



Από το 1953, η οικογένεια
Σταματάκη μαγειρεύει με
φρέσκα,
εποχής και ντόπια υλικά.
Όλα τα πιάτα είναι σπιτικά και
όποτε είναι δυνατό
χρησιμοποιούμε φρέσκα,
άγρια και βιολογικά υλικά από
τους κήπους μας.

Since 1953, Stamatakis family
has proudly cooked using fresh,
local and seasonal ingredients in
Agnanti Restaurant.
All dishes are homemade.
Whenever possible we use fresh
and wild,
seasonal ingredients from our
gardens in Glossa.
This means that occasionally
some are not available.

Αλοιφές

Dips

Ταραμοσαλάτα – *Authentic taramosalata*

Λευκός ταραμάς με φρέσκο ελαιόλαδο, ψίχα ψωμιού, λεμόνι σερβιρισμένη με κράκερ γαρίδας.

Authentic white cod roe, with extra virgin olive oil, bread, lemon juice served with shrimps' crackers.

Φάβα – *Fava*

(G.F & V)

Κίτρινη φάβα με κουρκουμά και πιπερόριζα σερβιρισμένη με κρέμα λιαστής ντομάτας και κάπαρης.

Yellow split peas puree with turmeric and ginger served with cream of caper & sun-dried tomatoes.

Τζατζίκι – *Tzatziki (Garlic & Cucumber Dip)*

(G.F)

Αυθεντικό χειροποίητο τζατζίκι με φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, παρθένο ελαιόλαδο με σουμάκι/ρους και πέρλες αγγουριού.

Authentic home-made tzatziki with fresh strained yogurt, cucumber, garlic, extra virgin olive oil and cucumber pearls.

Τυροκαυτερή – *Tirokafteri (Spicy cheese spread)*

(G.F)

Μείγμα φέτας με καυτερή πιπεριά, χυμό λεμονιού, παρθένο ελαιόλαδο, λαδί μπούκοβο και κρέμα γλυκιάς πιπεριάς.

Feta cheese with hot green peppers, lemon juice, extra virgin olive oil, chili oil and cream of sweet red pepper.

Σκορδαλιά/Αλιάδα με σαφράν – Skordalia

Greek Aioli with saffron (V)

Απαλή κρέμα από σκόρδο, ψωμί, χυμό λεμονιού, παρθένο ελαιόλαδο, αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης.

Smooth cream made of garlic, soaked bread in lemon juice, extra virgin olive oil, flavoured with saffron of Kozani.

Χειροποίητο ψωμί

Home-made bread

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί /άτομο – Homemade bread /person

Φρέσκο ζυμωτό χειροποίητο ψωμί με φυσικό προζύμι δαμάσκηνου, βασισμένο σε παλιά Σκοπελίτικη συνταγή.

Freshly home-made bread with sourdough of plums based on old Skopelitan recipe.

Ορεκτικά

Appetizers

Φρέσκα καλαμαράκια – Fresh calamari

Τηγανητά φρέσκα καλαμαράκια με σαλάτα ρεβύθι, πιπεριά και σάλτσα chimichurri.

Fished daily calamari, lightly dusted with flour & flash fried, with chick peas salad with pepper and chimichurri sauce.

Χταπόδι Μεζέ – Octopus Meze

(G.F)

Χταπόδι σχάρας σερβιρισμένο με κρέμα κουνουπιδιού αρωματισμένη με καπνιστό σκουμπρί.

Grilled octopus with cauliflower cream flavoured with smoked mackerel.

Γαρίδες Κανταΐφι – Shrimps “kadaifi”

Φρέσκιες γαρίδες τυλιγμένες σε φύλλο κανταΐφι σερβιρισμένες πουρέ από γίγαντες φούρνου με κρέμα avocado.

Fresh shrimps wrapped with angel's hair served oven cooked kidney beans with avocado cream.

“Μπακλαβάς” Κοτόπουλο – Chicken “Baklava”

Τραγάνα φύλλα μπακλαβά γεμισμένα με κοτόπουλο και ξηρούς καρπούς σερβιρισμένα με γλυκόξινη σάλτσα από δαμάσκηνο Σκοπέλου.

Crispy baklava phyllo stuffed with chicken and nuts served with home-made plums chutney.

Σκοπελίτικος Ντάκος – Skopelitian style Dakos

Μαριναρισμένα φιλέτα γαύρου σερβιρισμένα με κάπαρη, ντομάτα, ελιά, κρεμμυδάκι σε παξιμάδι χαρουπιού.

Marinated anchovies fillet served on a bed of carob rusks with capers, tomatoes, eschallots and olives..

Γιαπράκια κινόας – Stuffed vine leaves with Quinoa (G.F)

Αμπελόφυλλα γεμισμένα με κινόα και μυρωδικά σερβιρισμένα με γιαούρτι & wasabi.

Stuffed vine-leave with quinoa and aromatics served with yogurt & wasabi.

