

ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

ΕΛ

Ψωμί και συνοδευτικά ανά άτομο

Τζατζίκι 

γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και ελαιόλαδο

Αλμυρό Cheesecake 

βάση από παξιμάδι χαρουπιού, κρέμα από παρμεζάνα, ξινομυζήθρα και τυρί κρέμα με επικάλυψη μαρμελάδα ντομάτας

Βουβαλίσια μοτσαρέλα 

με φρέσκια ντομάτα, φύλλα βασιλικού και ντιπ πέστο βασιλικού

Σαγανάκι παλαιωμένης

γραβιέρας 

παναρισμένο με πολύσπορο και ντιπ μαρμελάδα ντομάτας

***Χταπόδι σχάρας με κρίταμο**

και λαδολέμονο

***Μπρουσκέτα καπνιστού
σολομού**

με τυρί κρέμα, αβοκάντο, κάπαρη και άνηθο

EN

Bread and welcome dip per person

Tzatziki 

yoghurt, cucumber, garlic and olive oil

Salty Cheesecake 

carob rusk base ,topped with cream of parmesan, cretan sour cheese and cream cheese with tomato marmalade topping

Bufalo mozzarella 

with tomato, basil leaves and pesto

Aged Graviera cheese pan

fried 

with mix seeds and accompanied with a tomato marmalade dip

***Grilled octopus with kritamo**

served with an olive oil and lemon dressing

***Smoked salmon bruschetta**

with cream cheese, avocado, capers and dill

€

1,00

5,30

9,20

9,80

9,20

11,30

10,40

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
STARTERS

ΕΛ

**Μπρουσκέτα καρπάτσιο
μοσχάρι**
με πέστο βασιλικού και
φλοίδες παρμεζάνας

Τάκος με μοσχαρίσιο κιμά
με ντομάτα, καρότο,
πιπεριές, σχοινόπρασο και
σως γιαουρτιού

**Φιλετάκια χοιρινά
γλυκόξινα**
γεμισμένα με ψητά
λαχανικά, γαρνιρισμένα με
καβουρδισμένο σουσάμι
και ίνες από τσίλι

**Μοσχαρίσιο συκώτι
σχάρας**
σερβίρεται με τριλογία
αλατιών

EN

Beef carpaccio bruschetta
with basil pesto and
parmesan flakes

Tacos with minced beef
with tomato, carrots,
peppers, chives and
yoghurt sauce

Sweet and sour pork fillets
stuffed with roasted
vegetables, garnished with
roasted sesame seeds and
chili fibers

Grilled beef liver
served with a trilogy of salts

€
9,50

9,80

9,00

8,30

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

ΕΛ

Κρητική

αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι,
πιπεριές ,κάπαρη, γλιστρίδα,
πατάτες baby βραστές, ελιές,
φέτα, κριθίνο παξιμάδι,
ρίγανη και ελαιόλαδο

Πράσινη

ποικιλίες μαρουλιών ,
σπανάκι και ρόκα baby,
ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι,
σχοινόπρασο και βινεγκρέτ
από πετιμέζι

Καλοκαιρινή

ποικιλίες μαρουλιών, φρέσκο
κρεμμύδι, ραπανάκι, δυόσμο,
σταφύλι, αχλάδι, τηγανιτό
μανούρι και βινεγκρέτ
εσπεριδοειδών

*Γαρίδες τεμπούρα

μαρούλι iceberg, φινόκιο,
ραπανάκι, αγγούρι, κρεμμύδι
τουρσί, καβουρδισμένο
σουσάμι και σάλτσα
καίσαρα

EN

Cretan

cucumber, tomato,
onion, peppers, capers,
purslane, boiled baby
potatoes olives, feta,
rusk, oregano and olive
oil

Green salad

variety of lettuce, baby
spinach and rocket,
cherry tomatoes, spring
onion, chives and
molasses vinaigrette
dressing

Summer

variety of lettuce, spring
onion, radish, mint,
grapes, pears, fried
cretan cheese and spicy
citrus dressing

*Prawns tempura

iceberg, fennel, radish,
cucumber, pickled
onion, roasted sesame
seeds and ceasar's
dressing

€

9,00

7,80

8,70

9,70

ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ
PASTA-RISOTTO

ΕΛ

*Γαριδομακαρονάδα
σβησμένη με ούζο και
σάλτσα μπίσκ

EN

*Prawn pasta
with ouzo and bisque

€
12,60

Παπαρδέλες με μοσχάρι
με κόκκινη σάλτσα,
μυρωδικά και παρμεζάνα

Pappardelle with beef
with a tomato concasse,
herbs and parmesan

10,00

Ριζότο μανιταριών 
με ποικιλία άγριων
μανιταριών, λάδι λευκής
τρούφας και παρμεζάνα

Mushroom risotto 
served with a variety of
wild mushrooms,
white truffle oil and
parmesan

