



ZAFORA

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.

ZAFORA
Restaurant CAFE

ΚΑΦΕΔΕΣ

Ελληνικός Καφές
Ελληνικός Καφές Διπλός
Καπουτσίνο
Καπουτσίνο Με Σαντιγί
Καπουτσίνο Φρέντο
Καπουτσίνο Καραμέλα
Εσπρέσσο
Εσπρέσσο Διπλός
Εσπρέσσο Μακιάτο με Αφρόγαλα
Εσπρέσσο Φρέντο (παγωμένο)
Καφές Φίλτρου
Καφές Φίλτρου Καραμέλα
Καφές Φίλτρου Βιενουά
Nes Καφέ Ζεστός
Nes Καφέ με Μπέιλις
Φραπέ
Φραπέ Με Παγωτό
Μπέιλις Φραπέ
Ιρλανδέζικος Καφές
Μοκατσίνο Σοκολάτα (ζεστό)
Μοκατσίνο Σοκολάτα (κρύο)
Τσάι (ζεστό)

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

Σοκολάτα Ζέστη
Σοκολάτα Βιενουά
Σοκολάτα Βιενουά Καραμέλα
Σοκολάτα Κρύα
Σοκολάτα Καραμέλα Κρύα
Σοκολάτα Βανίλια Κρύα
Σοκολάτα Μπανάνα Κρύα
Σοκολάτα με Παγωτό & Σαντιγί

COFFEES

Greek Coffee
Greek Coffee Double
Cappuccino
Cappuccino Con Panna
Cappuccino Freddo
Cappuccino Caldo Caramel
Espresso
Espresso Double
Espresso Machiato
Espresso Freddo
Filter Coffee
Filter Coffee Caramel
Filter Viennese
Nescafe Hot
Nescafe With Bailey's
Ice Coffee - Frappe
Ice Coffee - Frappe with Ice Cream
Bailey 's Frappe
Irish Coffee
Mocaccino Chocolate (hot)
Mocaccino Chocolate (freddo)
Hot Tea

CHOCOLATES

Hot Chocolate
Chocolate Viennese
Chocolate Viennese Caramel
Chocolate Freddo
Chocolate Freddo Caramel
Chocolate Freddo Vanilla
Chocolate Freddo Banana
Chocolale Amoreccino

ΠΡΩΙΝΑ

Ελληνικό

(3 Αυγά, Φέτα, Ελιές, Τομάτα, Πιπεριά, Κρεμμύδι, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Αμερικάνικο

(Αυγά, Λουκάνικα, Μπέικον, Πατάτες, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Κοντινένταλ

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

Αυγά - Μπέικον

(Αυγά, Μπέικον, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Ομελέτα Απλή

(2 Αυγά, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Ομελέτα Special

(2 Αυγά, Ζαμπόν, Μπέικον, Τομάτα, Πιπεριά, Κρεμμύδι, Μανιτάρια, Ψωμί, Βούτυρο, Καφές)

Τοστ Ζαμπόν - Τυρί

ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

Γιαούρτι με Μέλι

Γιαούρτι με Φρούτα

Γιαούρτι με Φρούτα & Μέλι

ΒΑΦΛΕΣ

Παγωτό Σοκολάτα Fudge & Μπανάνα

Παγωτό Βανίλια & Σιρόπι Καραμέλας

Παγωτό Σοκολάτα & Σιρόπι Σοκολάτας

Βανίλια, Σιρόπι Φράουλας & Φρούτα

ΚΡΕΠΕΣ ΓΛΥΚΕΣ

Σοκολάτα

Σοκολάτα & Μπανάνα

ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ

Τυρί, Ζαμπόν, Τομάτα

BREAKFAST

Greek Breakfast

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

American Breakfast

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

Continental

(Toast Bread, Butter, Marmalade, 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

YOGURTS

Yogurt with Honey

Yogurt with Fruit

Yogurt with Fruit & Honey

WAFFLES

Fudge Chocolate Ice Cream & Banana

Vanilla Ice Cream & Caramel Syrup

Chocolate Ice Cream & Chocolate Syrup

Vanilla Ice Cream, Strawberry Syrup & Fruits

SWEET CREPES

Chocolate

Chocolate & Banana

SALTY CREPES

Cheese, Ham, Tomato

ΓΛΥΚΑ

Μπακλαβάς
Μπακλαβάς με Παγωτό
Μηλόπιτα
Μηλόπιτα με Παγωτό
Καρυδόπιτα
Καρυδόπιτα με Παγωτό
Σουφλέ Σοκολάτα
Σουφλέ Σοκολάτα με Παγωτό
Τσιζ κέικ
Καταΐφι
Καταΐφι με Παγωτό
Τιραμισού

