



PALATIA

BEACH RESTAURANT

— SINCE 1983 —



Η Κουζίνα
του Αργαίου



Fresh • Local • Cycladic Cuisine

On daily basis we collect top ingredients from the sea, the fields and small farms of Naxos, and all islands around so that we can offer you savoury dishes, with no preservatives, depicting our culinary instincts and deep love for cooking while considering your hospitality as our main priority.

Sharing food and feasting around a table is the core of the Greek way of living
Honouring the freshness of the ingredients is the core of greek cuisine

Welcome to Palatia!

Φρέσκια • Τοπική • Κυκλαδίτικη Κουζίνα

Καθημερινά συλλέγουμε πρώτης ποιότητας υλικά που μας προσφέρει η θάλασσα και ο τόπος της Νάξου αλλά και των γειτονικών μας νησιών προκειμένου να σας προσφέρουμε γευστικά ποιοτικά πιάτα στα οποία αποτυπώνεται η μαγειρική μας φιλοσοφία και η αγάπη μας για την κουζίνα, και, παράλληλα, φροντίζοντας για την φιλοξενία σας.

Το μοίρασμα και η χαρά είναι το ελληνικό τραπέζι

Η ανάδειξη της φρεσκάδας των υλικών είναι η ελληνική κουζίνα

Καλώς ήρθατε στο εστιατόριο Παλάτια!

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.

You are kindly requested to inform us of any allergies.



Bread (portion) / Ψωμί μερίδα 1.50€
Pita bread (portion) / Πίτα μερίδα 1.50€

Salads / Σαλάτες

Greek Salad | Χωριάτικη 10€
Tomato, cucumber, pepper, onion, olives & Naxian feta
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές & φέτα Νάξου

Naxos Salad | Νάξος 11€
Tomato, cucumber, rocket, pepper, olives, capers & xinomizithra or feta
Ντομάτα, αγγούρι, ρόκα, πιπεριά, ελιές, κάπαρη & ξινομυζήθρα ή φέτα Νάξου

Πράσινη | Green Salad 10€
Πράσινα φύλλα, καρύδι, σύκο, ρόδι, λιαστή ντομάτα, πορτοκάλι, γραβιέρα & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
Green leaves, walnut, fig, pomegranate, sun-dried tomato, orange, graviera & citrus vinaigrette

Garden Salad | Σαλάτα Κηπουρού 10€
Seasonal boiled vegetables with olive oil & lemon
Βραστά λαχανικά εποχής με ελαιόλαδο & λεμόνι

Potato Salad | Πατατοσαλάτα 11€
With marinated anchovies, tomato, onion, capers, olives & oregano
Με μαριναρισμένο γαύρο, ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές & ρίγανη

Beetroot Salad | Παντζαροσαλάτα 10€
With beans, onion, parsley, sun-dried tomato, capers & balsamic glaze
Με φασόλια, κρεμμύδι, μαϊντανό, λιαστή ντομάτα, κάπαρη & κρέμα βαλσάμικου

Dakos | Ντάκος 10€
Cretan rusk, fresh tomato, Naxian feta, olive oil & oregano
Παξιμάδι, φρέσκια ντομάτα, φέτα Νάξου, ελαιόλαδο & ρίγανη

Φρέσκες σαλάτες ιδανικές για τη μέση
Fresh salads, perfect for sharing

Aegean Dips & Meze | Αιγαιοπελαγίτικα Ορεκτικά & Αλείμματα

Tzatziki | Τζατζίκι 7€
Greek yogurt, cucumber, garlic & extra virgin olive oil
Γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

**Tirokafteri (Spicy Feta Spread) |
Τυροκαφτερή** 7€
Whipped feta, chili & olive oil
Χτυπημένη φέτα με πιπεριά τσίλι & ελαιόλαδο

**Taramosalata (Fish Roe Spread) |
Ταραμοσαλάτα** 8€
Silky fish roe with lemon & olive oil
Βελούδινος ταραμάς με λεμόνι & ελαιόλαδο

