



Ελαιώνας
της Μαρίνας

Καλώς ορίσατε στον “Ελαιώνα της Μαρίνας”

Ο “Ελαιώνας της Μαρίνας” βρίσκεται σε μία κατεξοχήν παραθαλάσσια αγροτουριστική περιοχή που βρέχεται από το Ιόνιο Πέλαγος.

Η ιδέα της δημιουργίας του εμφανίστηκε το 2005 από τη Θεοφάνια Ορφανού και το Νικόλαο Γουληαδίτη. Ένας χώρος να απολαμβάνετε γνήσια παραδοσιακή Ελληνική κουζίνα με αγνά τοπικά προϊόντα, θέα το Ιόνιο Πέλαγος ακούγοντας τον ήχο της Θάλασσας.

Το σχέδιο του χώρου έγινε το 2010, τρία χρόνια μετά τη γέννηση της κόρης τους Μαρίνας, που ήταν η αφορμή για να πραγματοποιήσουν το όραμα τους.

Ο χώρος σχεδιάστηκε με τρόπο ώστε να εξυπηρετεί όλους τους εκλεπτυσμένους γαστρονομικά επισκέπτες.

Ο παραδοσιακός φούρνος ξεκινάει το πρωί να ετοιμάζει το φαγητό σας, με αγνά παραδοσιακά προϊόντα που συλλέγουμε καθημερινά από το βιολογικό μας “μποστάνι” και συνταγές που μάθαμε από τη Γιαγιά μας. Η ψησταριά πάντα “οπισθομένη” για να ετοιμάσουμε τα ψητά και τους μεζέδες σας.

Η ασφαλής παιδική χαρά είναι στη διάθεση των παιδιών σας (και γιατί όχι και σε σας) για να παίξουν και εσείς να χαίρεστε, χωρίς άγχος, με τη χαρά τους. Το γήπεδο μπάσκετ προσφέρει σε όσους επιθυμούν να δοκιμάσουν τις δυνάμεις τους, πριν απολαύσουν το γεύμα τους ή τον καφέ τους.

Με σεβασμό και αγάπη στα άτομα με ειδικές ικανότητες, δημιουργήσαμε όλες τις διευκολύνσεις.



Σας ευχαριστούμε για την Τιμή που μας κάνετε να επισκεφτείτε τον χώρο μας !!!



JOIN US



JOIN US



REVIEW US



Scan me



Scan me



Scan me

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Kindly asked you to inform us about any allergies or intolerances

Ορεκτικά για αρχή

- | | | |
|--|-----|---|
| Φέτα με μέλι & σουσάμι | 4.8 | Fried Feta with Honey and Sesame |
| Φέτα ψητή (επιλογή και καυτερή)
Με πολύχρωμες πιπεριές, τομάτα και ρίγανη | 5.5 | Baked Feta (can also be served as spicy)
With pepper, tomato and oregano |
| Φλογέρες
Χειροποίητες φλογέρες ζαμπόν - τυρί | 6.3 | Traditional «flutes»
Fried handmade crust filled with ham & cheese |
| Ταλαγάνι ψητό
Με βαλσάμικο ρόδι | 6.0 | Grilled cheese «Talagani»
With balsamic pomegranate |
| Σαγανάκι | 4.5 | Fried cheese |
| Φάβα | 4.4 | Split peas |
| Πατάτες της Μαρίνας
Φρέσκοκομμένα chips πατάτας, τριμμένη φέτα, μπρουσκέτα τομάτας, φρέσκο κρεμμυδάκι, ρίγανη | 6.8 | Marina`s chips
Traditional recipe made with fresh fried potatoes chips, tomato bruschetta, grated feta, fresh onion and oregano |
| Φρέσκες πατάτες τηγανιτές | 4.9 | Homemade fresh French fries |
| Λουκάνικο γεμιστό
Γεμιστό με φέτα & λιαστή τομάτα | 6.8 | Country sausage
Stuffed with feta and sundried tomatoes |
| Κολοκυθάκια τραγανά
Φρεσκοκομμένα chips κολοκυθιού με ντιπ τζατζίκι | 6.8 | Fried zucchini
Fresh fried zucchini chips served with tzatziki dip |
| Φρέσκες πιτούλες καλαμποκιού | 0.6 | Fresh corn pitta bread |

