



PALATIA

BEACH RESTAURANT

— SINCE 1983 —



Menu



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 yoghurt sauce
Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με μυρωδικά, σερβίρονται με σος γιαουρτιού

Tomato Fritters | Ντοματοκεφτέδες 9.50€

Traditional tomato fritters with fresh tomato & herbs, served with yoghurt sauce
Παραδοσιακοί ντοματοκεφτέδες με φρέσκια ντομάτα & μυρωδικά, με σος γιαουρτιού

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 | Ρосто 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 | Κατσίκι 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

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

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



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 Tomahawk Steak | Πανσέτομπριζόλα 19€
Juicy grilled pork belly steak,
served with Naxian fries
Ζουμερή πανσέτομπριζόλα 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

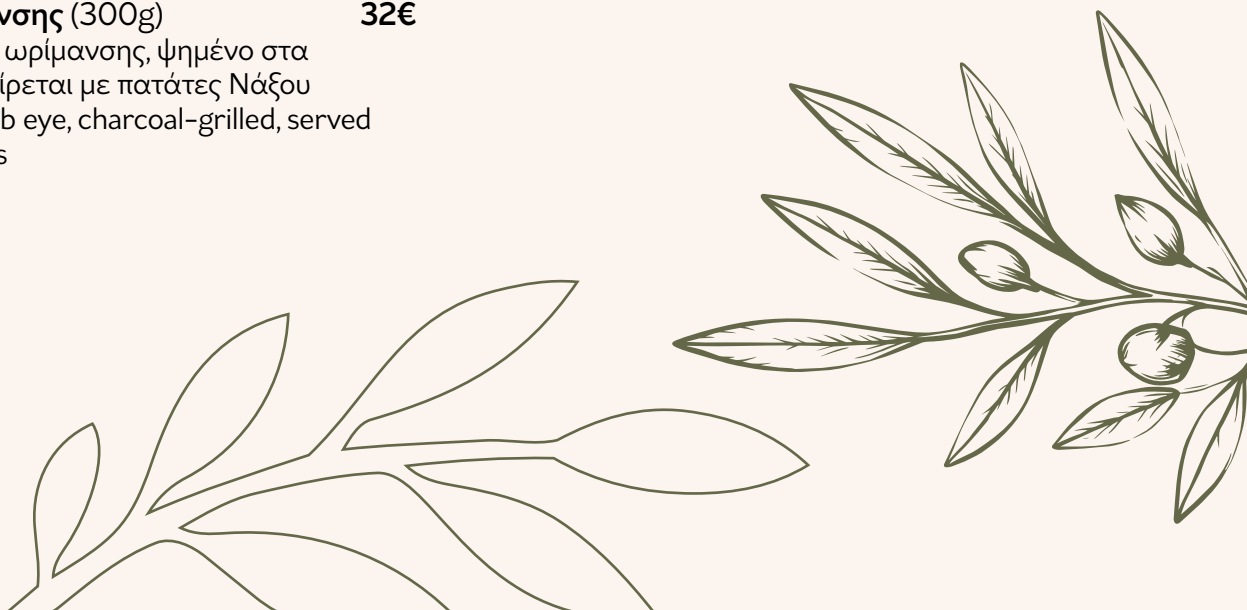
**Beef Fillet à la Cream |
Φιλέτο Μοσχαρίσιο Αλά Κρεμ** 26€
Tender beef fillet in creamy sauce
Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο
με κρεμώδη σάλτσα

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 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

80€

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

60€

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).



PALATIA

BEACH RESTAURANT

— SINCE 1983 —

DRINKS | WINES | COCKTAILS



WINES

WINES OF THE SEA

“Gazing at the endless blue of Aegean”... It’s the sea and our love and respect for authenticity and tradition that inspired this small, yet adventurous wine list. It’s dedicated to wines produced to some of the most beautiful Greek islands, or crafted from vineyards within a breathing distance from the sea. Above all it pays respect to those artisan winemakers who often in adverse conditions capture their passion for vine-growing in a bottle. Let’s travel together to the unique aromas and flavors of the “dark wine sea”, as Homer described it in his texts...

ΚΡΑΣΙΑ

WINES OF THE SEA

“Να σ’ αγναντεύω, θάλασσα”... Η θάλασσα και η αγάπη μας για την αυθεντικότητα και την παράδοση αποτελεί την έμπνευση για την μικρή αλλά περιπετειώδη λίστα κρασιών μας. Κρασιά που προέρχονται από τα ωραιότερα νησιά της Ελλάδας ή από αμπελώνες που βρίσκονται σε απόσταση αναπνοής απ’ αυτή. Κυρίως όμως από μικρούς παραγωγούς που συχνά σε αντίξοες συνθήκες εμφιαλώνουν το πάθος τους μέσα σε μια φιάλη. Μια λίστα γεμάτη με αρώματα και γεύσεις από τις θάλασσες της Ελλάδας....