**Melitzanosalata (Smoked Eggplant) |
Μελιτζανοσαλάτα** 7€
Charred eggplant, garlic, herbs & olive oil
Καπνιστή μελιτζάνα, σκόρδο, μυρωδικά & ελαιόλαδο

Crab Salad Spread | Καβουροσαλάτα 9€
Creamy crab with fresh herbs & citrus
Κρεμώδης σαλάτα καβουριού με φρέσκα μυρωδικά & νότες εσπεριδοειδών

**Marinated Anchovies |
Μαρινάτος Γαύρος** 9.50€
House-marinated anchovies with vinegar, garlic & olive oil
Σπιτικός γαύρος με ξύδι, σκόρδο & ελαιόλαδο

**Octopus with Balsamic |
Χταπόδι με Βαλσάμικο** 19€
Served with Naxian fried potatoes
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές Νάξου

Perfect for sharing by the sea

Ιδανικά για μοίρασμα στη μέση



Hot Starter | Ζεστά Ορεκτικά

Mushrooms in Clay Pot | Μανιτάρια στο Πήλινο 10€

Mushrooms baked in clay pot with melted cheeses, warm & creamy
Μανιτάρια στο πήλινο με λιωμένα τυριά, ζεστά & κρεμώδη

Stuffed Florina Peppers | Πιπεριές Φλωρίνης Γεμιστές 10€

Sweet Florina peppers, grilled and filled with melted cheeses
Γλυκές πιπεριές Φλωρίνης, ψητές και γεμιστές με λιωμένα τυριά

Baked Eggplant (Clay Pot) | Μελιτζάνα Φούρνου στο Πήλινο 10€

Eggplant baked in clay pot with tomato sauce & melted Naxian cheeses
Μελιτζάνα στο πήλινο με σάλτσα ντομάτας & λιωμένα τυριά Νάξου

Schinoussa Fava | Φάβα Σχοινούσας 10€

Creamy yellow split peas with caramelized onions, capers & sun-dried tomato
Βελούδινη φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη & λιαστή ντομάτα

Homemade Stuffed Vine Leaves | Ντολμαδάκια της Καλλιόπης 10€

Homemade vine leaves stuffed with rice & herbs, served with yogurt
Σπιτικά ντολμαδάκια με μυρωδικά, σερβίρονται με σάλτσα γιαουρτιού

Seasonal Wild Greens | Χόρτα Βραστά 7€

(ask for availability) with olive oil & lemon
(βλίτα ή αλμύρα) με ελαιόλαδο & λεμόνι

Homemade Cheese Pies | Τυροπιτάκια Σπιτικά 8€

Crispy phyllo pastry filled with Greek cheeses
Με τραγανό φύλλο, μείγμα ελληνικών τυριών & μέλι ή τζατζίκι

Fried Naxos Graviera | Σαγανάκι Γραβιέρας Νάξου 9.50€

Golden fried Naxos graviera cheese, crispy on the outside, served with lemon
Τραγανή γραβιέρα Νάξου, χρυσαφένια τηγανισμένη, με λεμόνι

Naxos Graviera with Bacon | Γραβιέρα Νάξου με Μπέικον 11€

Crispy Naxos graviera with bacon, honey & sesame
Τραγανή γραβιέρα Νάξου με μπέικον, μέλι & σουσάμι

Wrapped Naxos Feta | Τυλιχτή Φέτα Νάξου 10€

Crispy phyllo, warm Naxian feta, honey & sesame
Τραγανό φύλλο, λιωμένη φέτα Νάξου, μέλι & σουσάμι

Zucchini Fritters | Κολοκυθοκεφτέδες 9.50€

Crispy zucchini fritters with fresh herbs, served with tzatziki
Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με μυρωδικά, σερβίρονται με τζατζίκι

Tomato Fritters | Ντοματοκεφτέδες 9.50€

Traditional tomato fritters with fresh tomato & herbs, served with refreshing tzatziki
Παραδοσιακοί ντοματοκεφτέδες με φρέσκια ντομάτα & μυρωδικά, με δροσερό τζατζίκι

