Σας καλωσορίζουμε στο

Armyra

BEACH TAVERN

Καλώς ήρθατε στο Armyra Seaside Taverna, όπου η παράδοση και οι θησαυροί της θάλασσας ζωντανεύουν!
Σε μία ειδυλλιακή τοποθεσία δίπλα στην ακτή, το Armyra σας προσκαλεί να απολαύσετε φρέσκα ψάρια και διαχρονικές συνταγές, μαγειρεμένες με φροντίδα και πάθος, με φόντο το μπλε της θάλασσας.
Χαλαρώστε και απολαύστε την απλότητα και την φρεσκάδα των πιάτων μας, συνδυασμένη με μία προσεκτικά επιλεγμένη λίστα ελληνικών κρασιών και δροσιστικών κοκτέιλ, σε ένα ήρεμο και ευχάριστο περιβάλλον.

Σας προσκαλούμε να ζήσετε μια γαστρονομική εμπειρία όπου κάθε πιάτο εξιστορεί την αφθονία του Ιονίου Πελάγους και της Ηπείρου σε ένα κλίμα εξυπηρέτησης και αυθεντικής φιλοξενίας

Welcome to Armyra Beach Tavern

Welcome to Armyra, our seaside taverna where tradition and the sea's treasures come to life! Nestled by the shore, Armyra invites you to savor the freshest catch and timeless fish recipes, cooked with care and passion, perfect for sharing in true Greek meze style.
Relax and experience the essence of simplicity and locality with our fish dishes, prepared with fresh local ingredients , accompanied by a curated selection of Greek wines and refreshing cocktails, all enjoyed against the stunning backdrop of Armyra's seaside setting.

Join us for a dining experience where every bite tells a story of the Ionian's archipelago abundance and let our top-notch service and genuine hospitality elevate your seaside experience.

Glutten	*Glutten Free Option
Lactose	*Lactose Free Option
Nuts	*Nuts Free Option
Vegetarian	*Vegetarian

Ψωμί και αλοιφές / Bread & Zip Meze

Ψωμί | *Bread* — 2.5€

Φοκάτσια και Μεζές | *Focaccia and Meze* — 7€
Αντζούγιες / Φάβα / Πάστα Σκόρδου με Λιαστή Τομάτα / Δροσερή Σαλάτα
Anchovies / Fava / Garlic and Sun-dried Tomatoes Paste / Fresh Salad

Λευκός Ταραμάς | *White Tarama* — 6€

Ωμά / Raw & Cold

Στρείδια | *Oysters* — 5€
Αγγούρι / Καυτερή Πιπεριά / Lime / Κόλιανδρος
Cucumber / Chilli Peppers / Lime / Coriander
ανά τεμάχιο / *per piece*

Ταρτάρ Φαγκρί | *Red Porgy Tartare* — 13€
Αβοκάντο / Lime / Κόλιανδρος / Ρέβα / Αυγά Ρέγγας
Avocado / Lime / Coriander / Turnip / Hearing Eggs

Καρπάτσιο Τσιπούρας | *Sea Bream Carpaccio* — 13€
Αυγοτάραχο / Κρίταμο / Ελαιόλαδο με Λεμόνι Aegis Gourmet
Bottarga / Sapphire / Lemon Olive Oil Aegis Gourmet

Γαύρος Μαρινάτος | *Marinated Anchovies* — 9€

Σαλάτες / Salads

Παντζάρια Ψητά | *Beetroot Salad* — 9€
Πορτοκάλι / Μαστίχα / Μπλε Τυρί / Ελαιόλαδο με Πορτοκάλι Aegis Gourmet
Orange / Blue Cheese / Mastiha / Orange Olive Oil Aegis Gourmet

Χόρτα Στην Σχάρα | *Grilled Wild Greens* — 10€
Τσαλαφούτι Ηπείρου / Κρουτόν / Μπούκοβο
Tsalafouti Cheese from Epirus Region / Breadcrumbs / Chilli Flakes

Μπουράτα | *Burrata* — 13€
Τοματίνια / Κολοκυθάκι / Βασιλικός
Cherry Tomatoes / Courgette / Basil

Χωριάτικη Σαλάτα | *Greek Salad* — 11€
Όλα τα υλικά της παραδοσιακής σαλάτας με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Aegis Gourmet"
All the ingredients of the traditional salad with Aegis Gourmet EVOO