WINE LIST | ΛΙΤΣΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΑΦΡΩΔΗ | SPARKLING WINES



- Milia Riza Winery, "Luntante Blanc de Gris"** 40€
Extra Brut, Moschofilero, 2021, Peloponnese
- Douloufakis Winery, "Traditional Method Sparkling Brut"** 45€
Vidiano, NV, Heraklion, Crete
- Veuve Clicquot Brut** 120€
Champagne / France
- Prosecco Gancia,** 7€ / 30€
Brut, Italy

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES



- Avantis Estate, "Historia"** 7€ / 30€
Assyrtiko, Viognier 2025, Evia, Central Greece
- Lyrarakis Winery "Vilana Queen Bio"** 25€
100% Vilana, 2022, Heraklion, Crete (vegan)
- Gerovassiliou Estate, "Malagousia"** 50€
2025, Thessaloniki, Greece
- Aori Wines "Muscat of Spina"** 40€
2022, Chania, Crete
- Oenos Nature "Muscat Selection Nature"** 45€
White Muscat, 2021, Samos, North-ern Aegean (low intervention wine)
- Alpha Estate, "Sauvignon Blanc"** 55€
Sauvignon Blanc, Florina, 2024
- Douloufakis Wines "Aspros Lagos"** 50€
Vidiano, 2023, Heraklion, Crete
- Aoton, "Savatiano"** 30€
Attica, 2022, Central Greece (organic)
- Vivlia Chora Estate, "Chardonnay"** 60€
2024, Pageo
- HOUSE wine 500ml** 5€ / 8€
Moschofilero

The Assyrtiko



The North Line

Kotsaris Estate, Assyrtiko, 2025, Macedonia, Greece

7€ / 30€

Argyros Estate, "Cuve Palatia"

Assyrtiko, 2023, Santorini, Cyclades (organic)

60€

Domaine Sigalas

"Single Vineyard Prokopis"

Assyrtiko, 2025, Santorini, Greece

90€

T-Oinos, "Clos Stegasta" ask us

Assyrtiko, 2022, Tinos, Cyclades (organic)

The Rarities

The rarities Almost forgotten grapes and traditional styles, these wines are deeply connected with Greece's long-standing wine-making history and they are fantastic with sea-food.



Oenos Nature, "Verdea"

Skiadopoulo blend, 2022, Zakynthos, Ionian Islands (low intervention wine)

50€

Tetramythos Wines

Retsina Bio Roditis, NV, Achaia, Peloponnese (organic)

20€

Naxos Island

The remarkable and unique topography of our island hosts a number of old, and ungrafted vines grown in steep terraced slopes. These vines that in cases exceed 100+ year of age consist a unique heri-tage for our island.



Saint Anna Winery "Kouros White"

Assyrtiko, Potamisi 2023, Potamia Naxos, Cyclades (organic farming)

9€ / 45€

Tranabelo Wines, "Odd Blend"

Potamisi, Fokiano, Monemvasia, Mandilaria and Aidani, 2024, Naxos, Cyclades (organic farming)

10€ / 50€

POZE ΚΡΑΣΙΑ | ROSE WINES

Not just the perfect wines for summer, but the ultimate style of wine for pairing with our Mediterranean local flavours. Our most beloved category, Greek rose wines that will bring a smile to your face.



| | |
|---|-----------------|
| Domaine Costa Lazaridi “Vintage” Merlot, 2024, Drama | 45€ |
| Idylle D’Achinis La Tour Melas Grenache Rouge / Syrah / Agiorgitiko, 2025, Phiotida, Greece | 48€ |
| Nico Lazaridi “The Black Sheep” Xinomayro–Syrah, 2024, Drama | 7€ / 35€ |
| Avantis Estate, “Lenga Pink” Gewurztraminer/Mavrokoudoura, 2023, Evia, Central Greece | 45€ |
| Sclavos Winery “Alchemist Rosé” Mavrodaphne/Moscatela, 2022, Kefalonia, Ionian Islands (low intervention wine) | 30€ |
| Thymiopoulos Wines, “Rosé” Xinomavro, 2022, Macedonia, Greece | 40€ |
| Avantis Estate, “Amygdalies” Syrah, 2025, Evia, Central Greece | 7€ / 35€ |
| HOUSE wine 500ml Agiorgitiko | 5€ / 8€ |