Naxian Cheese Selection | Τυριά Νάξου

Feta | Φέτα 6€

With olive oil & oregano
Με ελαιόλαδο & ρίγανη

Naxos Graviera | Γραβιέρα Νάξου 8.50€

Semi-hard cheese with a rich, buttery flavor
Ημισκληρο τυρί με πλούσια, βουτυράτη γεύση

Kefalotyri | Κεφαλοτύρι 8.50€

Traditional hard cheese with a bold, savory character
Παραδοσιακό σκληρό τυρί με έντονη, αλμυρή γεύση

Xinomizithra | Ξινομυζήθρα 8.00€

Fresh, slightly tangy cheese with a soft texture
Φρέσκο, ελαφρώς ξινό τυρί με απαλή υφή

Agios Isidoros (Aged Goat Cheese) | Άγιος Ισίδωρος 13.50€

4-year aged goat cheese, served with seasonal fruit
Κατσικίσιο τυρί τετραετούς ωρίμανσης, σερβίρεται με φρούτο εποχής

Naxian Cheese Platter | Ποικιλία Τυριών Νάξου 20.00€

Pasta | Ζυμαρικά

Chef's Carbonara | Καρμπονάρα του Σεφ 15€

Linguine with smoked Naxian pancetta, Naxian arseniko cheese & creamy sauce
Linguine με καπνιστή πανσέτα Νάξου, αρσενικό & κρεμώδη σάλτσα

Fisherman's Linguine | Μακαρονάδα του Ψαρά 22€

Mussels, shrimp, squid, fresh tomato sauce & herbs
Μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, φρέσκια σάλτσα ντομάτας & μυρωδικά

Shrimp Linguine | Μακαρονάδα με Γαρίδες 20€

Shrimp, fresh tomato sauce & herbs
Γαρίδες, φρέσκια σάλτσα ντομάτας & μυρωδικά

Mussel Rice | Μυδοπίλαφο 20€

With lemon sauce & Naxian herbs
Με σάλτσα λεμονιού & βότανα Νάξου

Lobster Pasta | Αστακομακαρονάδα
(Ask us | Ρωτήστε μας)

Cooked | Μαγειρευτά

Greek Meatballs | Κεφτέδες 13€

With herbs, Naxian potatoes & fresh tomato sauce
Με μυρωδικά, πατάτες Νάξου & σάλτσα ντομάτας

Moussaka | Μουσακάς 14€

With Naxian cheese & local minced meat
Με αρσενικό Νάξου & ντόπιο κιμά

Slow-Cooked Pork | Ρόστο Χοιρινό 15€

With garlic, wine & Naxian fried potatoes
Με σκόρδο, κρασί & πατάτες τηγανιτές Νάξου

Rooster in Tomato Sauce | Κόκορας Κοκκινιστός 15€

With fresh tomato sauce & Naxian herbs
Με φρέσκια σάλτσα ντομάτας & βότανα Νάξου

Naxian Mountain Goat | Κατσικι Ορεινής Νάξου 20€

Baked in parchment with local cheeses, oven potatoes, orange & herbs
Ψητό στη λαδόκολλα με τυριά Νάξου, πατάτες φούρνου, πορτοκάλι & βότανα

Pan Fried Seafood | Θαλασσινά Στο Τηγάνι

Fried Calamari | Καλαμαράκια Φρέσκα 18€

Fresh calamari fried to crispy perfection, served with Naxian potatoes
Φρέσκα καλαμαράκια τηγανισμένα μέχρι να γίνουν τραγανά, με πατάτες Νάξου

Symi Style Shrimp | Γαριδάκι Συμιακό 13€

Crispy fried baby shrimp, eaten whole
Τραγανό τηγανητό γαριδάκι, τρώγεται ολόκληρο

Shrimp Saganaki | Γαρίδες Σαγανάκι 20€

Γαρίδες μαγειρεμένες σε σάλτσα ντομάτας με φέτα
Shrimp cooked in tomato sauce with feta