ΦΡΟΥΤΑ

Φρούτα Εποχής
Φρουτοσαλάτα

ΠΑΓΩΤΑ

Βανίλια
Φυστίκι
Φράουλα
Σοκολάτα
Μπανάνα
Μπανάνα Σπλιτ
Καραμέλα
Ανάμεικτο
Μιλκσέικ
(Διάφορες Γεύσεις)

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
Tiramisu

FRUITS

Seasonal Fruits
Fruit Salad

ICE CREAM

Vanilla
Pistachio
Strawberry
Chocolate
Banana
Banana Split
Caramel
Mixed
Milk Shake
(Various Flavours)

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Πορτοκαλάδα
Λεμονάδα
Cola
Cola Light
Sprite
Τόνικ
Σόδα
Τσάι Παγωμένο

Χυμοί Φρούτων
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι
Φυσικός Χυμός Φρούτων

Smoothies με Διάφορες Γεύσεις
Smoothies με Αλκοόλ

ΜΠΥΡΕΣ

Μπύρα Ποτήρι Μεγάλη
Μπύρα Ποτήρι Μικρή
Amstel Μεγάλη
Amstel Μικρή
Heineken Μεγάλη
Heineken Μικρή
Erdinger
Corona
Ελληνική Μπύρα Μεγάλη
Ελληνική Μπύρα Μικρή
Μπύρα Σαντορίνης

REFRESHMENTS

Fanta Orange
Fanta Lemon
Cola
Cola Light
Sprite
Tonic
Soda
Ice Tea

Fruit Juices
Fresh Orange Juice
Fresh Fruit Juice

Smoothies Various Flavours
Smoothies with Alcohol

BEERS

Draught Greek Beer Large
Draught Greek Beer Small
Amstel Large
Amstel Small
Heineken Large
Heineken Small
Erdinger
Corona
Greek Beer Large
Greek Beer Small
Local Beer

APERITIFS

Ouzo Glass
Ouzo Carafe 200ml
Raki Glass
Raki Carafe 200ml
Grappa

LIQUERS

Mastika
Tia Maria
Drambuie
Grand Marnier
Amaretto
Cointreau
Bailey's
Kalhua
Ursus Vodka

LONG DRINKS

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

AFTER DINNER DRINKS

Metaxa 7"
Metaxa 5"
Metaxa 3"
Courvoisier Cognac
Whiskey 12 Years Old
Whiskey
Vodka
Tequila
Bourbon
Schnaps
Jaggermeister
Sambuka
Martini (Vermouth)

COCKTAILS

Grasshopper
Gin Tonic
Screw Driver
Cuba Libre
Margarita
Bloody Mary
Black Russian
White Russian
Vodka Lemon
Bacardi Coca Cola
B 52
Daiquiri
Whiskey Sour
Cosmopolitan
Vodka Cranberry
Amareto Sour
Negroni
Campari spritz
Aperol spritz
Hugo spritz
Apple Martini
Vodka Martini
Campari orange
Campari soda

Ψωμί με βούτυρο

ΤΥΡΙΑ

Φέτα

Ροκφόρ

Ποικιλία Τυριών

ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα

Μανιταρόσουπα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

(Τομάτα, Αγγούρι, Φέτα, Ελιές, Κρεμμύδι)

Χωριάτικη για δύο

Σαντορινιά Χωριάτικη (με Τοπικά Προϊόντα, Τομάτα, Κατσούνι, Κάπαρη, Φέτα, Κρίταμος)

Σαντορινιά για δύο

Πράσινη Αβοκάντο Ροκφόρ

(με Καρύδια, Μαρούλι, Σως Μουστάρδας)

Σέζαρ

(Κοτόπουλο, Μπέικον, Παρμεζάνα, Άνηθο, Μαρούλι, Σάλτσα Σκόρδου)

Τονοσαλάτα

(Τόνος, Αυγό, Μαρούλι, Κρεμμύδι, Άνηθο, Τουρσί, Σως Σκόρδου)

Σεφ

(Τυρί, Ζαμπόν, Αυγό, Μαρούλι, Άνηθο, Κρεμμύδι, Τομάτα, Πατζάρι, Σως Κοκτέιλ)

4 Εποχές

(Μαρούλι, Λάχανο, Καρότο, Τομάτα)

