double Espresso Macchiato - €3,50
Espresso Freddo - €4,00
Cappuccino - €4,00
Double Cappuccino - €4,50
Cappuccino Freddo - €4,00
Americano - €3,50
Latte - €4,00
Ice Latte - €4,00
Cold brew - €4,50

Ροφήματα

Milkshake - €5,50
Σοκολάτα / Chocolate - €4,00
(Ζέστη ή κρύα)

Soft Drinks

Redbull - €6,00
Redbull zero - €6,00
Coca cola - €3,50
Coca cola zero - €3,50
coca cola coffeine free - €3,50
Fanta orange
/ Fanta Πορτοκαλάδα - €3,50
Fanta orange no corboated
/ Fanta Πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό -
€3,50
Fanta lemon / Fanta Λεμονάδα - €3,50
Sprite - €3,50
Tonic - €3,50
Soda - €3,50
Fuze Ice tea 500ml - €4,00
(Λεμόνι, Ροδάκινο, Πράσινο τσάι)
(Lemon, Peach, Green Tea)

Classic Coffee

Ελληνικός καφές /
Greek Coffee - €3,00
Διπλός Ελληνικός καφές /
Double Greek Coffee - €3,50
Nescafé Φραπέ / Frappe - €4,00
+παγωτό / +icecream + €1,50
+αλκοόλ / +alcohol + €2,00
Nescafé - €4,00

Water

φυσικό μεταλλικό νερό - €2,00
Natural Mineral water (1lt) - €2,00
Ανθρακούχο νερό
sparkling water(750ml) - €6,00
Ανθρακούχο νερό
sparkling water(330ml) - €3,50

Fresh Juices & Juices

Φυσικός χυμός πορτοκάλι
/ Fresh orange juice - €5,00
Φυσικός χυμός λεμόνι
/ Fresh lemon juice - €6,00
Φυσικός χυμός Ανάμεικτος
/ Fresh mixed juice - €6,00
Χυμοί Amita - €3,50
(πορτοκάλι, ροδάκινο, λεμόνι, μπανάνα,
ανανάς, κράνμπερι, βύσσινο, ανάμεικτος)
(Orange, peach, lemon, banana, pineapple,
cranberry, sour cherry, mix)

Drinks

Ούζο, Τσίπουρο - Ouzo, Tsipouro

Ούζο / Ouzo (200ml) - €14,00

Τσίπουρο / Tsipouro (200ml) - €14,00

Simple drinks - €8,00

Special drinks - €9,00

Premium drinks - €14,00

Απλή Φιάλη / Simple bottle - €80,00

Special Φιάλη / Special bottle - €90,00

Premium Φιάλη / Premium bottle - €120,00

Μπυρα - Beers

Mythos draft - €4,50

Mythos (330ml) - €5,00

Kaiser (330ml) - €5,00

Fix άνευ alc.free (330ml) - €5,00

Corona (330ml) - €6,00

Bud (330ml) - €6,00

Carlsberg (330ml) - €5,00

Somersby (apple cider) - €6,00

Χρεωση κουβερ / Cover Charge - €1

Λαδι / Olive Oil - €1

Ξυδι / Vinegar - €0,7

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)

Desserts

Semolina halva / Σιμιγδαλένιος χαλβάς

€13

Semolina halva with cinnamon ganache, crumble walnut, dark chocolate soil,
pear compote, hazelnut praline

/Σιμιγδαλένιος χαλβάς με γκαναζ κανέλας, κράμπλ καρύδι, χώμα μαύρης σοκολάτας,
κομποτε αχλάδιων, πραλίνα φουντουκιού

Tiramisu

€12

Tiramisu with brownie and pasteli

/Τιραμισού με μπράουνι και παστέλι

The Orange Pie / Πορτοκαλόπιτα

€13

Orange pie with chamomile ganache, cinnamon crumble, flexible white chocolate,
orange gel and caramelized piecrust

/Πορτοκαλοπιτα με γκαναζ χαμομηλιού, κράμπλ κανέλας, flexible λευκής σοκολάτας,
τζελ πορτοκαλιού και καραμελωμένα φύλλα κρούστας

visit our showcase for more / για περισσότερα επισκεφτείτε την βιτρίνα μας