Steamed Mussels | Μύδια Αχνιστά 21€

Steamed mussels with white wine, garlic & fresh herbs
Αχνιστά μύδια με λευκό κρασί, σκόρδο & μυρωδικά

Small Fried Fish Selection | Μαρίδα / Αθερίνα / Γαύρος 13€

Fisherman's Saganaki | Σαγανάκι του Ψαρά 23€

With mussels, squid, shrimp, feta cheese, fresh tomato sauce & aromatic herbs
Με μύδια, καλαμάρι, γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας & μυρωδικά



Meats On The Grill | Κρεατικά Στην Σχάρα

**Grilled Pork Souvlaki |
Σουβλάκι Χοιρινό Σχάρας** 16€
Juicy grilled pork souvlaki, served with
Naxian fries, tzatziki & pita
Ζουμερό χοιρινό σουβλάκι σχάρας,
σερβίρεται με πατάτες Νάξου, τζατζίκι & πίτα

**Souvlaki Grilled Chicken | Σουβλάκι
Κοτόπουλο Σχάρας** 16€
Juicy grilled chicken souvlaki, served with
Naxian fries, tzatziki & pita
Ζουμερό κοτόπουλο σουβλάκι σχάρας,
σερβίρεται με πατάτες Νάξου,
τζατζίκι & πίτα

**Chicken & Shrimp Souvlaki |
Σουβλάκι Κοτόπουλο & Γαρίδες** 22€
Grilled chicken & shrimp souvlaki, served with
fries, sauce & pita
Σουβλάκι κοτόπουλο & γαρίδες σχάρας,
σερβίρεται με πατάτες, σως & πίτα

Pork Belly Steak | Πανσέτομπριζόλα 19€
Juicy grilled pork belly steak,
served with Naxian fries
Ζουμερή πανσετομπριζόλα σχάρας,
σερβίρεται με πατάτες Νάξου

Rib Steak | Σπαλομπριζόλα 28€
Juicy grilled rib steak, served with Naxian fries
Ζουμερή μοσχαρίσια μπριζόλα σχάρας,
σερβίρεται με πατάτες Νάξου

**Dry Aged Rib Eye (300g) |
Rib Eye Ωρίμανσης (300g)** 32€
Ζουμερό rib eye ωρίμανσης, ψημένο στα
κάρβουνα, σερβίρεται με πατάτες Νάξου
Juicy dry aged rib eye, charcoal-grilled, served
with Naxian fries

**Chicken Fillet à la Cream |
Φιλέτο Κοτόπουλο Αλά Κρεμ** 16€
Chicken fillet in creamy sauce,
served with fries
Φιλέτο κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα,
σερβίρεται με πατάτες

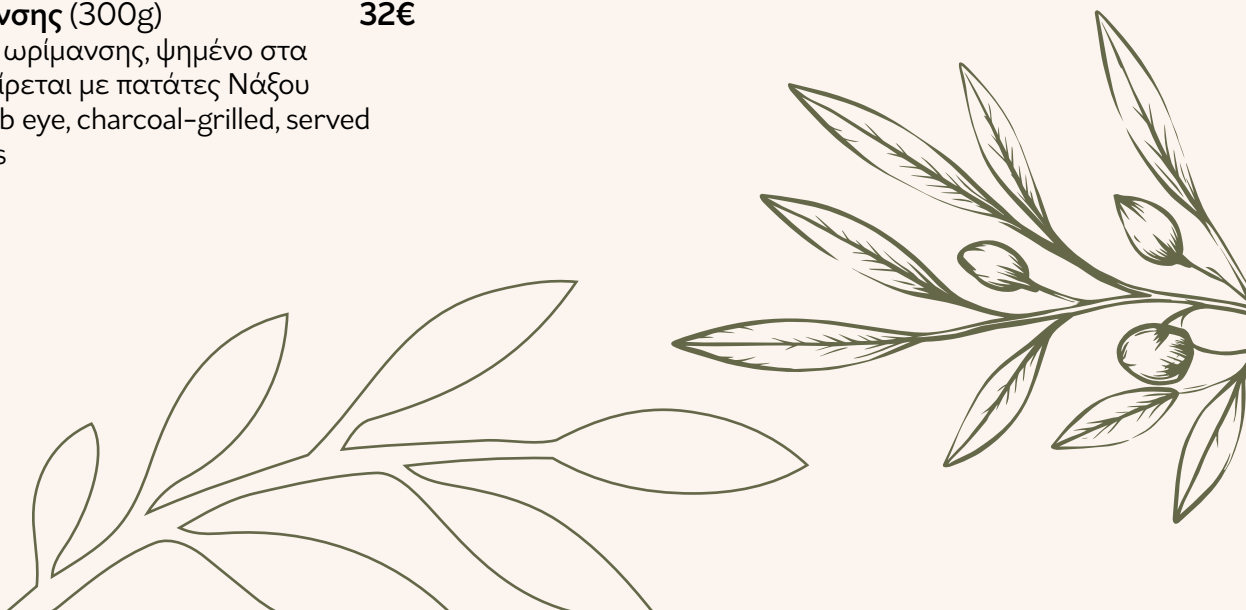
**Beef Fillet à la Cream |
Φιλέτο Μοσχαρίσιο Αλά Κρεμ** 26€
Tender beef fillet in creamy sauce
Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο
με κρεμώδη σάλτσα