Για το καλωσόρισμα ψωμί και ντιπ φάβας ανά άτομο 1,5€

Welcome grilled bread with olive oil and split peas dip (per person) 1,5€



vegetarian meal vegan meal

Μεζέδες για την όρεξη

- 🌱 Εφέντιμ μεζές
Φρέσκες πατάτες τηγανιτές,
αυγά μάτια, παστούρμα ή μπέικον
- 🌱 Μανιτάρια με κρέμα γάλακτος
- 🌱 Μανιτάρια με κρασί
και βαλσάμικο
- 🌱🌱* Ντροπαλή μελιτζάνα
Μελιτζάνα με σάλτσα τομάτας, τριμμένη
φέτα στο φούρνο
* μπορεί να γίνει vegan χωρίς το τυρί
- 🌱 Παραδοσιακός καγιανάς
Φρέσκια τομάτα μπερδεμένη
με αυγά στο τηγάνι

Όλες οι τηγανιές μας είναι με
αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Delicacies for the appetite

- 6.0 Efentim appetizer
Homemade fresh French fries,
fried eggs, cure beef or bacon
- 6.8 Mushrooms a la creme
- 6.7 Mushrooms with wine
and balsamic vinegar
- 6.5 Eggplant in the oven
Eggplants with fresh tomato, topped with
graded feta cheese, cooked in the oven
* can be made vegan without the cheese
- 6.0 Traditional recipe Cayana
Pan fried fresh tomato mixed with
scrambled eggs and feta cheese

We use local extra virgin olive oil



Σαλατούλες ή πρασινάδα

- 🌱🌱* Χωριάτικη
Τομάτα, αγγούρι, πιπεριά,
κρεμμύδι, φέτα και ελιές
- 🌱🌱* Κρητικός Ντάκος
Κρητικό παξιμάδι, τομάτα, τυρί,
φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη, ρίγανη
- 🌱🌱* Ελαιώνας της Μαρίνας
Σπανάκι, μαρούλι, άιςμπεργκ, σέλερι,
άνηθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, τοματίνια,
καρύδι, κρίνμπερι, σως βαλσάμικο, τυρί
- Σαλάτα Καίσαρα**
Μαρούλι, άιςμπεργκ, χειροποίητα
κρουτόν, μπέικον, φιλέτο κοτόπουλο, σως
καίσαρα, παρμεζάνα 24μηννης ωρίμανσης
- 🌱🌱* Τροπική Γλύφα
Σπανάκι, μαρούλι, άιςμπεργκ, σέλερι,
ανανάς, φράουλα ή πράσινο μήλο, κατίκι
Δομοκού, βινεγκρέτ **φράουλας**, παρμεζάνα
24μηννης ωρίμανσης, **καρύδι**

- 🌱🌱 Μελιζανοσαλάτα Αγιορείτικη
- 🌱 Χτυπητή
- 🌱 Τζατζίκι
- 🌱 Φέτα λαδορίγανη
- 🌱 Σως γιαουρτιού

Σε όλες τις σαλάτες χρησιμοποιούμε
αγνό παρθένο ελαιόλαδο

* μπορούν να γίνουν vegan χωρίς το τυρί

Salads

- 8.5 Greek
Tomato, cucumber, green pepper,
onion, feta and olives
- 8.7 Traditional from Crete
Cretan crouton, tomato, Cretan cheese,
fresh onion, oregano and capers
- 11.0 Eleonas of Marinas
Spinach, lettuce, iceberg, celery, dill,
fresh onion, cherry tomatoes, **walnut**,
cranberry, balsamic sauce, cheese
- 11.5 Caesar
Lettuce, iceberg, homemade crouton,
bacon, chicken fillet, Caesar sauce,
24 months aged parmesan
- 12.8 Tropical Glifa
Spinach, lettuce, iceberg, celery,
seasonal fruits, pineapple, Greek cream
cheese, **strawberry** vinaigrette,
24 months aged parmesan, **walnut**




- 4.9 Eggplant salad
- 5.0 Traditional mixed spicy creamy
cheese
- 4.5 Tzatziki
yogurt, cucumber, garlic
- 4.5 Feta cheese
with olive oil & oregano
- 3.4 Yogurt sauce

We only use local
extra virgin olive oil



* can be made vegan without cheese



Ζυμαρικά

-   **Νάπολη** 7.8
Σάλτσα τομάτας, φρέσκο μαϊντανό
- Καρμπονάρα** 10.0
Κρέμα γάλακτος, ζαμπόν, μπέικον, φρέσκο μαϊντανό
- Κοτομακαρονάδα** 12.0
Κοτόπουλο φιλέτο, κρέμα γάλακτος, σάλτσα τομάτας, **μανιτάρια**, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκο μαϊντανό
-  * **Μακαρονάδα Ορφανή** 10.9
Πολύχρωμες πιπεριές, τριμμένο κολοκύθι, καρότο, **μανιτάρι**, κρέμα γάλακτος, σάλτσα τομάτας, φρέσκο μαϊντανό
* μπορεί να γίνει vegan χωρίς την κρέμα γάλακτος
-  **Μπερδεμένη μακαρονάδα** 9.7
Σπαγκέτι μπερδεμένα με παραδοσιακό καγιανά

