

Kima

restaurant

M E N U

~ ΨΩΜΙ | BREAD ~

Ζεστό προζυμένιο ψωμί | Warm sourdough bread

Ζεστό προζυμένιο ψωμί

με τριμμένη βιολογική ντομάτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, άγρια ρίγανη και χοντρό θαλασσινό αλάτι της περιοχής μας

Warm sourdough bread

with grated organic tomato, extra virgin olive oil, wild oregano, and sea salt from our region

Ψημένες χειροποίητες πιτούλες στη σχάρα | Grilled handmade pita bread

~ ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS ~

Ψαρόσουπα ημέρας από φιλετάκια ψαριού

Soup with fish of the day and fish fillets

Σούπα βιολογικών λαχανικών με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ✓

αρωματισμένο με τρούφα

Organic Vegetable Soup with extra virgin olive oil ✓

infused with truffle

~ ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS ~

Χωριάτικη σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά, ελιές, φέτα, τριμμένη ντομάτα, παξιμάδι και αγριορίγανη ✓

Greek Salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, capers, pepper, olives, feta, grated tomato, Cretan rusk, and wild oregano ✓

Caesar's με φρέσκες πρασινάδες, καπνιστό κοτόπουλο, κρουτόν και φλοίδες παρμεζάνας

Caesar's Salad with fresh greens, smoked chicken, croutons and parmesan flakes

Πρασινάδες με παλαιωμένο βαλσάμικο, τριμμένο ανθότυρο,

πιπεριές, τοματίνια και κρουτόν χαρουπιού ✓

Mixed greens with aged balsamic vinegar, grated anthytyro

cretan cheese, peppers, cherry tomatoes, and carob croutons ✓

Χταποδοσαλάτα με φασόλια μαυρομάτικα, φινόκιο, κινόα και μυρωδικά

Octopus Salad with black-eyed peas, fennel, quinoa, and herbs

Ξεφλουδισμένη τομάτα παραγωγής μας ✓

με ανθό αλατιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αγριορίγανη

Peeled homegrown tomato ✓

with sea salt, extra virgin olive oil, and wild oregano

~ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS ~

Χαλούμι σχάρας με ψητή ντομάτα και χειροποίητη μαρμελάδα σύκο 
Grilled Halloumi cheese with roasted tomato and homemade fig jam 

Μανιτάρια σοτέ με pesto βασιλικού, τοματίνια και παρμεζάνα 
Sautéed mushrooms with basil pesto, cherry tomatoes, and parmesan 

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί 
Smoked eggplant dip on toasted bread 

Ντολμαδάκια σπιτικά με ξύγαλο Σητείας 
Homemade vine leaves stuffed with rice [dolmadakia] and cretan cream cheese Xigalo from Sitia 

Spring rolls φέτας ΠΟΠ με σάλτσα μελιού και σουσάμι 
Feta cheese (PDO) spring rolls with honey sauce and sesame seeds 

Χοχλιοί μπουμπουριστοί με κρασόξυδο και αριζμαρί
Traditional dish with snails made with wine vinegar and rosemary

Τυροκαυτερή με φέτα ΠΟΠ, ξύγαλο Σητείας, καπνιστή πάπρικα και κριτσίνι εφτάζυμο 
Spicy cheese spread with feta (PDO), Xigalo from Sitia, smoked paprika, and traditional breadstick 

Τζατζίκι με παραδοσιακό γιαούρτι 
Tzatziki with Cretan traditional yogurt 

Κολοκυθάκια τηγανιτά με τζατζίκι 
Fried zucchini with tzatziki 

Παντζαροσαλάτα με μυρωδικά και τζίντζερ 
Beetroot salad with herbs and ginger 

Ξύγαλο Κουβαράκη Σητείας 
Xigalo from Sitia 

Χόρτα βραστά εποχής παραγωγής μας 
Seasonal boiled greens from our own production 

Φρέσκες πατάτες τηγανιτές παραγωγής μας 
Fresh fried potatoes from our own farm 

Λαχανικά σωτέ 
Sautéed vegetables 

Κρητικός Ντάκος με φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο και φέτα ΠΟΠ 
Cretan Dakos (traditional pretzel) with fresh tomato, olive oil, and feta cheese (PDO) 

~ ΑΛΙΠΑΣΤΑ & ΜΑΡΙΝΑΤΑ | SALT-CURED & MARINATED ~

Γαύρος μαρινάτος πάνω σε χόρτα βραστά εποχής
Marinated anchovies over seasonal boiled greens

