



ADRINA BEACH TAVERN
OUR SPECIALITIES (PRE-ORDER)

LIVE LOBSTER

From our tank. Grilled or boiled €/kg

LOBSTER LINGUINE

A summer gourmet experience. With linguine and fresh tomato sauce.
. €/LOBSTER/kg +8.00€/SPAGHETTI/PERSON

SCORPION FISH LINGUINE

A traditional Skopelos recipe with fresh tomato sauce and linguine
. €/SCORPION FISH/kg +8.00€/SPAGHETTI/PERSON

MONKFISH FRICASSEE

Monkfish with greens and egg lemon sauce 22,00€/PERSON

DUSKY GROUPER FISH STEW

A classic Skopelos recipe you must try. Dusky grouper fish (rofos) cooked with onions and
sour plums €/kg

FISH SOUP

With fresh local fish and vegetables €/FISH/kg +7.50€/SOUP/PERSON

GRILLED SCORPION FISH

If it is available ... don't miss it €/kg

CATCH OF THE DAY

From the fishing boat to your plate... Fish grilled or fried €/kg

KATSIKOMAKARONADA

Linguine with Skopelos local goat slowly cooked in the oven 21,00€/PERSON

VEGETARIAN
GLUTEN-FREE

(Gluten-free flour available upon request)

At Adrina, we cook daily for you using only fresh ingredients.
We favour traditional recipes.
Our potatoes are fresh.
We use high-quality sunflower oil for our fries.
We use extra virgin olive oil from Skopelos for cooked recipes and salads.



TRADITIONAL STARTERS

TZATZIKI ^{GF,V}	5.40€
Traditional Greek dip with garlic, chopped cucumber, yoghurt, oil and dill. Served with toasted garlic bread	
TARAMOSALATA ^{GF}	7.60€
Fluffy traditional spread with white fish roe	
EGGPLANT SPREAD ^{GF,V}	7.20€
Traditional recipe served with Arabic pita bread	

LOCAL SPECIALTY

SKOPELOS TRADITIONAL CHEESE PIE ^V	9.30€
Enjoy our authentic Skopelos cheese pie, lovingly made right here at Adrina. Thin, crispy handmade phyllo pastry hugs rich, genuine PDO feta cheese for a truly flavorful taste of Skopelos tradition	

GRILLED TALAGANI CHEESE ^{GF,V}	8.70€
Traditional Messenian cheese made from sheep's milk, grilled and sliced. Served in a clay pot with oregano and grilled tomato	

SPICY FETA CHEESE "BUYIURDI" ^{GF,V}	8.10€
Grilled feta cheese with tomato, hot pepper and oregano	

DOLMADAKIA ^V	8.70€
Traditional stuffed grape leaves with rice, fresh herbs and lemon	

FRIED ZUCCHINI ^V	9.35€
With locally produced grated myzithra cheese	

GRILLED VEGETABLES ^{GF,V}	9.00€
Grilled vegetables with sweet and sour vinaigrette	

SPICY LOCAL CHEESE SPREAD ^{GF,V}	7.90€
Made with Skopelos feta cheese, red Florina peppers & chilli peppers	

CHEESEBALLS ^V	9.80€
Mixed cheese croquettes served with spicy cheese sauce	

SEAFOOD STARTERS

YOU MUST TRY

PSOMAKI WITH CRISPY COD	14.90€
Juicy cod fillet with a crunchy coating, in a soft bun with tartar mayonnaise	

MUSSELS MARINIERE ^{GF}	14.70€
Fresh mussels cooked with onions and garlic, finished with white wine	

FRESH BAKED SHRIMPS "SAGANAKI" ^{GF}	15.80€
Baked with tomato and feta cheese	

FRESH BAKED MUSSELS "SAGANAKI" ^{GF}	15.80€
With tomato, feta cheese and parsley	

FISH SPECIALTY

DRUNKEN SHRIMPS ^{GF}	15.80€
Fresh shrimps sautéed with garlic, fresh lemon and white wine, a dish bursting with Mediterranean aromas	

WHOLE GRILLED CALAMARI ^{GF}	20.60€
Whole grilled squid served with olive oil-lemon dressing	