Ρόκα Παρμεζάνα

(Μαρούλι, Σταφύδα, Λιαστή Τομάτα, Σουσάμι, Βαλσάμικο Πορτοκάλι)

Τοματοσαλάτα

(Κρεμμύδι, Πιπεριά, Ελιές)

Bread with butter

CHEESE

Feta Cheese (Greek White Cheese)

Roquefort

Cheese Platter

SOUPS

Fish Soup

Mushroom Soup

SALADS

Greek salad

(Tomato, Cucumber, Feta, Olives, Onions)

Greek Salad for 2 persons

Santorinian Greek Salad (with Local Products, Tomato, Katsouni, Capers, Feta, Kritamo)

Santorinian Salad for 2 persons

Green avocado roquefort salad

(with Lettuce, Walnuts, Mustard Sauce)

Ceasar salad

(Chicken, Bacon, Lettuce, Parmesan cheese, Dill, Garlic Sauce, Crutons)

Tuna salad

(Tuna, Eggs, Lettuce, Onions, Dill Pickles, Garlic Sauce)

Chef salad

(Ham, Cheese, Egg, Lettuce, Tomato, Cucumber, Dill, Beetroot, Cocktail Sauce)

Seasonal salad

(Lettuce, Cabbage, Carrot Tomato)

Rocket Parmesan salad

(Lettuce, Raisin, Sun Dried Tomato, sesame, Balsamic Sauce, Orange)

Tomato salad

(Onion, Pepper, Olives)

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι
Ταραμοσαλάτα
Τυροκαυτερή
Μελιτζανοσαλάτα (Σαντορίνις)
Ντολμαδάκια Γιαλαντζι
Χταπόδι Ξυδάτο
Προσούτο Πεπόνι
Γαρίδες Αβοκάντο
Γαρίδες Κοκτέιλ
Αγκινάρες Κυκλαδίτικες
Ποικιλία Ορεκτικών

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα Σαντορίνις
Ψευτοκεφτέδες
Κολοκυθοκεφτέδες
Τυρόπιτα
Σπανακόπιτα
Κροκέτες Τυρί
Σαγανάκι
Σαγανάκι Φέτα Σπέσιαλ
Λουκάνικο Χωριάτικο
Μανιτάρια Σκόρδο
Μανιτάρια αλά Κρεμ
Κολοκύθια Τηγαντά
Μελιτζάνα Τηγαντή
Καλαμάρι Τηγαντό
Μύδια Κρασάτα
Γαρίδες Σαγανάκι
Μελιτζάνα Άσπρη Σαντορίνις Σαγανάκι
(με Φέτα και Τομάτα Σάλτσα)
“Ζαφορά” Ποικιλία από Ζεστά Ορεκτικά
για 2 Άτομα

COLD APPETIZERS

Tzatziki
Fish Roe Salad
Home made spicy cheese dip
Eggplant Salad (Santorinian)
Stuffed Vine Leaves (With Rice)
Octopus Salad (Marinated Octopus)
Prosciutto with Melon
Shrimps Avocado
Shrimps Cocktail
Cycladic Artichokes
Variety of Greek Appetizers

HOT APPETIZERS

Santorinian Fava (split peas)
Santorinian Tomato Balls
Santorinian Zucchini Balls
Cheese Pie
Spinach Pie
Cheese Croquettes
Saganaki Fried Cheese
Feta Saganaki Special
Fried Sausage
Mushrooms with Garlic
Mushrooms a la Cream
Fried Zucchini
Fried Eggplant
Fried Calamari
Mussels in Wine Sauce
Shrimps Saganaki
Santorinian White Eggplant Saganaki
(with Feta Cheese in Tomato Sauce)
“Zafora” Variety of Hot Appetizers
for 2 Persons

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Μουσακάς

(Κιμάς, Μελιτζάνα, Πατάτα, Μπεςαμέλ)

Κλέφτικο

(Αρνάκι στη λαδόκολλα, Τυρί, Τομάτα)

Σοφρίτο

(Μοσχαράκι, Μανιτάρια, Σκόρδο)

Κεφτεδάκια με Σάλτσα Τομάτα

Αρνάκι “Zafora” Κότσι

(με Μελιτζάνα, Φέτα & Ζαφορά)

Κοτόπουλο αλά Γκρέκα

Γύρος

(Γύρος, Πίτα, Τζατζίκι, Πατάτες Τηγαντές)

Σουτζουκάκια

(με Κύμινο & Σάλτσα Τομάτας)