Ceviche λαυράκι με χυμό εσπεριδοειδών, κόλιανδρο, τζίντζερ, πιπεριά chili και κρεμμύδι
Ceviche sea bass with citrus juice, coriander, ginger, chili pepper and onion

Carpaccio συναγρίδας με lime, ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Seabream carpaccio with lime, olive oil, and freshly ground pepper

Λακέρδα παλαμίδας με αγγουράκι τουρσί και φρέσκο κρεμμύδι
Salted cured bonito with pickled cucumber and fresh onion

~ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD ~

Γαρίδες σαγανάκι* με σάλτσα ντομάτας, φέτα ΠΟΠ και αγριορίγανη
Shrimp saganaki* with tomato sauce, feta (PDO), and wild oregano

Χταπόδι σχάρας* με λαδόξυδο από το ζωμό του χταποδιού και αγριορίγανη
Grilled octopus* with vinaigrette made by its broth and wild oregano

Καλαμάρια τηγανιτά*
Fried calamari*

Φρέσκα μύδια αχνιστά με φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και λευκό κρασί
Fresh steamed mussels with fresh onion, garlic, parsley, and white wine

Γαρίδες σκορδάτες* με ούζο και μυρωδικά
Shrimps* with garlic, ouzo and herbs

Καλαμάρι σχάρας* με λαδολέμονο μουστάρδας
Grilled calamari* with mustard-lemon olive oil

Γαρίδες σχάρας* με λαδολέμονο μουστάρδας
Grilled shrimp* with mustard-lemon olive oil

~ ΨΑΡΙΑ | FISHES ~

Tempura πελαγίσιου ψαριού με sauce tartare
Tempura fish with tartare sauce

Τσιπούρα Σχάρας 1/2 κιλό με βουτυράτα λαχανικά παραγωγής μας
Grilled sea bream (1/2 kg) with buttered vegetables from our own farm

Λαυράκι Σχάρας 1/2 κιλό με βουτυράτα λαχανικά παραγωγής μας
Grilled sea bass (1/2 kg) with buttered vegetables from our own farm

Ψάρια Ημέρας (ρωτήστε μας τι έφερε ο ψαράς)
Fresh daily fish

~ ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT ~

Σουβλάκι Χοιρινό με φρέσκες πατάτες τηγανιτές ή λαχανικά σωτέ
Pork souvlaki with fresh fried potatoes or sautéed vegetables

Σουβλάκι Κοτόπουλο με φρέσκες πατάτες τηγανιτές ή λαχανικά σωτέ
Chicken Souvlaki with fresh fried potatoes or sautéed vegetables

Πανσέτα Σχάρας με φρέσκες πατάτες τηγανιτές ή λαχανικά σωτέ
Grilled Pork Belly with fresh fried potatoes or sautéed vegetables

Μοσχαρίσια Μπιφτέκια Σχάρας
με φρέσκες πατάτες τηγανιτές ή λαχανικά σωτέ
Greek Bifteki [Grilled beef patties]
with fresh fried potatoes or sautéed vegetables

Σταβλίσια Χοιρινή Σχάρας με φρέσκες πατάτες τηγανιτές ή λαχανικά σωτέ
Grilled pork steak (600-700gr) with fresh fried potatoes or sautéed vegetables

Αρνίσια παϊδάκια 1/2 κιλό με φρέσκες πατάτες τηγανιτές ή λαχανικά σωτέ
Grilled lamb chops (½ kg) with fresh fried potatoes or sautéed vegetables

Μοσχαρίσια Μπριζόλα Γάλακτος Σχάρας
με φρέσκες πατάτες τηγανιτές ή λαχανικά σωτέ
Grilled Ribeye with fresh fried potatoes or sautéed vegetables

~ ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA ~

Σκιουφιχτά μακαρόνια με κιμά αρνιού,
τριμμένο ανθότυρο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Cretan handmade pasta (skioufihta) with lamb mince,
grated anthotyro (Cretan cheese), and freshly ground pepper

Linguine με καπνιστό σολομό, vodka, άνηθο και κρέμα γάλακτος
Linguine with smoked salmon, vodka, dill, and cream

Κριθαρότο Θαλασσινών
Seafood Orzo

Γαριδομακαρονάδα
Linguine with shrimps

Ριζότο Μανιταριών με κρέμα παρμεζάνας και πάστα τρούφας 
Mushroom risotto with parmesan cream and truffle paste 

Αστακομακαρονάδα 1/2 κιλό για 2 άτομα
Linguine with lobster (½ kg, for 2)

~ ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KIDS MENU ~

Κοτομπουκιές* με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές
Chicken nuggets with fresh fried potatoes