FRIED CALAMARI	11.80€
Fresh local squid, tender and juicy	

SMOKED MACKEREL ^{GF}	8.70€
Grilled mackerel with onion and oil-lemon dressing	

FRESH GRILLED OCTOPUS ^{GF}	19.20€
Fresh octopus pieces with vinegar and olive oil. Served with pickled vegetables	

CHEF'S CHOICE

OCTOPUS GYROS	19.80€
Fresh octopus sautéed with onion on pita bread with fish roe spread and mustard	

FRESH GARLIC SHRIMPS ^{GF}	15.80€
Garlic, green onion and hot pepper. Served with pita bread	

FRESH & LOCAL

FRIED BABY SHRIMPS	12.70€
Fresh shrimps delivered to us daily by local fishermen	

FRESH FRIED WHITE BAIT	10.90€
Fresh, fried, delicious whitebait. Availability depends on the phases of the moon. Please ask your waiter	



SALADS

GAVATHA SALAD^V 12.60€
Tomato, capers, onion, olives, purslane and crumbled feta on a bed of whole grain rusk topped with mustard vinaigrette

ADRINA SALAD^{GF,V} 13.70€
Our salad with rocket, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, parmesan flakes, pine seeds and other mixed seeds served with a honey balsamic vinaigrette

OUR FAVOURITE

KINOA WITH SHRIMPS^{GF} 16.20€
Avocado, mango, pomegranate, tomatoes, spring onions and sesame oil

MIXED GREENS WITH GRILLED CHICKEN . 14.80€
Mixed salad greens, grilled chicken thigh fillet, croutons and homemade dressing

GREEK SALAD^{GF,V} 9.40€
The traditional Greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, olives and feta cheese

LOCAL SPECIALTY

ALONISSOS TUNA SALAD^{GF} 18.90€
Fresh salad with Alonissos tuna, iceberg, endive, capers, onion and dill with a lemon-based dressing

DAKOS WITH SKOPELOS KATIKI CHEESE . 10.90€
Dakos (barley rusks), juicy tomatoes, Skopelos katiki cheese, oregano and olive oil. An authentic island dish

CHEF'S SELECTION

FRESH BOILED VEGETABLES^{GF,V} 7.90€
A healthy selection of freshly cut and lightly boiled vegetables (greens, broccoli, cauliflower or baby zucchini) depending on daily availability. Please ask your waiter

SPECIAL ADRINA PASTA

PESTO LINGUINE WITH CALAMARI 15.90€
With local Adrina herbs

CANNELLONI WITH SHRIMP AND CRAB . . 21.80€
Cannelloni filled with shrimp, crab and fresh herbs served with a shrimp sauce

GRILLED MAIN COURSES

BEEF TAGLIATA^{GF} 32.70€
Thinly cut beef escalopes of premium quality

BEEF BURGER STEAK^{GF} 11.90€
Juicy grilled homemade beef burger

BEEF BURGER STEAK "YOGHURTLU" 12.90€
Grilled beef burger on pita bread, topped with yoghurt sauce. Served with mixed salad and fried potatoes

YOU MUST TRY

BEEF SOUVLAKI
WITH GRILLED VEGETABLES 27.90€
Cubes of beef, peppers and onion on two skewers. Served with pita bread, fried potatoes and tabbouleh

CHICKEN-BACON SOUVLAKI 12.80€
Cubes of tender chicken fillets wrapped in bacon on a skewer

THE BEST CHOICE

MAKE YOUR OWN CHICKEN GYRO 14.90€
Two pieces of pita bread filled with chicken gyros. Served with mustard sauce, tzatziki, chopped tomato, onion and fried potatoes

CHICKEN FILLET 10.10€
Grilled tender chicken fillet

GREEK PORK SOUVLAKI 11.60€
Pork pieces on a skewer served on grilled pita bread with tomato, tzatziki and fried potatoes

LOCAL SPECIALTY

PORK KONTOSOUVLI 16.20€
Grill speciality. With paprika sauce, pita bread and fried potatoes