Κρύασούπα αγγουριού – Cucumber summer soup

Σούπα φρέσκου αγγουριού με τζίντζερ, γιαούρτι και κρουτόν σερβιρισμένη με δυόσμο, κασίους, μαρμελάδα αγγούρι και σφαίρες αγγουριού τουρσί.

Fresh cucumber soup with ginger, yogurt, crouton served with mint, cashews, cucumber marmalade and pickled cucumber spheres.

Φέτα Τυλιχτή με νέκταρ Σάμου – Feta with nectar of Samos

Φέτα τυλιγμένη και τηγανισμένη με φύλλο χωριάτικο & σερβιριζόμενη με σουσάμι και σάλτσα γλυκού κρασιού.

Feta cheese wrapped in filo, lightly fried, served with a dressing of sweet dessert wine and sesame seeds.

Κεφτεδάκια κοκκινιστά – Homemade meatballs in tomato sauce

Χειροποίητα κεφτεδάκια μαγειρεμένα σε σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά σερβιρισμένα με πίτα.

Home-made meat balls with aromatics, slow cooked in tomato sauce served with pita bread.

Σαλάτες

Salads

Παντζάρι – Beetroot

(G.F)

Σαλάτα με παντζάρι, ραντίτσιο, κολοκύθα, baby carrots, φασολάκια, καρύδια σερβιρισμένη με κατίκι Δομοκού με βινεγκρέτ πορτοκαλιού.

Salad with beetroot, baby carrots, radicchio, pumpkin, string beans, walnuts, served Greek spread cheese with honey & orange vinaigrette.

Πρασινάδα με Σπαράγγια – Greens with Asparagus

(G.F)

Σαλάτα με baby σπανάκι και baby ρόκα, ψητά φρέσκα σπαράγγια, ρεβύθι, φουντούκια, γραβιέρα Κρήτης και βινεγκρέτ μουστάρδας.

Salad with baby spinach, baby rocket, grilled fresh asparagus, chick peas, hazelnuts, Cretan graviera, served with hazelnuts pesto.

Χωριάτικη – Greek

(G.F)

Αγγούρι, τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, τυρί φέτα και ρίγανη σερβιρισμένα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Cucumber, tomato, olives, onion, green pepper, feta cheese and oregano served with extra virgin olive oil.

Πράσινη – Green

(G.F & V)

Baby σπανάκι, baby ρόκα, λόλλο πράσινο και κόκκινο, τοματίνια, κολοκυθόσπορος, γλυκό καλαμπόκι και βινεγκρέτ βαλσαμικού.

Baby spinach, baby rocket, lollo verde, lollo rosso, cherry tomatoes, sweet corn kernels, pumpkin seeds and balsamic vinaigrette.

*Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι το GrekaIcons, 0,3% Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο της εταιρείας CostaNavarino.

* The olive oil we cook with is the Greka Icons, 0.3% EVO Costa Navarino SA.

Κυρίως πιάτα

Main courses

Μυλοκόπι στη λαδόκολλα* – Kingfish fillet in parcel*

Τοπική συνταγή με φιλέτο μυλοκόπι, λευκή σύβραση με ξινά δαμάσκηνα* και μυρωδικά, σερβιρισμένο με baby πατάτες φούρνου και σπιτική μαγιονέζα με μελάνι σουπιάς.

Local recipe of kingfish fillet, light sauce of herbs, onion and sour prunes* served with baked baby potatoes and authentic skordalia with ink of cuttle fish.

*με το κουκούτσι/20 λεπτά ψήσιμο – *split up nonpitted/20min baking time

Αρνάκι με αρωματικά – Lamb leg with aromatics

(G.F)

Σιγομαγειρεμένο μπούτι αρνιού (με το κόκκαλο) σε σάλτσα αρωματικών και μαρμελάδα λεμονιού σερβιρισμένο με σπιτικό πουρέ πατάτας, σπαράγγια και αρακά.

Lamb leg (with the bone) simmered in sauce of aromatics and lemon marmelade served with homemade mashed potatoes, asparagus and green peas.

Κριθαρότοθαλασσινών – Seafood rissoni / Kritharoto

Κριθαρότο με ζωμό θαλασσινών, φρέσκα, μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, σκόρδο και βούτυρο γαρίδας.

Rissoni /orzo with bisque, fresh shrimps, mussels, calamari, garlic flavoured shrimp's butter.

Κανελλόνια με Αγγινάρα – Cannelloni with Artichokes

Γεμιστά κανελλόνια με βιολογικές αγκινάρες από το κήπο μας, με μυρωδικά, καρύδι και κρέμα γραβιέρας.

Stuffed cannelloni with organic artichokes from our garden, with herbs, walnuts served with graviera cheese cream.

"Ταλιατέλες" από καλαμάρι – "Tagliatelles" of calamari (G.F)

"Ταλιατέλες" από φρέσκο καλαμάρι σερβιρισμένες με δροσερή σάλτσα καλαμποκιού με πορτοκάλι και amaretto.

