

Pita & Dips 皮塔饼和蘸酱

<i>Pita Bread</i> 自制皮塔饼, 特级初榨橄榄油, 干牛至, 海盐	\$5.85
<i>Fava</i> 蚕豆泥, 刺山柑, 洋葱, 特级初榨橄榄油	\$15.25
<i>Tzatziki</i> 清爽希腊酸奶, 薄荷叶, 新鲜莳萝	\$15.55
<i>Hummus</i> 希腊芝麻酱, 鹰嘴豆, 特级初榨橄榄油, 红甜椒粉 扎塔尔香料	\$17.65
<i>Baba Ganoush</i> 茄子酱, 茄子, 大蒜, 希腊酸奶, 特级初榨橄榄油	\$17.85
<i>Harrisa</i> 哈里萨辣椒酱, 哈里萨辣椒, 风干番茄, 芝麻酱, 酸奶	\$18.85
<i>Muhammara</i> 烤红甜椒酱, 烤红甜椒, 番茄酱, 核桃, 酸奶	\$19.55
<i>Black Hummus</i> 芝麻鹰嘴豆酱, 芝麻, 鹰嘴豆, 特级初榨橄榄油, 柠檬片, 海盐	\$21.95
<i>Taramasalata</i> 鳕鱼籽酱, 鳕鱼籽, 特级初榨橄榄油, 柠檬汁	\$22.55
<i>Double Dip / Triple Dip</i> 两种蘸酱/三种蘸酱 选择您的蘸酱, 配皮塔饼	\$26.55 / \$29.95

Soup & Salad 汤和沙拉

<i>Lentil Soup</i> 扁豆汤	半份 / 全份 — / \$14
<i>Kakavia</i> 希腊鱼汤	— / \$17
<i>Watermelon Salad</i> 西瓜, 羊奶酪, 新鲜石榴, 薄荷沙拉	\$13 / \$18
<i>Shirazi Salad</i> 黄瓜, 番茄, 特级初榨橄榄油, 柠檬汁, 醋, 欧芹沙拉	\$15 / \$20
<i>Baked Cauliflower Salad</i> 烘焙花椰菜, 刺山柑, 莎莎酱, 鹰嘴, 豆泥, 特级初榨橄榄油沙拉	\$16 / \$22
<i>Skopelos Salad</i> 山羊奶酪, 葡萄, 多种种子, 混合绿, 叶菜, 香醋	\$16 / \$22
<i>Greek Salad</i> 季节性樱桃番茄, 红洋葱, 红色及绿色灯笼椒, 日式黄瓜, 羊奶酪, 特级初榨橄榄油, 卡拉马塔橄榄, 干牛至	\$18 / \$24

Appetizers 开胃菜

<i>Olives</i> 卡拉马塔橄榄, 特级初榨橄榄油, 干牛至	\$12.85
<i>Tiganitó Avgó</i> 特级初榨橄榄油煎炸有机蛋, 搭配皮塔饼, 菲达酸奶酱, 撒上牛至和海盐	\$16.25
<i>Patate Tiganites</i> 炸土豆棒, 羊奶酪, 沙嗲酸奶蘸酱	\$18.55
<i>Halloumi Cheese</i> 烤哈鲁米奶酪, 葡萄, 牛至, 柠檬	\$20.65
<i>Imam Baildi</i> 无籽茄子, 洋葱, 番茄酱, 烤制分层, 自制碎羊奶酪	\$22.35
<i>Feta Saganaki</i> 煎羊奶酪, 蜂蜜, 芝麻, 柠檬	\$24.95
<i>Spinach Artichoke Cheese Dip</i> 枯萎菠菜, 切碎的洋蓟, 融化奶酪, 铸铁锅烹制	\$26.45
<i>Keftedes</i> 自制牛肉丸, 沙嗲酸奶蘸酱	\$26.55
<i>Spanakopita</i> 希腊千层酥皮, 菠菜, 韭葱, 羊奶酪	\$26.85
<i>Calamari</i> 香脆炸鱿鱼, 蛋黄酱, 柠檬	\$28.85
<i>Vegetarian Moussaka</i> 茄子, 西葫芦, 土豆, 番茄, 橄榄油, 欧芹, 奶油酱	\$32.25
<i>Grilled Octopus</i> 章鱼, 腌菜, 红洋葱, 干蔓越莓, 阿根廷青酱	\$36.25
<i>Lamb Moussaka</i> 碎羊肉, 茄子, 土豆, 洋葱, 大蒜, 番茄, 橄榄油, 欧芹, 奶油酱	\$36.95