Σπιτικά burger

- Μοσχαρίσιο** 10.5
100% μοσχαράκι, τυρί, άιςμπεργκ, τομάτα, κέτσαπ, μουστάρδα, φρέσκες τηγανητές πατάτες
- Κοτόπουλο** 9.8
Φιλέτο κοτόπουλο, άιςμπεργκ, τυρί, τομάτα, σως μαγιονέζας, φρέσκες τηγανητές πατάτες
-  * **Λαχανικών** 9.5
μπιφτέκι λαχανικών, τυρί, άιςμπεργκ, σως μαγιονέζας, φρέσκες τηγανητές πατάτες
* μπορεί να γίνει vegan χωρίς τυρί και σως
- Δημιούργησε το δικό σου burger με έξτρα υλικά:**
τυρί κρέμα 1,0€, BBQ sauce 0,8€, μανι τάρια 0,7€, μπέικον 0,7€, αυγό τηγανητό 1,7€

Pasta

- Napoli** 7.8
Tomato sauce, fresh parsley
- Carbonara** 10.0
Milk cream, ham and bacon, fresh parsley
- Chicken fillet** 12.0
Milk cream, chicken, tomato sauce, **mushrooms**, pepper, fresh parsley
- Vegetable** 10.9
Peppers, grated zucchini, carrot, **mushrooms**, milk cream, fresh tomato, fresh parsley
* can be made vegan without milk cream

- Mixed** 9.7
Pasta mixed pan-fried eggs and fresh tomatoe

Homemade burger

- Beef** 10.5
Minced beef, cheese, tomato, iceberg, ketchup, mustard, homemade Fresh french fries
- Chicken** 9.8
Chicken fillet, iceberg, tomato, cheese, mayonnaise sauce, homemade fresh French fries
- Vegetable** 9.5
Vegetable burger, cheese, iceberg, mayonnaise sauce, fresh french fries
* can be made vegan without cheese and sauce

Make your own burger with extra ingredients:
Cream cheese 1,0€, BBQ sauce 0,8€, mushrooms 0,7€, bacon 0,7€, fried egg 1,7€

Ψητά γιατί έτσι μας αρέσει

- Σπαλομπριζόλα χοιρινή** 9.8
Φρέσκες τηγανητές πατάτες
- Πανσετάκια Χοιρινά (κilo)** 25.0
- Χοιρινό σουβλάκι** Το λέμε και «καλαμάκι» 2.5
- Μοσχαρίσια Μπριζόλα** 15.0
Φρέσκες τηγανητές πατάτες
- Φιλέτο μοσχαρί**** 21.0
Μοσχαράκι βιολογικής εκτροφής 250 γρ, ρύζι μπασμάτι, σως γιαουρτιού
- Σταβλίσια μπριζόλα (≈1000γρ) μοσχαρίσια για 2 άτομα** 34.0
Φρέσκες τηγανητές πατάτες
- Μοσχαρίσιο φιλέτο σουβλάκι** 17.0
Φιλέτο μοσχαρί, ρύζι μπασμάτι, σως γιαουρτιού
- Πικάνια Black Angus Ουρουγουάης **** 20.0
Μοσχαρί ταλιάτα 250γρ., ρύζι μπασμάτι και σως γιαουρτιού
- Συκώτι μοσχαρίσιο ψητό** 12.0
Φρέσκες πατάτες τηγανητές
- Κεμπάπ* μερίδα** 9.5
3 κεμπάπ, πίτα καλαμποκιού, ψητή τομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό
- Κεμπάπ* πολιτικό γιαουρτιού** 8.9
Φρέσκες τηγανητές πατάτες, πίτες, σως γιαουρτιού
- Κεμπάπ* από την Πόλη (σουβλάκι)** 2.8
- Σεφταλιά από την Κύπρον** 9.0
3 σεφταλιές, φρέσκες τηγανητές πατάτες, πίτα
- * Κιμάς μοσχαρίσιος με αρνί
** Είναι ζυγίζόμενο είδος και η τιμή μπορεί να διαφοροποιηθεί ανάλογα με τα γραμμάρια που θα κοπεί το φιλέτο

