



MENU





Ιστορικό

Η ταβέρνα “Νικόλας” λειτουργεί στην Μύκονο, στην παραλία Αγία Άννα – Παράγκας από το 1967. Είναι μία οικογενειακή ταβέρνα, την οποία πρωτολειτούργησαν με πολύ μεράκι και όρεξη για ποιοτικό σπιτικό φαγητό ο Νικόλας Δαχτυλίδης με την γυναίκα του Κατερίνα.

Την παράδοση στην καλή κουζίνα και στην υψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση των πελατών συνέχισε η κόρη τους Άννα Νάζου και ο σύζυγος της Κωνσταντίνος Νάζος, οι οποίοι με την σειρά τους παρέδωσαν την σκυτάλη στον γιό τους Νικόλα.

Ο Νικόλας, μαζί με την αδερφή του Κατερίνα και την σύζυγο του Ρένα, έχουν διατηρήσει την φιλοσοφία και τον χαρακτήρα της ταβέρνας που έχει μείνει αναλλοίωτος στο πέρασμα των 3 γενιών.

Αυτό που κάνει την ταβέρνα “Νικόλας” να ξεχωρίζει είναι ο τρόπος και τα υλικά που μαγειρεύονται τα φαγητά. Όλο το μενού βασίζεται στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα, η οποία έχει αναγνωριστεί ως υψηλής, γευστικής και θρεπτικής αξίας. Η πλειοψηφία των υλικών προέρχεται από τα κτήματα της οικογένειας, το κρέας από την ιδιωτική τους φάρμα, ενώ τα ψάρια ψαρεύονται καθημερινά από τους ίδιους.

Από νωρίς το πρωί, η ταβέρνα “Νικόλας” είναι ανοιχτή και έτοιμη να σερβίρει τον καφέ στους πιστούς πελάτες, να τους προσφέρει ένα πλούσιο πρωινό και στη συνέχεια ... η κουζίνα παίρνει φωτιά, ετοιμάζοντας τις “σπεσιαλιτέ της μαμάς”, οι οποίες θα απογειώσουν την γεύση.

History

The Nicolas Taverna has been working in Mykonos, in “Agia Anna - Paraga” beach, since 1967. It is a family restaurant, which firstly opened by Nicolas Dahtilidis and his wife Katerina, with much passion and desire for quality homemade food. The tradition of fine cuisine and high quality customer service was continued by their daughter Anna Nazos and her husband Konstantinos Nazos, which in turn was handed to their son Nicolas.

Subsequently, Nicolas with his sister Katerina and his wife Rena, respected the philosophy and the unique character of the tavern which is remained unchanged over the 3 births.

The diversification of Nicolas Tavern is succeed by the way the dishes are cooked and the high quality of the ingredients. The whole menu is based on the traditional greek cuisine, which has been recognized as a tasteful kitchen of high nutritional value.

The majority of the ingredients grows in the family fields, the meat comes from their private farm and the fishes are daily fished by their own hands.

From early in the morning, Nicolas Taverna is open and ready to serve fresh coffee to their loyal customers and not only. Prepares rich breakfast while in the kitchen the preparation of the “mum's specialities” has already begun.





Ψωμί Ψημένο

Σαλάτες

Χωριάτικη
(ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα)

“Νικόλας”
(μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, ξινότυρο, παξιμάδι, λούζα, dressing από βαλσάμικο & μέλι)

“Βαλεριάνα”
(βαλεριάννα, ρόκα, φιλέ πορτοκαλιού, ντομάτα, παξιμάδι, ανθότυρο, σάλτσα παλαιωμένης μουστάρδας)

Κινόα
(αβοκάντο, πιπεριά, κρεμμυδάκι, τортίγια, σως από λάιμ & μέλι)

Ντοματίνια με χαρουπόψωμο
(γαύρος μαρινάτος, ξινότυρο Μυκόνου, ρίγανη)

Χόρτα βραστά
(βλήτα ή ραδίκια ιταλικά)

Μυκονιάτικες Γεύσεις

Λούζα Μυκόνου

Κολοκυθοκεφτέδες



Toasted Bread

Salads

Greek
(tomato, cucumber, onion, olives, feta cheese)

“Nicolas”
(lettuce, rucola, tomato, xynotiro cheese, crispy bread local type of ham - louza balsamic & honey dressing)

“Valerian”
(valerian, rucola, orange, tomato, crispy bread, anthotyro cheese, mustard sauce)

Quinoa
(avocado, pepper, onion, tortilla, lime & honey sauce)

Cherry tomatoes with carob bread
(marinated anchovies, xynotiro cheese of Mykonos, oregano)