Ψάρι αλά Σπετσιώτα

(Πέρκα Φούρνου με Σάλτσα Τομάτας, Κρεμμύδι)

Σις Κεμπάμπ

(Πίτα, Τζατζίκι, Πατάτες Τηγαντές)

Παστίσιο

(Μπεςαμέλ, Κιμάς, Μακαρόνια)

Χοιρινά Φιλετάκια

(με Μέλι, Σουσάμι, Κρασί Βινσάντο)

Τσουπλέκι

(Μοσχάρι με Μελιτζάνα, Τυρί, Σάλτσα Τομάτα)

ΦΑΓΗΤΟ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Γεμιστά

(Τομάτα, Κολοκύθι, Πιπεριά)

Μηριάμ

(Κολοκύθι, Πατάτα, Κρεμμύδι, Τομάτα)

Φασόλια Γίγαντες Πικάντικοι

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Φιλέτο “Ζαφορά”

(Ζαφορά, Κρέμα Γάλακτος, Μανιτάρια, Ανανάς)

Φιλέτο Σεφ με Βινσάντο

(Μανιτάρια, Καρύδια)

Φιλέτο Στρογγανόφ

(Μανιτάρια, Κρεμμύδι, Κρέμα Γάλακτος)

Φιλέτο Ροκφόρ

Φιλέτο Αλά Κρεμ

(Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος)

Φιλέτο Πιπεράτο

Φιλέτο Μινιόν

(Μανιτάρια, Σάλτσα Μαδέρα)

GREEK TRADITIONAL CUISINE

Moussaka

(Minced Meat, Eggplant, Potato, Béchamel)

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)

Tsoupleki

(Beef in Tomato Sauce with Cheese and Eggplant)

VEGETARIAN FOOD

Stuffed tomatoes

(Tomato, Zucchini, Pepper)

Briam

(Zucchini, Potato, Onion, Tomato)

Giant Spicy Beans

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)

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κοτόπουλο Φιλέτο Ψητό

Κοτόπουλο Αλά Κρεμ

(Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος)

Μεξικάνικο (Καυτερό)

(Με Σάλτσα Τομάτα)

Κοτόπουλο Σουβλάκι

“Ζαφορά” Κοτόπουλο Φιλέτο

(Μανιτάρια, Μπέικον, Κρέμα Γάλακτος, Ζαφορά)

Κοτόπουλο Μοχίτο

(Δυόσμος, Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος, Ρούμι)

Κοτόπουλο Σαντορινιό

(με Σκόρδο & Τομάτα)

ΣΧΑΡΑΣ

Σουβλάκι Φιλέτο με Πίτα

Σουβλάκι Χοιρινό

Παϊδάκια (Μερίδα)

Μπριζόλα Χοιρινή

Φιλέτο Σχάρας

Μεζέδες Σχάρας για 1 άτομο

Μεζέδες Σχάρας για 2 άτομα

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

“Ζαφορά”

(Ζαμπόν, Μπέικον, Μανιτάρια, Ζαφορά, Κρέμα Γάλακτος)

Βενετσιάνο

(Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος)

Ροκφόρ

(Κρέμα Γάλακτος, Σως Ροκφόρ)

Μπιφτέκια

Μπιφτέκι Γεμιστό με Τυρί Ένταμ

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)

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

BURGERS

“Zafora”

(Ham, Bacon, Mushrooms, Safran, Cream)

Venetsiano

(Mushrooms, Cream)

Roquefort

(Cream, Roquefort Sauce)

Burgers

Stuffed Burger with Edam Cheese

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

Γαριδομακαρονάδα

(με Σάλτσα Τομάτας)

Μακαρόνια με Μύδια

(με Σάλτσα Τομάτας)

Πέστο

(Κρέμα Γάλακτος, Βασιλικός, Κουκουνάρι)

Σκορδομακάρονα

(Σκόρδο, Σαντορινιές Τομάτες)

Μπολονέζ

(με Κιμά)

Ναπολιτάν

(με Σάλτσα Τομάτας)

Καρμπονάρα

(Κρέμα Γάλακτος, Μπέικον, Αυγό, Σκόρδο)

Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ

Πριμαβέρα

(Τομάτα, Κολοκύθι, Μελιτζάνα, Κρεμμύδι, Καρότο)

“Ζαφορά”

(Κοτόπουλο, Μανιτάρια, Ζαφορά, Κρέμα Γάλακτος)