Main dishes

- Pork Steak** 9.8
Homemade fresh French fries
- Pork chops without bone (per kilo)** 25.0
- Pork souvlaki** 2.5
- Beef steak** 15.0
Homemade fresh French fries
- Tenderloin**** 21.0
Organic beef 250 gr. served with basmati rice and yogurt sauce
- Beef steak (≈1000gr) for 2 person** 34.0
Served with homemade fresh French fries
- Tenderloin "Souvlaki"** 17.0
served with basmati rice mixed with vegetable and yoghurt sauce
- Picanha Black Angus Uruguay**** 20.0
Tagliata 250gr. Basmati rice and yogurt sauce
- Veal liver grilled** 12.0
Served with fresh french fries
- Kebab*** 9.5
3 kebab with corn pita bread, grilled tomato, onion & parsley
- Kebab* with yogurt** 8.9
Homemade fresh French fries, corn pita, yoghurt sauce & tomato sauce
- Kebab* souvlaki** 2.8
- Seftalia from Cyprus** 9.0
3 pieces of seftalia (minced beef and pork) with homemade fresh French fries and pitta

* Minced beef with lamp
** Is a weighed item and the price depends on its weight



Ψητά γιατί έτσι μας αρέσει

Ελαιώνας της Μαρίνας
Φιλέτο κοτόπουλο ψητό, γαρίδες,
κρέμα γάλακτος, **μανιτάρια**, πιπεριές
& ταμπάσκο, φρέσκες τηγαντές
πατάτες & ρύζι

Βενεσιάνα
Φιλέτο κοτόπουλο ψητό με κρέμα γάλακτος
και φρέσκα **μανιτάρια**, φρέσκες τηγαντές
πατάτες & ρύζι

Κοτόπουλο σε ενδιαφέρουσα
Γεμιστό με μπέικον ή παστοურμά, τυρί
γκούντα, σάλτσα μουστάρδας φρέσκες
τηγαντές πατάτες

Κοτόπουλο φιλέτο
Φρέσκες τηγαντές πατάτες,

Κοτόπουλο παιδάκια (κιλό)

Της παρέας
2 σουβλάκια χοιρινά, φιλετάκια κοτόπου-
λο, 2 κεμπάπ, 2 σεφταλιές, 1 λουκάνικο
γεμιστό με φέτα & λιαστή τομάτα, πατάτες,
πίτες & τζατζικάκι για να γλιστράει

*Τα κρέατα μας, στην πηλαιοψηφία τους, είναι
από Φάρμα της περιοχής μας με βιολογική
εκτροφή και έχουν πιστοποίηση
ISO 22.000*

Main dishes

11.5 Fillet Eleonas of Marinas
Grilled chicken with shrimp, milk cream,
mushrooms, fresh pepper,
tabasco, served with rice & homemade
fresh French fries.

10.5 Venetsiana
Grilled chicken with milk cream and fresh
mushrooms, served with rice & homemade
fresh French fries

10.8 Staffed Chicken
Staffed with bacon or cure beef, gouda
cheese, served with homemade fresh French
fries and mustard sauce

8.7 Grilled chicken fillet
Served with homemade fresh French fries

14.5 Chicken chops per kilo

32.0 Mixed grill variety meat
2 pork souvlaki, chicken fillet,
2 kebab, 2 seftalies, 1 sausage (staffed with
feta & sundried tomato), homemade Fresh
French fries, tzatziki sauce

*Our meats come from a local farm area, they
are certified by:
ISO 22.000*

Για να δούμε τι θα πιούμε

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Καλαϊτζής 200ml
Μοσχάτο, Μαλαγουζιά, Σαββατιανό, Ροδίτης,
Assyrtiko σε τέλειες αναλογίες για απαλή και
βελούδινη υφή με υπέροχο άρωμα

Δεκαράκι Μοσχάτο 200ml

Ηδωνικό 200ml
Κτίμα Λαζαρίδης

Δεκαράκι Μαγαγουζιά/Ροδίτης 200ml

Αγιονέρι 200ml
Παλαιωμένο 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια,
οι ποικιλίες μοσχάτο και ροδίτης δίνουν λαμπερό
χρώμα με απαλές χρυσοκίτρινες ανταύγειες

Μυλωνάς 200ml

Καλαϊτζής 50ml

Αγιονέρι 40ml

ΟΥΖΟ

Ματαρέλλι 200ml
100% απόσταξη, με βιολογικό
γλυκάνισο χωρίς ζάχαρη με μέλι

Καζανιστό 200ml

Πλωμάρι 200ml

Μυλωνάς 200ml

Πλωμάρι 50ml

Something to drink

GREEK GRAPE DISTILLATIONS

9.2 Kalaitzis 200ml
Muscat, Malagousia, Savatiano, Roditis and
Assyrtiko come together in a harmonious
marriage, fermented in ideal conditions,
under the watchful eye of the oenologist