Linguine Βουτύρου
Butter Linguine Pasta

Linguine Napoli 
Linguine Napoli 

Σουβλάκι Χοιρινό με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές (1 τεμάχιο)
Pork souvlaki with fresh fried potatoes (1pcs)

Σουβλάκι Κοτόπουλο με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές (1 τεμάχιο)
Chicken souvlaki with fresh fried potatoes (1pcs)

~ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ | SIDE SAUCES ~

BBQ SAUCE // PEPPER SAUCE // CHEDDAR SAUCE  // SWEET CHILI SAUCE  // PARMESAN SAUCE 

~ SUSHI & SHARING ~

STARTERS

Wakame Goma Salad

Tempura Shrimps with spicy mayo (6 τεμάχια) (6 pieces)

MAKI ROLLS

Spicy Tuna

τόνος με spicy mayo, αγγούρι, αβοκάντο, unagi sause (6 τεμάχια)
tuna, spicy mayo, cucumber, avocado, unagi sause (6 pieces)

Salmon Maki

σολομός με teriyaki mayo, αβοκάντο, σχοινόπρασο (6 τεμάχια)
salmon, teriyaki mayo, avocado, chives (6 pieces)

INSIDE OUT

Teriyaki Tempura

γαρίδα tempura με teriyaki mayo, καρότο και τηγανιτό κρεμμύδι (8 τεμάχια)
tempura shrimp, teriyaki mayo, carrot, fried onion (8 pieces)

Ebi Tempura

γαρίδα tempura με φιλαδέλφεια, αγγούρι και κανταΐφι (8 τεμάχια)
tempura shrimp, philadelphia, cucumber, kataifi (8 pieces)

Salmon Lover

σολομός, φιλαδέλφεια, μάνγκο, κόκκινο τομπίκο (6 τεμάχια)
salmon, philadelphia, mango, red tobiko (6 pieces)

California

καβούρι, φιλαδέλφεια, αβοκάντο, κόκκινο τομπίκο, μαύρο σουσάμι (6 τεμάχια)
crab, philadelphia, avocado, red tobiko, black sesame (6 pieces)

Veggie Roll

αγγούρι, αβοκάντο, μάνγκο, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι, spicy mayo (6 τεμάχια)
cucumber, avocado, mango, carrot, fresh onion, spicy mayo (6 pieces)

SHARING PLATES

Sushi Bowl

για 2 άτομα (sushi rice, σολομός, αγγούρι, αβοκάντο,
φρέσκο κρεμμύδι, μάνγκο, ginger pickle, μαύρο σουσάμι)
for 2 people (sushi rice, salmon, cucumber, avocado,
fresh onion, mango, ginger pickle, black sesame)

Πλατώ τυριών

Cheese Platter

για 2 άτομα
for 2 people

Charcuterie Platter

πλατώ αλλαντικών για 2 άτομα
(meat products) for 2 people

Πλατώ τυριών & αλλαντικών

Cheese & Charcuterie Platter

για 2 άτομα
for 2 people

~ ΓΛΥΚΑ | DESSERTS ~

Μπακλαβάς
Baklava

Κανταΐφι
Kataifi

Καρυδόπιτα
Walnut cake

Πορτοκαλόπιτα
Orange Pie

Μηλόπιτα
Apple Pie

Σοκολατόπιτα
Chocolate Cake

Σφακιανή πίτα με
μυζήθρα και μέλι 
Sfakiani pie with
mizithra cheese and honey 

Παγωτό / Scoop 
Ice cream / Scoop 

**Μπορείτε να συνοδέψετε όλα
τα γλυκά με μία μπάλα παγωτό (+ 2,50€)**

**All desserts can be served
with a scoop of ice cream. (+ 2,50€)**

 | vegetarian  | vegan

Το μενού μας επιμελείται ο Σεφ Χρήστος Λάπας. | The menu is created by our Chef Christos Lapas.

Σε όλα τα φαγητά μας (εκτός των τηγανιτών) χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.
We use local extra virgin olive oil for all our dishes (except fried).

Τα λαχανικά προέρχονται από δική μας παραγωγή, ή από ντόπιους παραγωγούς.
We use vegetables from our production and from local producers.

Όλα τα πιάτα κρεατικών και ψαρικών είναι φρέσκα. | We use fresh meat and fish.

*Μέρος των θαλασσινών είναι κατεψυγμένα | To maintain consistency, some seafood products may be frozen.

Για τυχόν αλλεργίες ενημερώστε το προσωπικό μας. | Please inform us in case of allergies

Αγορανομικός υπεύθυνος: Προϊστάκης Εμμανουήλ | Responsible for the market regulations: Proistakis Emmanouil