Γαρίδα - Γαρίδα | *Shrimp - Shrimp* — 14€
Κινόα / Πιπεριά Φλωρίνης / Ροδάκινο / Αγγούρι / Ρόκα / Dressing Μοσχολέμονο
Quinoa / Florina Peppers / Peach / Cucumber / Rocket / Lime Dressing

Ζεστά Ορεκτικά / Hot Appetizers

Σαρδέλα Παντρεμένη | *Tranditional Sardines* — 9€
Γεμιστή με Τυρί / Πέστο Βασιλικού / Βότανα
Stuffed with Cheese / Basil Pesto / Herbs

Ψαροκεφτέδες | *Fish Fritters* — 10€

Γαύρος Τηγανητός | *Fried Anchovies* — 9€

Καλαμάρι Τηγανητό | *Fried Calamari* — 14€

Σαγανάκι Γαρίδας | *Shrimp Saganaki* * — 14€
Σάλτσα Τομάτας / Πιπεριές / Ούζο / Σκληρό Ανθότυρο
Tomato Sauce / Peppers / Ouzo / Anthotyro Cheese

Μύδια Αχνιστά | *Steamed Mussels* — 12€
Σβησμένα με Λευκό Κρασί & Μυρωδικά
White Wine / Fresh Herbs

**Ρωτήστε μας για επιπλέον επιλογές από ψάρι ημέρας | *Fish Of The Day, Ask us for availability*

Ψάρια / Whole Fish

Τσιπούρα | *Sea Bream* — 6.5€/100g

Φαγκρί | *Red Porgy* — 7€ /100g

Λαβράκι | *Sea Bass* — 6.5€/100g

Σφυρίδα | *Grouper* — 8€ /100g

**Ρωτήστε μας για επιπλέον επιλογές | Fish of the day, Ask your waiter for availability*

HEAD TO TAIL EXPERIENCE (ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα) | HEAD TO TAIL EXPERIENCE, Ask your waiter for availability

Ζυμαρικά, Ριζότο / Pasta, Risotto

Σπαγγέτι Aglio e Olio | *Spaghetti Aglio e Olio* * — 18€
Χτένια / Τοματίνια / Μελάνι Σουπιάς
Scallops / Cherry Tomatoes / Squid Ink

Ζυμαρικά, Ριζότο / Pasta, Risotto

Σπαγγέτι Βόνγκολε | *Spaghetti Vongole* * — 19€
Αχιβάδες / Φρέσκα Μυρωδικά
Clams / Fresh Herbs

Σκιουφιχτά με Ροφό | *Dusky Grouper Pasta* * — 17€
Σκιουφιχτά / Ροφός / Μάραθος
Skioufihta Pasta / Fennel

Ριζότο Γαρίδας | *Shrimp Risotto* * — 18€

Ελληνική Παράδοση / Greek Trandition

Σφυρίδα Bianco | *Grouper Fillet Bianco* — 20€
Καρότο / Πατάτα / Λεμόνι
Carrot / Potato / Lemon

Τσιπούρα Σπανακόρυζο | *Sea Bream Fillet* — 20€
Served with Spanakorizo / Cooked Rice, Spinach and Herbs

Θάλασσα / Sea

Φιλέτο Λαβράκι | *Sea Bass Fillet* — 20€
Άγρια Χόρτα / Μαυρομάτικα / Σάλτσα Σύκου
Wild Greens / Black Eyed Beans / Fig Sauce

Καλαμάρι Σχάρας Γεμιστό | *Stuffed Grilled Calamari* — 20€
Γέμιση με Φέτα & Γαρίδα / Σαφράν / Chorizo / Πικάντικο λουκάνικο / Κους Κους
Feta & Shrimp Filling / Saffron / Chorizo / Spicy Sausage / Couscous

Επιδόρπια / Desserts

Αρμενοβίλ | *Armenonville* * — 9€
Παραδοσιακό Παγωτό / Φυστίκι Αιγίνης / Καραμέλα / Σάλτσα Σοκολάτας
Traditional Greek Ice Cream / Pistachio / Caramel / Chocolate Sauce

Πορτοκαλόπιτα | *Greek Orange Pie* — 9€
Δροσερή Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό
Traditional Greek Dessert served with Ice Cream