Boiled wild greens
(silver beet or chicory)



Mykonian Dishes

Louza of Mykonos
(local type of ham)

Fried zucchini balls

Salads



Ζεστά Ορεκτικά

Φέτα ψητή
(με ντομάτα & πιπεριά)

Φέτα σε φύλλο σφολιάτας
(με μέλι & σουσάμι)

Ταλαγάνι

Κολοκυθάκια τηγανητά

Σαγανάκι τυρί

Μελιτζάνα ψητή
(με φέτα, σκόρδο, ντομάτα)

Μανιτάρια σοτέ
(με λευκό κρασί & σκόρδο)

Πατάτες τηγανητές

Κρύα Ορεκτικά

Τζατζίκι

Φάβα

Τυροκαυτερή
(φέτα με πιπεριά)

Μαυρομάτικα φασόλια
(με ψιλοκομμένο μαϊντανό
& κρεμμύδι)

Καρπάτσιο Μοσχάρι



Hot Appetizers

Grilled feta cheese
(with tomato & pepper)

Feta in puff pastry
(with honey & sesame)

Grilled Talagani cheese

Fried zucchini

Saganaki (fried cheese)

Baked aubergine
(with feta, garlic, tomato)

Sauteed Mushrooms
(white wine & garlic)

French fries



Cold Appetizers

Tzatziki
(yogurt, cucumber
& spread of garlic)

Mashed split yellow peas

Tyrokafteri sauce
(spread of feta cheese
with green pepper)

Black-eyed beans
(with chopped parsley
& onion)

Beef carpaccio

Appetizers



Ορεκτικά Θαλασσινών

Γαρίδες* ούζου
(περιέχει κρέμα γάλακτος)

Γαρίδες* σαγανάκι

Γαρίδες* σκορδοβούτυρο

Γαριδάκι γόνος

Καλαμαράκι* γόνος

Ταραμοσαλάτα λευκή

Χταπόδι ξιδάτο
(χταπόδι βραστό με ντομάτα,
πιπεριά & κάπαρη)

Μύδια αχνιστά

Γαύρος μαρινάτος

Σαρδέλα ψητή

Ψαράκι μικρό τηγανητό

Καρπάτσιο φρέσκου ψαριού

Σεβίτσε φρέσκου ψαριού

Χταπόδι ψητό

Σκουμπρί καπνιστό

Λακέρδα παστή



Ριζότο

Ριζότο γαρίδας*

Ριζότο μανιταριών

Ριζότο κοτόπουλου με μπέικον



Seafood Appetisers

Shrimps* with ouzo & fresh cream

Shrimps* with feta cheese & tomato

Shrimps* with garlic & butter

Baby shrimps fried

Baby squids* fried

White Taramosalata
(spread of fish roe salad)

Octopus in vinegar
(boiled octopus with tomato,
green pepper & capers)

Steamed mussels

Marinated anchovies

Grilled sardines

Small fried fish

Fresh fish carpaccio

Fresh fish ceviche



Risotto

Shrimp* risotto

Mushroom risotto

Chicken & bacon risotto

Risotto



Μαγειρευτά Πιάτα Ημέρας

Χταπόδι κοκκινιστό κρασάτο

Αρνάκι φούρνου

Φασολάκια φρέσκα
(φασολάκια, κολοκυθάκια,
πατάτα, καρότο, κρεμμύδι)

Μουσακάς

Κεφτεδάκια

Ζυμαρικά

Καρμπονάρα
(μανιτάρια, μπέικον,
κρέμα γάλακτος)

Μακαρόνια με κιμά

Πένες μπρόκολο, κοτόπουλο,
μπέικον & κρέμα γάλακτος

Πένες με καπνιστό σολωμό
& κρέμα γάλακτος

Μακαρόνια με σάλτσα

Μακαρόνια με θαλασσινά*

Μακαρόνια με γαρίδες*
(σάλτσα ούζου & κρέμα γάλακτος)

Μακαρόνια με γαρίδες*
& σάλτσα ντομάτας

Μακαρόνια με φρέσκο
αστακό (κιλό)

Ατομική μακαρονάδα
αστακού

Κριθαράκι Θαλασσινών*



Cooked Dishes of the day

Octopus with tomato sauce & wine

Lamb in the oven
with lemon sauce & potatoes

Green beans with tomato sauce
(zucchini, potato, carrot,
onion, green beans)

Mousakas
(aubergines with
minced meat & bechamel)

Meatballs

Pasta

Spaghetti carbonara
(with fresh cream, mushrooms
bacon)