10,60

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
SEAFOOD

ΕΛ

* Μπακαλιάρος τηγανιτός

με πατάτες τηγανιτές και ντιπ
ταρτάρ

* Γαρίδες σχάρας

με ρύζι και σάλτσα από
βούτυρο και λεμόνι

Φιλέτο Τόνου σχάρας

γαρνιρισμένο με πατάτες
baby σωτέ και σαλάτα ρόκα

Λαβράκι σχάρας

γαρνιρισμένο με ρόκα,
ντοματίνια και πατάτες baby
σωτέ με λαδολέμονο

* Τηγάνι θαλασσινών
(2 ατόμων)

με φιλέτο μπακαλιάρου,
γαρίδες και καλαμάρι
σχάρας, με πατάτες τηγανιτές

* Πιατέλα "Έν Πλώ"

γαρίδες βραστές, καρπάτσιο
χταποδιού, σεβίτσε από
λαβράκι και ταρτάρ τόνου

EN

* Fish & chips

served with tartar dip

* Grilled Prawns

garnished with rice and
lemon butter sauce

Grilled Tuna fillet

served with sauted baby
potatoes and a rocket
salad

Whole Grilled Seabass

served with rocket,
cherry tomatoes and
sauted baby potatoes
with an olive oil and
lemon dressing

* Seafood pan (For 2)

with cod fillet, prawns,
squid grilled and fried
potatoes

* "En Plo" Platter

boiled prawns, octopus
carpaccio, sea bass
ceviche and tuna tartar

€

9,30

14,80

17,90

15,80

30.80

32,40

ΚΡΕΑΤΙΚΑ
MEAT

ΕΛ

*Χοιρινά παϊδάκια BBQ

μαριναρισμένα για μία ημέρα και αργοψημένα, με γαρνιτούρα πατάτες τηγανιτές country style

Μπέργκερ Άνθρακα

από 100% μοσχαρίσιο κιμά, ψωμάκι άνθρακα, μαρούλι, ντομάτα, τυρί cheddar ,καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί, σάλτσα κοκτέιλ και BBQ, με πατάτες τηγανιτές country style

Ψωμάκι με πανσέτα

λεπτές φέτες καπνιστής αργοψημένης πανσέτας, καρεμελωμένα κρεμμύδια, κυβάκια ντομάτας, παλαιωμένη γραβιέρα, λάχανο, καρότο, σάλτσα μoustάρδα, με πατάτες τηγανιτές country style

Σουβλάκι κοτόπουλο

με πατάτες τηγανιτές country style

EN

*Χοιρινά παϊδάκια BBQ

BBQ Spare ribs

marinated for one day and slow cooked, topped with a smokey BBQ sauce and served with country style fried potatoes

Charcoal Burger

100% minced beef ,charcoal bun, lettuce, tomato, cheddar cheese, caramelized onions, pickled cucumber, cocktail and BBQ sauce, served with country style fried potatoes

Pork belly baquette

sliced slow cooked pork belly, caramelized onions, tomato cubes, aged graviera cheese , cabbage, carrot, mustard sauce, served with country style fried potatoes

Chicken souvlaki

served with country style fried potatoes

€

15,80

11,30

10,90

10,20

ΚΡΕΑΤΙΚΑ MEAT

ΕΛ

Χοιρινή μπριζόλα tomahawk

με πατάτες τηγανιτές
country style

* Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος

με πατάτα ψημένη στο
φούρνο, φρέσκα
αρωματικά και βούτυρο

Picanha

με πατάτα ψημένη στο
φούρνο, φρέσκα
αρωματικά και βούτυρο

Ribeye Steak

με πατάτα ψητή βούτυρο
και ψητά λαχανικά σχάρας

* Surf & Turf

φιλέτο μοσχαρίσιο με
γαρίδες σχάρας,
γαρνιρισμένο με πατάτες
τηγανιτές
country style και σαλάτα
ρόκα

ΕΝ

Pork chop tomahawk

with country style fried
potatoes

* T-Bone

with baked potato, fresh
herbs and butter

Picanha

with baked potato, fresh
herbs and butter

Ribeye Steak

garnished with hasselback
potato and grilled
vegetables

* Surf & Turf

beef fillet with grilled
prawns, served with country
style fried potatoes
and rocket salad

€

14,80

15,90

19,80

29,50

24,90

Χορτοφαγική επιλογή  Vegetarian

Κατεψυγμένο προϊόν * Frozen product

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFT DRINKS

ΕΛ	ΕΝ	€
Coca cola	Coca cola	2.00
Coca cola light	Coca cola light	2.00
Coca cola zero	Coca cola zero	2.00
Sprite	Sprite	2.00
Fanta πορτοκαλάδα με ανθρακικό	Fanta fizzy orangeade	2.00
Fanta πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό	Fanta still orangeade	2.00
Fanta λεμονάδα	Fanta lemonade	2.00
Σόδα	Soda	1.50
Perrier	Perrier	3.50
Τόνικ	Tonic	2.50
Παγωμένο Τσάι (λεμόνι, ροδάκινο)	Ice tea (lemon,peach)	3.00
Νερό Εμφιαλωμένο Ζαρός 1 L	Bottled water Zaros 1 L	1.50
Ανθρακούχο νερό Ζαρός 1L	Sparkling water Zaros 1 L	3.00