Σοκολάτα | *Choco Sensation* — 9€
Σοκολάτας Υγείας / Φουντούκι / Μανταρίνι / Σαντιγί
Dark Chocolate / Hazelnut / Tangerine / Bourbon Whipped Cream

snacks

MENU

Glutten

*Glutten Free Option

Lactose

*Lactose Free Option

Nuts

*Nuts Free Option

Vegetarian

*Vegetarian

Fresh Start

Greek Yogurt — 6€
Στραγγιστό Γιαούρτι, Φρέσκα Φρούτα, Βρώμη , Γκότζι Μπέρι, Σπόρους Chia, Μέλι
Fresh Fruits, Oat, Goji Berry, Chia Seeds, Honey

Fruit Salad — 6€
Φρέσκα Φρούτα Εποχής
Fresh Seasonal Fruits

Salads

Traditional Tzatziki — 6€

Greek Salad — 11€
Όλα τα υλικά της παραδοσιακής σαλάτας με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο “Aegis Gourmet”
All the ingredients of the traditional salad with Aegis Gourmet EVOO

Pasta Salad — 13€
Fusilli, Τραγανό Κοτόπουλο, Πέστο Βασιλικού, Ελιές, Ντρέσινγκ Πιπεριάς Φλωρίνης
Fusilli, Crispy Chicken, Basil Pesto, Olives, Dressing from Florina Peppers

Ceasar’s Salad — 13€
Iceberg, Τραγανό Κοτόπουλο, Μπέικον, Καλαμπόκι, Κρουτόν, Αρωματική Μαγιονέζα
Iceberg, Crispy Chicken, Bacon, Corn, Croutons, Parmezan Mayo

Shrimp - Shrimp — 14€
Κινόα / Πιπεριά Φλωρίνης / Ροδάκινο / Αγγούρι / Ρόκα / Dressing Μοσχολέμονο
Quinoa / Florina Peppers / Peach / Cucumber / Rocket / Lime Dressing

Sandwiches

Veggie Focaccia — 7€
Τοματίνια, Πέστο Βασιλικού, Μοτσαρέλα, Πιπεριά Φλωρίνης, Πίκλα Κρεμμύδι
Cherry Tomatoes, Basil Pesto, Mozzarella, Florina Pepper, Pickled Onion

Smoked Ham Focaccia — 10€
Καπνιστό Χοιρινό Μπούτι, Γραβιέρα Ηπείρου, Μουσταρδομαγιονέζα, Τομάτα, Ρόκα
Smoked Ham, Graviera from Epirus, Mustard-Mayo Sauce, Tomato, Rocket

Chicken Club Sandwich — 12€
Προζυμένιο Καρβέλι, Τραγανό Κοτόπουλο, Bacon, Μαρούλι, Τομάτα, Αρωματική Μαγιονέζα, Πατάτες Τηγανιτές
Sourdough Bread, Crispy Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato, Aromatic Mayo, French Fries

Shrimp Sandwich — 12€
Προζυμένιο Καρβέλι, Γαρίδες, Guaca-mole, Άνηθος
Sourdough Bread, Shrimps, Guacamole, Dill

Burgers by PIGO

Crispy Chick — 10€
Ψωμί Brioche, Τραγανό Κοτόπουλο, Πολίτικη Σαλάτα, Sweet Chilli Mayo
Brioche Bun, Fried Chicken, Politiki Cabbage Salad, Sweet Chilli Mayo

Cheeseburger — 10€
Ψωμί Brioche, Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι, Κρεμμύδι, Cheddar, Ketchup, Πίκλες
Brioche Bun, Beef Burger, Onion, Cheddar, Ketchup, Pickles

Smokey — 13€
Ψωμί Brioche, Διπλό Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι, BBQ Σως, Τυρί Κρέμα, Iceberg
Brioche Bun, Double Beef Burger, BBQ Sauce, Cream Cheese, Iceberg

PIZZA - PINSA

Pizza Margherita — 11€
Μοτσαρέλα, Παρμεζάνα, Σάλτσα Τομάτας, Φρέσκος Βασιλικός
Mozzarella, Parmezan, Tomato, Fresh Basil

Pizza Special — 14€
Μοτσαρέλα, Σάλτσα Τομάτας, Ζαμπόν, Μπέικον, Μανιτάρια, Πιπεριές
Mozzarella, Tomato Sauce, Ham, Bacon, Mushrooms, Peppers