Grilled Beef Patty | Μπιφτέκι Σχάρας 15€
Juicy grilled beef patty with Naxian graviera
& feta cheese
Ζουμερό μπιφτέκι σχάρας με γραβιέρα
& φέτα Νάξου

**Stuffed Grilled Beef Patty |
Μπιφτέκι Σχάρας Γεμιστό** 16€
Stuffed beef patty with Naxian graviera
& feta cheese
Μπιφτέκι γεμιστό με γραβιέρα & φέτα Νάξου

Lamb Chops | Παϊδάκια Αρνίσια 20€
Juicy grilled lamb chops with fries & tzatziki
Ζουμερά παϊδάκια σχάρας με πατάτες
& τζατζίκι

**Meat Platter for Two |
Ποικιλία Κρεατικών για 2** 40€
Pork belly, chicken, beef patty & sausage,
served with fries, tzatziki & pita
Πανσέτα, κοτόπουλο, μπιφτέκι & λουκάνικο,
με πατάτες, τζατζίκι & πίτα



Seafood On The Grilled | Θαλασσινά Στην Σχάρα

Traditional Sun-Dried Fish (Grilled) |

Γούνα

Traditional sun-dried fish, grilled,
served with Naxian fries

Παραδοσιακό ψάρι λιαστό, ψημένο στη σχάρα,
σερβίρεται με πατάτες Νάξου

19€

Grilled Calamari | Καλαμάρι Ψητό

Fresh grilled calamari, served with
Naxian fries

Φρέσκο καλαμάρι σχάρας,
σερβίρεται με πατάτες Νάξου

19€

Stuffed Grilled Calamari |

Καλαμάρι Γεμιστό

Grilled calamari stuffed with Naxian cheeses,
served with fries

Καλαμάρι σχάρας γεμιστό με τυριά Νάξου,
σερβίρεται με πατάτες

22€

Shrimp Skewers | Γαρίδες Σουβλάκι

Grilled shrimp skewers, served with
Naxian fries

Γαρίδες σχάρας σε σουβλάκι, σερβίρονται
με πατάτες Νάξου

21€

Grilled Shrimps | Γαρίδες Ψητές

Fresh grilled shrimps, served with Naxian fries

Φρέσκες γαρίδες σχάρας, σερβίρονται με
πατάτες Νάξου

21€

Fava with Shrimps | Φάβα με Γαρίδες

With caramelized onions, capers,
sun-dried tomato & oregano

Με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη,
λιαστή ντομάτα & ρίγανη