ΜΠΥΡΕΣ
BEERS

ΕΛ	ΕΝ	€
Mythos 0,5 L	Mythos 0,5 L	3.00
Mythos Radler 0,33 L	Mythos Radler 0,33 L	3.00
Mythos 0.0% 0,33 L	Mythos 0.0% 0,33 L	3.00
Alfa 0,5 L	Alfa 0,5 L	3.00
Amstel 0,5 L	Amstel 0,5 L	3.00
Heineken 0,5 L	Heineken 0,5 L	4.00
Mamos 0,5 L	Mamos 0,5 L	3.50
Eza Lager 0,5 L	Eza Lager 0,5 L	3.00
Eza Pilsner 0,5 L	Eza Pilsner 0,5 L	4.00
Kaiser 0,5 L	Kaiser 0,5 L	4.50
Paulaner 0.5L	Paulaner 0.5L	6.00
Βαρελίσια Μπύρα Μύθος 0.5L	Draff Beer Mythos 0,5 L	4,50

ΟΥΖΑ
OUZO

ΕΛ	ΕΝ	€
Βαρβαγιάννη Πράσινο (42% vol.)	Barbayanni Green (42% vol.)	10.50
Βαρβαγιάννη Μπλε (46% vol.)	Barbayanni Blue (46% vol.)	11.00
Μπαμπατζίμ (40% vol.)	Babatzim (40% vol.)	11.00
Πλωμαρίου (40% vol.)	Plomariou (40% vol.)	9.50

COCKTAILS



Mojito

white rum, soda, brown sugar, lime, mint leaves

8.50

Mastiha

mastiha liqueur, gin, lemon juice, sugar syrup, angostura bitters

8.50

Exotico

vodka, passoa liqueur, vanilla madagascar syrup, lime juice,
strawberry puree

8.50

Strawberry Daquiri

white rum, triple sec, sugar syrup, lime juice, strawberry puree

8.50

Negroni

gin, campari, sweet vermouth

8.50

Bramble Berry

gin, crème de mure, lime juice, forest fruit syrup, honey syrup

8.50

'En Plo' Sunset

casassa, orgeat syrup, almond syrup, lime juice,
fresh strawberries, fresh pineapple

9.50

MENU

desserts
coffees
beverages

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS



Cheesecake

βάση από μπισκότο, αφράτη κρέμα τυριού και επικάλυψη αλμυρής καραμέλας
biscuit base, fluffy cream cheese topped with salted caramel

5,80

Pavlova

τραγανή μαρέγκα με αφράτο εσωτερικό, φράουλες και σαντιγί
crispy meringue fluffy inside, with strawberries and whipped cream

5,20

Παγωτό γιαούρτι με φρούτα του δάσους
Frozen yoghurt with forest fruits

6,00

Τούρτα από παγωτό καφέ

χειροποίητο παντεσπάνι με στρώσεις από παγωτό καφέ και επικάλυψη σοκολάτας

Coffee ice cream terrine

handmade sponge cake with layers of coffee ice cream and chocolate coating

6,30

Πιατέλα φρούτων με φρούτα εποχής
Fruit Plate with seasonal fruits

7,00

Παγωτό από Φρέσκο Γάλα (η Μπάλα)

Ρωτήστε μας για γέυσεις

Ice cream from fresh milk (per scoop)

Ask us for flavours

2,50

ΚΑΦΕΔΕΣ COFFEES

Εσπρέσσο
Espresso

2.00

Καπουτσίνο
Cappuccino

2.30

Γαλλικός
French

2.50

Τσάι
Tea

2.50

Μίλκ Σέικ
Milkshake

6.00



ΧΥΜΟΙ JUICES

Χυμός ρόδι
Pomegranate juice (Amita)

2.50

Χυμός μήλο
Apple juice (Amita)

2.50

Χυμός πορτοκάλι
Orange juice (Amita)

2.50

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ FRESH JUICES

Πορτοκάλι
Orange

4.00

Καρπούζι
Watermelon

4.50

Ανάμεικτος
(πορτοκάλι-μήλο-μπανάνα-αχλάδι)
Mixed juice
(orange-apple-banana-pear)

5.00



ΠΟΤΑ BEVERAGES

Whiskey 6.00

Vodka 6.00

Apperol 6.00

Gin 6.00

Bacardi 6.00

Campari 6.00