PORK STEAK TOMAHAWK 17.80€
Tender and delicious pork steak with fried potatoes

YOU MUST TRY

FRIED MEATBALLS 12.60€
Traditional fried beef meatballs



QUICK AND TASTY

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	8.70€
Made with fresh tomatoes	
SPAGHETTI WITH FRESH BUTTER	7.60€
GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH	4.90€

DESSERTS

HOMEMADE ORANGE PIE	9.40€
Honey dipped - moist and full of flavour	

OUR SWEET CHOICE

PROFITEROLE ICE CREAM	11.50€
Stuffed vanilla ice cream puffs, served with hot chocolate sauce	

ADRINA ICE CREAM FOR 4 PERSONS	14.30€
Our homemade ice-cream with Madagascar vanilla, hazelnuts, chocolate chips and caramel sauce	

SKOPELOS MILK PIE	11.80€
Enjoy our authentic Skopelos milk pie (Galatopita), lovingly made right here at Adrina. Thin, crispy handmade phyllo pastry embraces rich, creamy custard	

CHOCOLATE SOUFFLE	9.30€
Homemade hot chocolate soufflé	

ICE CREAMS AND FRUITS

BANANA SPLIT	7.20€
Banana and three flavours of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry with chocolate syrup, whipped cream and grated almonds	

CHICAGO ICE CREAM	7.20€
Two flavours of ice cream, milk and dark chocolate, grated almond, chocolate chips, whipped cream and chocolate syrup	

ICE CREAM SCOOP-VARIOUS	2.50€
YOGHURT WITH FRUIT OR HONEY	7.20€
FRESH FRUIT IN SEASON	5.90€

COFFEE - TEA

TEA	3.50€
GREEK COFFEE SINGLE	3.50€
GREEK COFFEE DOUBLE	4.00€
ESPRESSO	4.30€
ESPRESSO FREDDO	5.20€
DOUBLE ESPRESSO	5.40€
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO FREDDO	5.40€
NESCAFE FRAPPE ICED OR HOT	4.10€
HOT OR COLD CHOCOLATE	5.40€
FILTER COFFEE	4.90€

BEVERAGE

STILL MINERAL WATER 500ML	0.70€
STILL MINERAL WATER 1.0L	1.40€
SPARKLING WATER 250ml/1.0L	3.80€/4.80€
SOFT DRINKS	3.10€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	4.80€
PACKAGED NATURAL FRUIT JUICES	3.50€
MILKSHAKES AND SMOOTHIES	5.40€

BAR DRINKS

DRAFT BEER	3.30€
GREEK BEERS 330ml	3.30€
IMPORTED BEERS 330ml	5.80€
MIXED DRINKS AND COCKTAILS	10.00€
SPIRITS	9.00€
SPECIAL BRANDS	12.00€
PREMIUM BRANDS	15.00€
SHOTS, DIGESTIVES AND LIQUEURS	3.00€
BOTTLE OF OUZO 200ml	8.50€



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ^{GF, V} 5.40€
Ελληνικό, παραδοσιακό και σπιτικό. Σερβίζεται με
φρυγανισμένα ψωμάκια σκόρδου

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ^{GF} 7.60€
Αφράτη παραδοσιακή ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ^{GF, V} 7.20€
Παραδοσιακή συνταγή. Σερβίζεται με πιτάκια

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ^V 9.30€
Απολαύστε την αυθεντική σκοπελίτικη στριφτή τυρόπιτα,
φτιαγμένη με μεράκι από τα χεράκια μας. Λεπτό, τραγανό
χειροποίητο φύλλο αγκαλιάζει πλούσια, αυθεντική φέτα
Π.Ο.Π., δημιουργώντας μια γευστική εμπειρία που τιμά την
παράδοση της Σκοπέλου

ΨΗΤΟ ΤΑΛΑΓΑΝΙ^{GF, V} 8.70€
Ψητό παραδοσιακό μεσσηνιακό τυρί από πρόβειο γάλα.
Σερβίζεται σε σαγανάκι με ρίγανη και ψητή ντομάτα

«ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΝΤΙ»^{GF, V} 8.10€
Ψητή φέτα με ντομάτα, καυτερή πιπεριά και ρίγανη

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ^V 8.70€
Παραδοσιακά με ρύζι, μαγειρεμένα με φρέσκα
μυρωδικά και λεμόνι

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ^V 9.35€
Με τριμμένη ξερή σκοπελίτικη μυζήθρα

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ^{GF, V} 9.00€
Φρεσκοψημένα λαχανικά με γλυκόξινη βινεγκρέτ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ^{GF, V} 7.90€
Με φέτα Σκοπέλου, πιπεριά Φλωρίνης και καυτερή πιπεριά

ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ^V 9.80€
Τηγανητές μπουκίτσες τυριών με σάλτσα τυροκαυτερής

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΤΡΑΓΑΝΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΕ ΨΩΜΑΚΙ . . . 14.90€
Ζουμερό φιλέτο μπακαλιάρου με τραγανή κρούστα
σε μαλακό ψωμάκι με μαγιονέζα ταρτάρ

ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΙΝΙΕΡ^{GF} 14.70€
Φρέσκα μύδια, μαγειρεμένα με κρεμμύδι, σκόρδο,
σβησμένα με λευκό κρασί

ΦΡΕΣΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ^{GF} 15.80€
Το παραδοσιακό σαγανάκι με ντομάτα και φέτα

ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ^{GF} 15.80€
Με ντομάτα, φέτα και μαϊντανό

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΜΕΘΥΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ^{GF} 15.80€
Φρέσκες γαρίδες με μεσογειακά αρώματα
σωταρισμένες με σκόρδο, φρέσκο λεμόνι και λευκό κρασί

ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ^{GF} 20.60€
Ολόκληρο καλαμάρι στη σχάρα με λαδολέμονο

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 11.80€
Φρέσκο ντόπιο καλαμάρι

ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ^{GF} 8.70€
Ψητό με λαδολέμονο και ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ^{GF} 19.20€
Κομματάκια φρέσκου χταποδιού με λαδόξυδο
και σπιτικό τουρσί λαχανικών

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΓΥΡΟΣ ΧΤΑΠΟΔΙ 19.80€
Χταπόδι σοταρισμένο με κρεμμύδι πάνω σε πίτα
με ταραμοσαλάτα και μουστάρδα

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΑΤΕΣ^{GF} 15.80€
Σε σαγανάκι με ελαιόλαδο, πολύ σκόρδο, φρέσκο
κρεμμύδι και καυτερή πιπεριά. Σερβίζεται με πίτα

ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ

ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 12.70€
Φρέσκο γαριδάκι απευθείας από την ανεμότρατα
της Σκοπέλου

ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΓΑΥΡΟΣ 10.90€
Η διαθεσιμότητα εξαρτάται από τις φάσεις του
φεγγαριού. Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΒΑΘΑ^V 12.60€
Ντάκος, ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές, αντράκλα,
φέτα και βινεγκρέτ μουστάρδας

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΤΡΙΝΑ^{GF,V} 13.70€
Η σαλάτα μας με ρόκα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα,
φλοίδες παρμεζάνας, κουκουναρόσπορο και άλλους
σπόρους και σως μπαλσάμικο-μέλι

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ^{GF} 16.20€
Αβοκάντο, μάνγκο, ρόδι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι
και σησαμέλαιο

ΚΗΠΟΥΡΟΥ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14.80€
Ανάμεικτα φρέσκα σαλατικά, κρουτόν,
ψητό κοτόπουλο μπούτι φιλέτο και σπιτική σως

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ^{GF} 9.40€
Η κλασική ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
πιπεριά, ελιές και φέτα

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ^{GF} 18.90€
Αυθεντικός τόνος Αλοννήσου, μαρούλι iceberg,
αντίβ, κάπαρη, κρεμμύδι, άνηθο και λεμονάτη σως

ΝΤΑΚΟΣ ΜΕ ΚΑΤΙΚΙ ΣΚΟΠΕΛΟΥ 10.90€
Ντάκος, ζουμερές ντομάτες, σκοπελίτικο κατίκι, ελαιόλαδο
και ρίγανη