9.2 Dekaraki Moschato 200ml

9.7 Idoniko 200ml

9.7 Roditis 200ml

11.8 Agioneri 200ml
Aged for 12 months in oak barrels, the
Muscat and Rhoditis varieties give a bright
colour with pale golden yellow hues

8.9 Milonas 200ml (local)

3.7 Kalaitzis 50ml

4.0 Agioneri 40ml

ΟΥΖΟ

9.2 Matarelli 200ml
Sugar free, with honey,
100% distillation

8.5 Kazanisto 200ml

8.7 Plomari 200ml

8.7 Milonas 200ml (local)

3.8 Plomari 50ml



Αναψυκτικά

Coca Cola	2.5
Πορτοκάλια	2.5
Λεμονάδα	2.5
Sprite	2.5

Φυσικό μεταλλικό νερό 1 lt 1.9

Φυσικό ανθρακούχο νερό 750 lt 3.5

Φυσικό ανθρακούχο νερό 330ml 2,5

Χυμοί

Πορτοκάλι	2.2
Ροδάκινο	2.2
Ανάμικτος	2.2

Ροδακινάδα	4.0
Πράσινο μήλο με ρόδι	4.0
Λεμόνι φράουλα	4.0



Soft drinks

Coca Cola	
Orange	
Lemonade	
Sprite	

Natural steel water 1 lt

Natural carbonated water 750 lt

Natural carbonated water 330ml

Juices

Orange	
Peach	
Mixed	



Fresh peach	
Green apple with pomegranate	
Pink lemonade	

Καφεδάκι και αράζουμε

Εσπρέσσο	2.0	Espresso
Εσπρέσσο διπλό	3.5	Double espresso
Εσπρέσσο με παγωτό	5.0	Espresso with ice cream
Εσπρέσσο παγωμένο	3.5	Freddo espresso
Καπουτσίνο	3.0	Cappuccino
Καπουτσίνο διπλό	3.7	Double cappuccino
Καπουτσίνο παγωμένο	3.7	Freddo cappuccino
Νες καφέ ή φραπέ	3.0	Nes cafe or frappe (with ice)
Ελληνικός καφές	2.0	Greek coffee
Ελληνικός καφές διπλός	3.0	Double Greek coffee
Σοκολάτα	4.0	Chocolate



Χειροποίητα Γλυκά

Σουφλέ σοκολάτας / με παγωτό 6.2 / 7.7

Πανακότα 3,5

Μπουγάτσα με σοκολάτα / με παγωτό 5.0 / 6.5

Παγωτό χωνάκι / κυπελάκι 3.0/2.9

Τα γλυκά μας φτιάχνονται καθημερινά από εμάς με αγνά, φρέσκα ποιοτικά υλικά. Σοκολάτα χρησιμοποιούμε Βέλγικη υγείας με 55% κακάο. Φρέσκο γάλα και η κρέμα γάλακτος είναι 20%.

Ρωτήστε μας τι άηλο έχουμε ετοιμάσει για εσάς σήμερα... έτσι για να γνωριστούμε καλύτερα!

... Desserts

Homemade Chocolate soufflé / with ice cream

Panna Cotta

Homemade Chocolate crust pie / with ice cream

Ice cream on cone / cup

Our desserts are made daily in house with pure, fresh quality ingredients. We use Belgian health chocolate with 55% cocoa. Fresh milk, and the sour cream is with 20%.

We'll be glad to ask us for more information about what traditional Greek foods we baked in the wood oven today, so as to know each other better!



Στον Ελαιώνα που ήρθατε
πολύ ευχαριστούμε
& ευχόμαστε ολόψυχα
να σας εξαναδούμε

Thank you for
visiting us and we trully
hope to see you again



JOIN US



Scan me



JOIN US



Scan me



REVIEW US



Scan me

Το κατάστημα υποχρεούται να τηρεί δεητήριο παραπόνων
Στις αναγραφόμενες τιμές του καταλόγου περιλαμβάνονται
όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: Φ.Π.Α, δημοτικός φόρος.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν
δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

*The establishment must be equipped with printed forms
for reporting of any complaints.*

Legal obligations included in the Menu's prices, V.A.T, municipality tax.

*Consumer is not obliged to pay if the notice o payment
has not been received (receipt or invoice)*

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γουσιαδίτης Νικόλαος