Ταλιατέλες του Ψαρά

Ταλιατέλες Σολωμού

ΠΕΝΝΕΣ

Μαφιόζο

(Κρέμα Γάλακτος, Μανιτάρια, Ζαμπόν, Μπέικον, Τομάτα)

Χωριάτικες

(Φέτα, Ελιές, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Σάλτσα Τομάτας)

4 Τυριά

(Παρμεζάνα, Γκούντα, Γραβιέρα, Μοτσαρέλα)

ΠΙΤΣΕΣ

Μαργαρίτα

(Τυρί, Τομάτα)

Χωριάτικη

(Τυρί, Φέτα, Ελιές, Τομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριά)

Σπέσιαλ

(Τυρί, Ζαμπόν, Μπέικον, Μανιτάρια, Πιπεριά)

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

TAGLIATELLES

Primavera

(Tomato, Zucchini, Eggplant, Onion, Carrot)

“Zafora”

(Chicken, Mushrooms, Safran, Cream)

Seafood Tagliatelles

Salmon Tagliatelles (Zucchini, Cream)

PENNES

Mafiozo

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

Greek

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

4 Cheeses

(Parmesan, Gouda, Gruyere, Mozzarella)

PIZZA

Margarita

(Cheese, Tomato)

Greek

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

Special

(Cheese, Ham, Bacon, Mushrooms, Pepper)

ΘΑΛΛΑΣΙΝΑ - ΨΑΡΙΑ

Γαρίδες “Ζαφορά”

(Ζαφορά, Κρέμα Γάλακτος, Ανανάς)

Γαρίδες Μεξικάνα (Καυτερό)

(Γαρίδες Σε Καυτερή Κόκκινη Σάλτσα)

Γαρίδες Σχάρας

Ξιφίας Φιλέτο Σχάρας

Χταπόδι Σχάρας

Καλαμάρια με Ταραμά

(Τηγανητά)

Μύδια Αλά Διάβολα

(Σε Καυτερή Σάλτσα Τομάτας)

Σολωμός Σχάρας Φιλέτο

Ποικιλία Θαλασσινών για 2 άτομα

Τσιπούρα Σχάρας (Μερίδα)

Καλαμάρι Σχάρας

SEAFOOD - FISH

Shrimps “Zafora”

(Safran, Cream, Pineapple)

Mexican Shrimps

(with Spicy Tomato Sauce)

Grilled Shrimps

Swordfish Fillet

Grilled Octopus

Calamari with tarama sauce

(Fried Squids with Fish Roe)

Mussels ala Diavola (spicy)

(In Tomato Sauce)

Grilled Salmon

Seafood Variety for 2 persons

Grilled Sea bream (Portion)

Grilled Calamari

Η φέτα είναι ελληνική. Οι πατάτες είναι φρέσκες.

Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ελαιόλαδο.

Οι γαρίδες, 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, squis, pizza pie are frozen.

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ (ΠΟΠ Σαντορίνvs) Ξηρό, ντελικάτο ανάλογο του ηφαιστειακού χαρακτήρα του νησιού

ΝΥΧΤΕΡΙ (ΠΟΠ Σαντορίνvs) Ασύρτικο, αθήρι και απδάνι πατημένα μόνο τη νύχτα

ΠΙΝΟΤ ΓΚΡΙΤΖΙΟ BRILIA Ξηρό, με άρωμα αχλαδιού και πράσινου μήλου με easy-drinking στυλ

ΑΤΛΑΝΤΙΣ Ξηρό με ισορροπημένη οξύτητα και ορυκτότητα

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Ελαφρύ, αρωματικό και φρουτώδη που συνοδεύεται με θαλασσινά

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Ξηρό με άρωμα εξωτικών φρούτων από τους καλύτερους ελληνικούς αμπελώνες

ΑΓΕΡΙ Ημίξηρο

ΣΑΡΝΤΟΝΕ Παλαιωμένο σε βαρέλι, πλούσιο σε αρώματα που συνοδεύεται από ψάρια και κρέατα

ΣΑΒΙΝΙΟΝ ΜΠΛΑΝΚ Ελαφρύ, ντελικάτο και εύγεστο με αρώματα βρεγμένης πέτρας, για κάθε φαγητό