ΕΠΙΛΟΓΗ ΗΜΕΡΑΣ

ΦΡΕΣΚΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΗΜΕΡΑΣ^{GF,V} 7.90€
Μια υγιεινή επιλογή από ελαφρώς βρασμένα λαχανικά
(χόρτα, μπρόκολο, κουνουπίδι ή κολοκυθάκι baby).
Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τα λαχανικά
ημέρας

ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΤΗΣ ΑΝΤΡΙΝΑΣ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 15.90€
Με βότανα από την Αντρίνα

ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΓΑΡΙΔΑΣ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ . . . 21.80€
Κανελόνια γεμιστά με γαρίδα, καβούρι και φρέσκα
μυρωδικά σερβιρισμένα με σάλτσα γαρίδας

ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ 32.70€
Λεπτοκομμένα μοσχαρίσια φιλετάκια εξαιρετικής ποιότητας

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 11.90€
Ζουμερό μπιφτέκι από φρεσκοκομμένο κιμά

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ «ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ» . . 12.90€
Σερβίρεται πάνω σε πίτα με δροσερή σως γιαουρτιού,
φιλοκομμένη σαλάτα και πατάτες τηγανητές

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ . 27.90€
Τρυφερά κομμάτια μοσχαριού, περασμένα σε δύο
σούβλες με πιπεριές και κρεμμύδι. Σερβίρονται
με πίτα, τηγανητές πατάτες και δροσερό ταμπουλέ

ΣΟΥΒΛΑΚΙ «ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ» 12.80€
Τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλου τυλιχτά με μπέικον

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΟΥ ΨΗΣΤΗ

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14.90€
Δύο πιτόγυρα κοτόπουλο. Τα συνοδεύουμε με
σάλτσα μουστάρδας, τζατζίκι, φιλοκομμένη ντομάτα
με κρεμμυδάκι και πατάτες τηγανητές
για να το τυλίξετε με ό,τι θέλετε

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10.10€
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ 11.60€
Σερβίρονται με ψητή πίτα, ντομάτα, τζατζίκι
και τηγανητές πατάτες

ΝΤΟΠΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ 16.20€
Σπεσιαλιτέ του ψήστη μας. Σερβίρεται με σάλτσα πάπρικας,
πίτα και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΤΟΜΑΧΑΚ 17.80€
Τρυφερή και ζουμερή χοιρινή μπριζόλα με πατάτες
τηγανητές

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ - ΚΑΙ ΕΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΟ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ 12.60€
Παραδοσιακά τηγανητά μοσχαρίσια κεφτεδάκια



ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ «ΝΑΠΟΛΙΤΑΙΝ» ΝΤΟΜΑΤΑ	8.70€
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ	7.60€
ΤΟΣΤ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ	4.90€

ΓΛΥΚΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΣΠΙΤΙΚΗ	9.40€
Σιροπιαστή με τα πιο αγνά υλικά	

Η ΓΛΥΚΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΑΣ

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΠΑΓΩΤΟ	11.50€
Γεμιστά σου με παγωτό βανίλια. Σερβίρονται με κρέμα ζεστής σοκολάτας	

ΠΑΓΩΤΟ ADRINA ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ	14.30€
Το δικό μας σπιτικό παγωτό. Με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, φουντούκια, κομμάτια σοκολάτας και σιρόπι καραμέλας	

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΥ	11.80€
Απολαύστε την αυθεντική σκοπελίτικη γαλατόπιτα, φτιαγμένη με μεράκι από τα χεράκια μας. Αφράτη, βελούδινη κρέμα σκεπάζεται από λεπτό, τραγανό χειροποίητο φύλλο, δημιουργώντας μια γλυκιά εμπειρία που τιμά την παράδοση της Σκοπέλου	

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	9.30€
Σπιτικό ζεστό σουφλέ σοκολάτας	

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

ΜΠΑΝΑΝΑ ΣΠΛΙΤ	7.20€
Μπανάνα και τρεις γεύσεις παγωτό, βανίλια, σοκολάτα και φράουλα με σιρόπι σοκολάτας, σαντιγί και τριμμένο αμύγδαλο	