22€

Fresh Fish of the Day | Φρέσκα Ψάρια

Priced per kilo / Τιμή ανά κιλό

ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ Α΄

Premium Fish Selection

90€

Grouper, Red Porgy, Dusky Grouper, White
Seabream, Dentex, Amberjack, Parrotfish,
Red Mullet, Scorpionfish, John Dory
Σφυρίδα, Φαγκρί, Ροφός, Σαργός,
Συναγρίδα, Στείρα, Σκαθάρι, Μπαρμπούνη,
Σκορπίνα, Χριστόψαρο

ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ Β΄

Daily Catch Selection

70€

Cod, Red Mullet (small), Saddled Seabream,
Parrotfish, Seabream, Seabass
Μπακαλιάρος, Κουτσομούρα, Μελανούρι,
Σκάρος, Τσιπούρα, Λαβράκι

Choose your fish from our display

Επιλέξτε το ψάρι σας από τη βιτρίνα μας

Lobster & Mediterranean

Slipper Lobster |

Αστακός & Κολοχτύπα

160€

Lobster or slipper lobster, upon selection
Grilled, served with olive oil & lemon
or with pasta linguine
Αστακός ή κολοχτύπα, κατόπιν επιλογής

Kakavia (Traditional Fisherman's Soup) |

Κακαβιά

Traditional Fish Soup with fresh fish of the day,
vegetables & olive oil. Prepared upon request.

Παραδοσιακή ψαρόσουπα με φρέσκα ψάρια
ημέρας, λαχανικά & ελαιόλαδο.

Κατόπιν παραγγελίας



Σπιτικά Γλυκά & Παγωτά | Desserts & Ice Creams

Μπακλαβάς Baklava	7.00€
Πορτοκαλόπιτα Orange Pie	7.00€
Καρυδόπιτα Walnut Cake	7.00€
Σουφλέ Σοκολάτας Chocolate Soufflé	7.00€
Γιαούρτι Νάξου Naxian Yogurt Με γλυκό του κουταλιού With spoon sweet preserve	8.00€

Ice Cream Treats

Banana Split Παγωτό βανίλια & σοκολάτα, μπανάνα, σιρόπι σοκολάτας & σαντιγί Vanilla & chocolate ice cream, banana, chocolate syrup & whipped cream	15.00€
---	--------

Μπορείτε να συνδυάσετε όλα τα γλυκά με παγωτό	+3,50€
Add a scoop of ice cream to any dessert	+3.50€

Γεύσεις: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα,
φυστίκι, μπανάνα
Flavors: vanilla, chocolate, strawberry,
pistachio, banana

Ρωτήστε μας για γλυκά ημέρας
Ask us for today's dessert specials

We prepare our food
with the freshest ingredients,
ensuring high quality and excellent taste.

We purchase our meat on a daily basis
by local producers and butchers
so it is always fresh.

All our traditional meals are prepared
with the finest and freshest local ingredients,
such as olive oil, fresh vegetables and meat

Oil = extra virgin olive oil
Potatoes = fresh local
Meat = fresh local meat
Cheese = local cheese

Responsible by law George Kioulafis

All Taxes are included in the prices.

The shop is obliged to have printed documents
in a special case beside the exit for
setting out of any existed complaint.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt - invoice).

Παρασκευάζουμε τα φαγητά μας
με τα πιο αγνά υλικά, εξασφαλίζοντας έτσι
υψηλή ποιότητα και άριστες γεύσεις.

Προμηθευόμαστε τα κρεατικά μας σε
καθημερινή βάση από ντόπιους παραγωγούς
και κρεοπωλεία ώστε να είναι πάντα
ολόφρεσκα.

Τα παραδοσιακά μας γεύματα
παρασκευάζονται μόνον με τα καλύτερα και πιο
αγνά ντόπια υλικά, όπως ελαιόλαδο, φρέσκα
λαχανικά και κρέας.

Λάδι = παρθένο ελαιόλαδο «εν ψυχρώ»

Πατάτες = φρέσκιες Νάξου

Κρέατα = ντόπια κρέατα Νάξου

Τυριά = ντόπια Νάξου

Υπεύθυνος κατά το νόμο Γεώργιος Κιουλαφής

Στις τιμές περιλαμβάνεται το Φ.Π.Α. και τα δημοτικά τέλη.

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

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).