Meat 肉类

<i>Souvlaki</i> 烤肉串配皮塔饼和沙拉	
<i>Chicken Souvlaki</i> 鸡肉串配皮塔饼	\$28
<i>Iberico Pork Souvlaki</i> 伊比利亚猪肉串配皮塔饼	\$30
<i>Beef Souvlaki</i> 牛肉串配皮塔饼	\$32
<i>Salmon Souvlaki</i> 三文鱼串配皮塔饼	\$34
<i>Kalamaki</i> 烤肉串配薯条和沙拉	
<i>Chicken Kalamaki</i> 鸡肉串配薯条	\$32
<i>Beef Kalamaki</i> 牛肉串配薯条	\$38
<i>Lamb Kalamaki</i> 羊肉串配薯条	\$42
<i>Gyro</i> (仅限午餐供应) 切片沙威玛肉, 皮塔饼, 炸薯条, 新鲜番茄洋葱沙拉, 苏玛克香料	
<i>Chicken Gyros</i> 鸡肉皮塔饼	\$26
<i>Lamb Gyros</i> 羊肉皮塔饼	\$30
<i>Mains</i> 主食	
<i>Shish Kebab</i> 藏红花腌制鸡肉串, 烤蔬菜, 风味米饭	\$38
<i>Adana Kebab</i> 奥斯曼风味羊肉串, 炭烤辣椒, 番茄, 风味米饭	\$42
<i>Lamb Chop</i> (280g +/-) 明火炭烤羊排, 烤土豆, 柠檬片	\$58
<i>Ribeye</i> (240g +/-) 明火炭烤大理石纹肋眼牛排, 烤蔬菜	\$62
<i>Fillet Mignon</i> (240g +/-) 明火炭烤牛里脊肉, 烤土豆	\$72
<i>Platter</i> 拼盘	
<i>Meat Platter</i> (recommended for 4 pax) 猪肉, 鸡肉, 牛肉, 羊排, 鸡肉沙威玛, 配炸薯条, 及沙嗲酸奶蘸酱tt	\$158

Seafood 海鲜

<i>Crustaceans</i> 甲壳类	
<i>Prawn Saganaki</i> 炒虾仁, 羊奶酪, 大蒜, 番茄, 香草酱	\$42
<i>Grilled Squid</i> 烤整鱿鱼, 土豆沙拉, 欧芹柠檬橄榄油调味, 海盐, 黑胡椒	\$48
<i>Whole Lobster</i> (1.4kg +/-) 烤波士顿大龙虾, 黄油海盐香草, 新鲜沙拉, 柠檬片trtt	\$288
<i>Fish</i> 鱼	
<i>Spanish Mackerel & Prawn</i> 鲭鱼与虾 香煎鲭鱼肉配烤虾与烤蔬菜	\$58
<i>Seabass</i> 鲈鱼 (800g +/-)	\$68
<i>Atlantic Cod</i> 大西洋鳕鱼 (320g +/-)	\$78
<i>Platter</i> 拼盘	
<i>Seafood Platter</i> (recommended for 4 pax) 香煎鱼柳, 帝王虾, 章鱼, 龙虾肉, 炸沙丁鱼, 炸鱿鱼圈与烤蔬菜拼盘	\$188
<i>Dessert</i> 甜点	
<i>Lemon / Mulberry Sorbet</i> (single scoop) 柠檬 / 桑葚 雪葩 (单球)	\$8
<i>Gelato</i> (double scoop) 意式冰淇淋 (双球)	\$12
<i>Baklava</i> 巴克拉瓦 香脆千层酥皮, 内馅开心果, 核桃, 佐藏红红糖浆 — 加一球香草冰淇淋 \$4	\$18
<i>Turkish Kunefe</i> 土耳其库内菲 卡达伊夫千层糕, 浸泡橙花水, 黄油, 藏红红糖浆, 撒碎开心果 — 加一球香草冰淇淋\$4	\$22

SKOPELOS