Spaghetti bolognese

Penne with broccoli, chicken,
bacon & fresh cream

Penne with smoked salmon
& fresh cream

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti with sea food*

Spaghetti with shrimps*
(in ouzo sauce & fresh cream)

Spaghetti with shrimps*
in tomato sauce

Spaghetti with fresh
lobster (per kilo)

Spaghetti with fresh
lobster (portion)

Orzo with sea food*



Pasta

Mousakas

Στα Κάρβουνα



Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος

Μπριζόλα χοιρινή

Μπιφτέκια

Παϊδάκια κοτόπουλο (το κιλό)
(μερίδα)

Παϊδάκια αρνί (το κιλό)
(μερίδα)

Σουβλάκι χοιρινό ή κοτόπουλο
(με πατάτες,
ντομάτα, τζατζίκι & πίτα)

Rib eye

Grilled

Veal steak

Pork steak

Patties

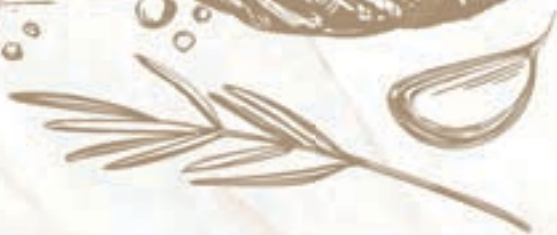
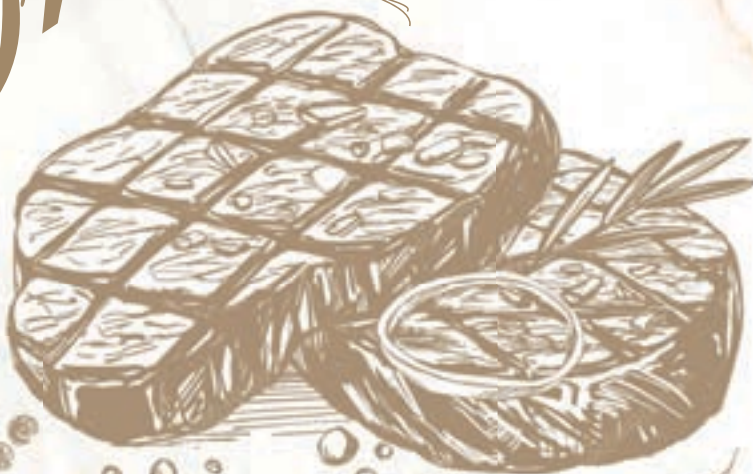
Chicken chops (per kilo)
(portion)

Lamb chops (per kilo)
(portion)

Souvlaki with pork or chicken
(with french fries,
tomato, tzatziki & pita bread)

Rib eye

Grilled





Ψάρια

Ψάρι Α (το κιλό)

Ψάρι Β (το κιλό)

Τσιπούρα

Σολωμός ψητός

Αστακός (το κιλό)

Γαλέος ή μπακαλιάρος* τηγανητός



Θαλασσινά

Γαρίδες* ψητές

Καλαμάρι ψητό

Καλαμάρι τηγανητό



Fish



Fish A (per kilo)

Fish B (per kilo)

Dorado (portion)

Grilled Salmon

Lobster (per kilo)

Fried tope shark or cod*



Seafood

Grilled shrimps*

Grilled squid

Fried squid



Seafood



Φρούτα

Καρπούζι

Φρούτα διάφορα

Φρούτα με γιαουρτί & μέλι

Γλυκά

Μπακλαβάς

Μπακλαβάς με παγωτό

Σουφλέ σοκολάτας

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό

Γλυκό ημέρας

Τσιζκέικ φράουλας

Γιαούρτι με γλυκό κυδώνι

Μπανόφι

1 μπάλα παγωτό

2 μπάλες παγωτό



Fruits

Watermelon

Mixed fruits

Fruits with yogurt & honey

Dessert

Baklavas

Baklavas with ice cream

Chocolate souffle

Chocolate souffle with ice cream

Dessert of the day

Strawberry cheesecake

Yogurt with quince preserves

Banoffee

1 ice cream scoop

2 ice cream scoops



Dessert



Fruits



Υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Νάζος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Οι τιμές είναι σε ευρώ.

Ο αστερίσκος(*) υποδηλώνει τα κατεψυγμένα τρόφιμα.

Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη.
δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Surety: Konstadinos Nazos

All our prices are inclusive of all applicable taxes.

The prices are in € (euro).

The star(*) indicates frozen food.

We use olive oil for our salad & cooked meals.

We use sunflower for our fried dishes.

The feta cheese we use is greek.

The restaurant is obliged to present printed forms in a special box.
next to the exit for the reclamation of any complaints.