"Tagliatelle" of fresh calamari served with fresh corn sauce with orange and amaretto.

Λαχματζούν Τόνου – Tuna Lahmacun / Pizza

Χειροποίητη λεπτή ζύμη πίτσας με γέμιση από τόνο Αλονήσου με μυρωδικά, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι και κρέμα καρύδας.

Home-made thin pizza pastry stuffed with Alonissos tuna, tomato sauce, aromatics, caper leaves, Spring onions and coconut cream

**20 λεπτά ψήσιμο – *20min baking time*

Μοσχάρι ραγού – Beef ragout

Παραδοσιακή συνταγή με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι σε σάλτσα ντομάτας με ελαφρά μπαχαρικά σερβιρισμένο με χυλοπίτες.

Marinated shoulder of beef slow-cooked in light tomato sauce with light spices, served on a bed of chilopites – pasta.

Μοντέρνος γύρος αρνιού – Lamb modern gyros

Τρυφερές φέτες φρέσκου αρνιού με αρωματικά και μπαχαρικά, σερβιρισμένες με τζατζίκι, μαγιονέζα σκόρδου και τηγανητές πατάτες.

Tender slices of fresh lamb with aromatics and herbs served with tzatziki, garlic mayo and fried potatoes.

Ντολμάδες κοτόπουλου – Chicken dolmades

(G.F)

Στήθος κοτόπουλου στον ατμό, γεμιστό με λιαστή ντομάτα, μετσοβόνη, πιπεριά και αρωματικά τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα σερβιρισμένο με σάλτσα αρμπάροριζας και ρύζι με λαχανικά.

Steamed chicken breast stuffed with sun dried tomato, smoked cheese, peppers & aromatics rolled in vine leaves served with lemon verbena sauce and rice with vegetables.

Χοιρινό με δαμάσκηνα* – Slow cooked pork with prunes*

Παραδοσιακή συνταγή με χοιρινή σπάλα, με δαμάσκηνα*, πιπεριές, μυρωδικά και σάλτσα ντομάτας σεβιρισμένη με σπιτική κρέμα σελινόριζας.

Traditional local recipe of tender pieces of pork shoulder with prunes, peppers and herbs slow cooked in a tomato sauce served with home-made celeriac cream.*

**με το κουκούτσι – *split up non pitted*

Κοτόπουλο μεσογείου – Mediterranean chicken

Κομματάκια στήθους κοτόπουλου σωτέ με πιπεριά, κρεμμύδι και σπιτική γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου σβησμένα με κρασί, σεβιρισμένα με κους-κους και κουρκουμά.

Pieces of chicken breast sautéed with green peppers, onions and homemade plum chutney flamed with wine and served with fine bulgur and turmeric.

Μανιτάρια τηγανιά – Mushrooms tigania

(vegan)

Μανιτάρια σωτέ με πιπεριά, σκόρδο, μουστάρδα, καλαμπόκι, μέλι και μυρωδικά σεβιρισμένα με ζυμαρικά ρυζιού.

Mushrooms sautéed with green peppers, garlic, mustard, sweet corn kernels, honey and aromatics served with rice noodles.

Επιδόρπια

Desserts

Μπουγάτσα – ‘Bougatza’

Τραχανά φύλλα με κρέμα σιμιγδάλι σεβιρισμένα με σπιτικό παγωτό κανέλα και ζάχαρη άχνη.

Crispy phyllo pastry filled with semolina cream served with home-made cinnamon ice cream and icing sugar.

Παραδοσιακή Αμυγδαλόπιτα – Traditional Almond Sponge Cake

Παραδοσιακή συνταγή με αμύγδαλο, σιμιγδάλι και σιρόπι λεμονιού με σπιτικό παγωτό αρμπιρόριζα και λεβάντα.

Traditional light almond and semolina sponge cake with lemon syrup served with homemade lemon geranium and lavender ice cream.

Μους Μαύρης Σοκολάτας – Dark Chocolate Mousse

Μους σοκολάτας υγείας με τρίμμα βάφλας, αφρό πορτοκάλι και φυσικόβουτυρο.

Bitter chocolate mousse with feuillentine, foam of orange served with peanut butter.

Αρμενονβίλ Θεσσαλονικής – Armenonville /Thessalonica Semifreddo

Θεσσαλονικιότικο παγωτό semifreddo με ξηρούς καρπούς, βύσιννο και τριμμένη μαρέγκα.

Typical semifreddo ice cream from Thessaloniki with nuts, sour cherries and meringue.

Σορμπέ λεμονιού με δυόσμο – Lemon sorbet with fresh mint (G.F)

Δροσερό καλοκαιρινό γλυκό με φρέσκο χυμό βιολογικών λεμονιών με φρέσκο δυόσμο, λουίζα, κουρκουμά και πιπερόριζα.

Refreshing sorbet made with organic lemon juice with fresh mint, lemon verbena, turmeric and ginger.