ΖΑΦΟΡΑ Ξηρό, εξωτικά αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση

ΡΕΤΣΙΝΑ Παραδοσιακός Οίνος 500ml

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟ ΜΙΚΡΟ 375ml

ΠΟΤΗΡΙ ΛΕΥΚΟ

ΒΙΝΣΑΝΤΟ ΠΟΠ

Γλυκό Σαντορίνvs 500ml

ΒΙΝΣΑΝΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

APERITIFS

Ποτήρι Ούζο

Ούζο Σαράφη 200ml

Ποτήρι ρακής

Καράφα ρακής 200ml

Ρετσίνα 500ml

WHITE WINES

ASSYRTIKO PDO Dry and delicate, representative of the volcanic character of Santorini

NYKTERI PDO Dry Assyrtiko, Athiri and Aidani pressed during the night

PINOT GRICIO BRILIA Dry, Easy- drinking, aromas of pear and green apple

ATLANTIS Dry, aromas of citrus with balanced acidity and minerality

MALAGOUZIA Dry and soft with aromas of flowers and fruits, better with sea food

VIVLIA HORA Dry, exotic sauvignon blanc and assyrtiko from the best Greek vineyards

AGERI Semidry

CHARDONNAY Aged in oak barrels, rich generous, battery. Recommended with fish and white meat

SAUVINGON BLANC Soft, tasteful, delicate, better for meat and fish

ZAFORA Dry, exotic aromas of white fruits, full body and mouth with great aftertaste

RETSINA Traditional Wine 500ml

SANTORINI SMALL 375ml

GLASS OF WHITE WINE

VINSANTO PDO

Special Santorini Sweet Wine 500ml

GLASS OF VINSANTO

TRADITIONAL GREEK DRINKS

Ouzo Glass

Ouzo Carafe 200ml

Raki Glass

Raki Carafe 200ml

Retsina 500ml

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΤΛΑΝΤΙΣ Ξηρό, ντελικάτο από τις Σαντορινιές ποικιλίες Μαυροτράγανο και Μανδηλαριά

ΣΙΡΑ Αρώματα κόκκινων blueberry & blackberry με μέτριες τανίνες

ΜΕΡΛΟΤ Αρώματα μαύρων φρούτων, κεράσι και μπαχαρικών με μακρά επίγευση

ΚΑΜΠΕΡΝΕΤ ΣΑΒΙΝΙΟΝ Ξηρό, με αρώματα πράσινης πιπεριάς, καπνού και κόκκινων φρούτων. Ταιριάζει με κόκκινα κρέατα, κυνήγι

ΙΣΤΟΡΙΑ Ξηρό κόκκινο κρασί με αρώματα κόκκινων φρούτων με μαλακές τανίνες

ΖΑΦΟΡΑ Ξηρό με πλούσιο άρωμα κόκκινων ώριμων φρούτων με μακρά επίγευση

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟ ΚΟΚΚΙΝΟ 375ml

ΠΟΤΗΡΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ

ΣΑΓΚΡΙΑ

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΤΛΑΝΤΙΣ Ξηρό Σαντορινιό κρασί με φρουτώδη χαρακτήρα, ταιριάζει με όστρακα

ΑΓΕΡΙ Ημίξηρο

ΑΜΥΓΔΑΛΙΕΣ Πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους από την Εύβοια

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟ ΜΙΚΡΟ ΡΟΖΕ 375ml

ΠΟΤΗΡΙ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙ

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES

PROSECCO BRILLA 750 ML

Άσπρο ή Ροζέ / White or Rose

PROSECCO BRILLA 200 ML

Άσπρο ή Ροζέ / White or Rose

RED WINES

ATLANTIS Dry, delicate from Santorini's varieties Mavrotragano & Mandilaria

SYRAH Aromas of red fruits such as red berries and blackberries with medium tannins

MERLOT Aromas of red fruits, cherry and spices with long aftertaste

CABERNET SAUVIGNON Dry with aromas of green pepper and tobacco that suits with red meat

HISTORIA Dry red wine with aromas of red fruits and soft tannins

ZAFORA Dry, full body with aromas and taste of red fruits. Long aftertaste

SANTORINI'S RED WINE 375ml

GLASS OF RED WINE

SANGRIA

ROSE WINES

ATLANTIS Dry wine from Santorini that suits best with shellfish

AGERI Semidry

AMIGDALIES Plenty aromas of red forest fruits from the Greek island Evia

SANTORINI'S ROSE SMALL 375ml

GLASS OF ROSE WINE

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNES

MOET 750 ML

MOET 200 ML

MIMOSA CHAMPAGNE

With Fresh Orange Juice



ZAFORÀ

Restaurant CAFE - BAR

FIRA - SANTORINI | T.: 22860 23203

📍 zafora_restaurant | 📺 Zafora Restaurant