ΠΑΓΩΤΟ ΣΙΚΑΓΟ	7.20€
Δύο γεύσεις παγωτό, σοκολάτα γάλακτος και σοκολάτα υγείας, τριμμένο αμύγδαλο, κομμάτια σοκολάτας, σαντιγί και σιρόπι σοκολάτας	

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ (ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ)	2.50€
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ Ή ΦΡΟΥΤΑ	7.20€
ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	5.90€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Τσάι Απλό ή Αρωματικό	3.50€
Καφές Ελληνικός Μονός	3.50€
Καφές Ελληνικός Διπλός	4.00€
Εσπρέσο	4.30€
Εσπρέσο Φρέντο	5.20€
Διπλό Εσπρέσο	5.40€
Καπουτσίνο / Καπουτσίνο Φρέντο	5.40€
Νεσκαφέ Ζεστός ή Φραπέ	4.10€
Ρόφημα Σοκολάτας Ζεστό ή Κρύο	5.40€
Καφές Φίλτρου	4.90€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Μεταλλικό Νερό 500ml	0.70€
Μεταλλικό Νερό 1.0L	1.40€
Ανθρακούχο Νερό 250ml/1.0L	3.80€/4.80€
Αναψυκτικά Διάφορα	3.10€
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	4.80€
Χυμοί Φρούτων Διάφοροι	3.50€
Μιλκσέικ και Γρανίτες	5.40€

ΠΟΤΑ

Μπύρα Ποτήρι Draft	3.30€
Μπύρες Εγχώριες 330ml	3.30€
Μπύρες Εισαγωγής 330ml	5.80€
Κοκτέιλ Διάφορα	10.00€
Ποτά Απλά	9.00€
Ποτά Σπέσιαλ	12.00€
Ποτά Premium	15.00€
Σφηνάκια, Χωνευτικά και Λικεράκια . .	3.00€
Ούζο Μπουκάλι 200ml	8.50€



TABERNA ADRINA BEACH
ΟΙ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ (ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ)

ΖΩΝΤΑΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ

Από το ενυδρείο μας. Ψητός ή βραστός €/kg

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Η γευστική εμπειρία του καλοκαιριού! Με λιγκουίνι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας
. €/ΑΣΤΑΚΟΣ/kg +8.00€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Η παραδοσιακή σκοπελίτικη συνταγή με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και λιγκουίνι
. €/ΣΚΟΡΠΙΝΑ/kg +8.00€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

Φρέσκια πεσκανδρίτσα φρικασέ με σάλτσα αυγολέμονο 22,00€/ΑΤΟΜΟ

ΡΟΦΟΣ ΣΤΙΦΑΔΟ

Η παραδοσιακή σκοπελίτικη συνταγή που αξίζει να δοκιμάσετε.
Ροφός μαγειρεμένος με κρεμμύδια και ξινά δαμάσκηνα €/kg

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Με φρέσκα ψάρια και λαχανικά €/ΨΑΡΙ/kg +7.50€/ΣΟΥΠΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΨΗΤΗ

Αν τη δείτε στη βιτρίνα μας, μην την χάσετε! €/kg

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Από τη βάρκα κατευθείαν στο πιάτο σας.
Τηγανητά ή ψητά και το βράδυ όλα στα κάρβουνα €/kg

ΚΑΤΣΙΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ- ΕΠΙΤΕΛΟΥΣ ΕΝΑ ΚΡΕΑΣ

Λιγκουίνι με κατσιακάκι Σκοπέλου σιγομαγειρεμένο στη γάστρα 21,00€/ΑΤΟΜΟ

VEGETERIAN
GLUTEN FREE

(κατόπιν αιτήματος όλα τα τηγανητά μπορούν να γίνουν και με gluten free πανάρισμα)

Στην Αντρίνα μαγειρεύουμε καθημερινά για εσάς παραδοσιακές συνταγές με φρέσκα υλικά ημέρας.

Οι πατάτες μας είναι φρέσκοιες και καθαρισμένες από εμάς.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο αρίστης ποιότητας.

Στα μαγειρευτά και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Σκοπέλου.