Chicken Pinsa — 14€
Κοτόπουλο μαριναρισμένο με BBQ Σως, Μοτσαρέλα, Μπέικον, Καλαμπόκι, Ρόκα
BBQ sauce marinated Chicken, Mozzarella, Bacon, Corn, Rocket

Prosciutto Pinsa — 15€
Προσούτο, Μοτσαρέλα, Παρμεζάνα, Προσούτο, Λάδι Τρούφας, Τοματίνια, Ρόκα
Prosciutto, Mozzarella, Parmezan, Truffle Oil, Cherry Tomato, Arugula

PASTA

Spaghetti Napoletana — 10€
Φρέσκια Τομάτα, Βασιλικός
Fresh Tomato, Basil

Spaghetti Carbonara — 14€
Πανσέτα, Αυγό, Παρμεζάνα
Pancetta, Eggs, Parmezan

Spaghetti Bolognese — 15€
Κιμάς, Φρέσκια Τομάτα
Minced Meat, Fresh Tomato

Chicken Penne — 15€
Κοτόπουλο, Ψητά Λαχανικά, Κρέμα Γάλακτος
Chicken, Grilled Vegetables, Double Cream

Penne with Pesto — 14€
Πέστο Βασιλικού, Τοματίνια, Προσούτο, Ελιά, Κατίκι Δομοκού
Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Prosciutto, Olives, Katiki Domokou

MEAT

Pork Gyros Bowl — 13€
Γύρος Χοιρινός, Κρεμμύδι, Τομάτα, Πιτάκι, Τζατζίκι
Pitta Bread, Onion, Tomato, Tzatziki

Chicken Souvlaki — 14€
Πατάτες Τηγανητές, Πράσινη Σαλάτα, Dressing Μουστάρδας Μελιού “Aegis Gourmet”
Fried Potatoes, Green Salad, Honey Mustard Dressing “Aegis Gourmet”

Grandma’s Meatballs — 14€
Πατάτες Τηγανητές, Πιτάκι, Τομάτα, Τζατζίκι
Fried Potatoes, Pitta Bread, Tomato, Tzatziki Dip

Pork Tomahawk — 17€
Χοιρινή Πανσετομπριζόλα, Πατάτες Τηγανητές, Πράσινη Σαλάτα, Dressing Μουστάρδας Μελιού “Aegis Gourmet”
Fried Potatoes, Green Salad, Honey Mustard Dressing “Aegis Gourmet”

DESSERTS

Choco Donut — 8€
Ρευστή Σοκολάτα, Τριμμένο Μπισκότο Oreo
Melted Chocolate, Oreo Biscuit Crumbs

Healthy Donut — 8€
Μέλι, Καρύδια, Παγωτό από Γιαούρτι Στραγγιστό
Honey, Walnuts, Greek Yogurt Ice Cream

Greek Orange Pie — 9€
Δροσερή Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό
Traditional Greek Dessert With Ice Cream

Κέικ Καρότου // Carrot Cake — 7€

Παγωτό // Ice Cream Scoop — 3€

Σε περίπτωση που έχετε κάποια αλλεργία ή δυσανεξία σε τρόφιμα σας παρακαλούμε να ρωτήσετε το προσωπικό σερβιρίσματος για τα συστατικά των γευμάτων.
If you have any allergy or intolerance in your food, please ask the staff serving the ingredients of meals.

Αλλεργιογόνα Συστατικά:
Γλουτένη, Ψάρια, Μαλάκια, Λακτόζη, Λούπινο, Σέλερι, Σόγια, Ξηροί Καρποί, Αυγά Μουστάρδα, Θειώδη, Σουσάμι.
Allergenic Foods:
Gluten, Fish, Mollusks, Lactose, Lupine, Celery, Soya, Nuts, Eggs, Mustard, Sulfite, Sesame

Σε όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο. Χρησιμοποιούμε τυρί φέτα Π.Ο.Π. Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει βιβλίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΛΙΑΚΡΗΣ ΒΑΣΙΛΗΣ

We use extra virgin olive oil in all our food and sunflower oil for frying. The feta cheese is POD (Protected Designation of Origin). Our prices are in euros and include all applicable taxes. Complaint forms are available at the restaurant. Consumer is not obliged to pay If the notice of payments has not been received.
RESPONSIBLE BY LAW: LIAKRIS VASILIS