KOKKINA KΡΑΣΙΑ | RED WINES

Indigenous red grapes that provide subtle, fragrant wines with soft edges, light extraction of fruit and sheer levels of drinkability. These reds will be enjoyable slight-ly chilled and perfect for our Greek summer.



| | |
|--|-----------------|
| Lyrarakis Winery Kotsifali Queen Bio Kotsifali, 2021, Heraklion, Crete (vegan) | 25€ |
| Kyr-Yianni “Paranga” Xinomavro / Syrah / Merlot, 2025, Naousa, Macedonia | 7€ / 30€ |
| Domaine Sigalas, Mavrotragano 2022, Santorini, Cyclades (vegan) | 120€ |
| Economou, “Antigone” Liatiko/Mandilaria, 2004, Ask us... Sitia, Crete (organic, low intervention wine) | |
| Slavos Winery, “Orgion” Mavrodaphne 2021, Kefalonia, Ionian Islands (low intervention wine) | 40€ |
| Avantis Estate “Historia” Grenache / Syrah / Mavrokoudoura, 2024, Evia | 7€ / 35€ |
| Makarouna Vineyards, Giannoudi 2021, Pafos, Cyprus (organic) | 60€ |
| Avantis estate, “Syrah” 2020, Evia | 38€ |
| Alpha Estate “Pinot Noir” Pinot Noir, Florina, 2024 | 65€ |
| Gervassiliou Estate “Avaton” Limnio / Mavroudi / Mavrotragano, Thessaloniki, Macedonia | 60€ |
| Biblia Chora “Ovilos” Cabernet Sauvignon, 2021, Kavala, Greece | 120€ |
| HOUSE wine 500ml Agiorgitiko | 5€ / 8€ |

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ | SWEET WINES

A perfect closing to a Greek flavourful fiesta. A glass of sweet wine to go with our home-made desserts, or a Greek coffee. Lusciously sweet yet perfectly balanced and made in the exact same way for millennia.



Agricultural Union of Samos, “Muscat Vin Doux”

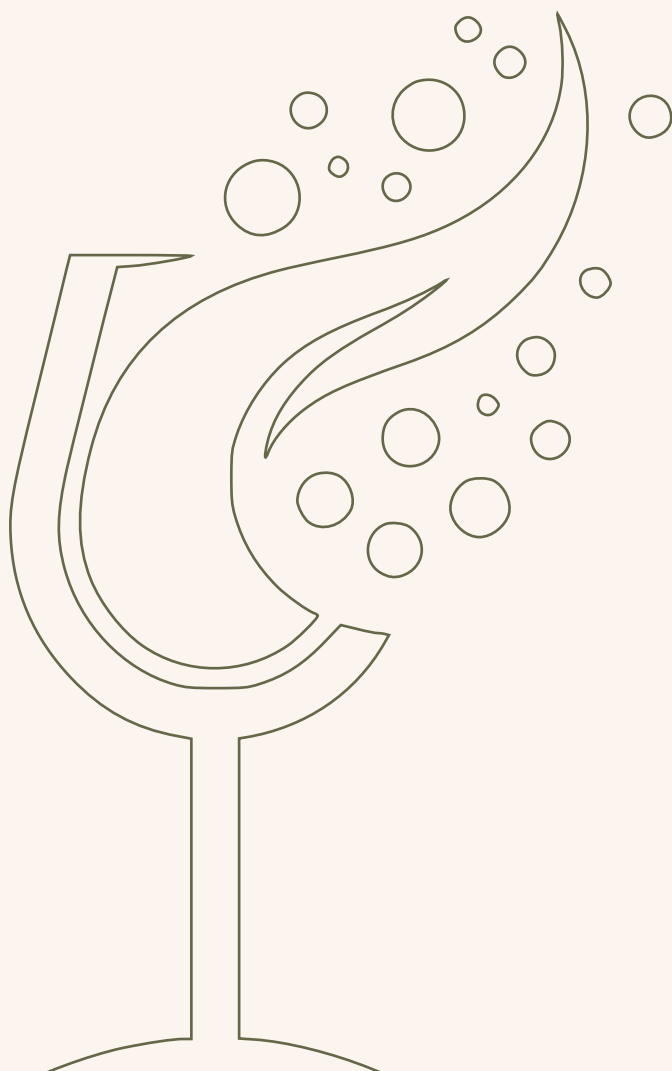
White Muscat, 2023, Samos,
Northern Aegean

7€

Hatzidakis Winery, “Vinsanto”

Assyrtiko/Athiri/Aidani, 2013, Santorini,
Cyclades (organic)

8€



COCKTAIL MENU

Aperitivo

| | |
|---|---------|
| Cycladic Pornstar Tsipouro, Mastiha, White Bitter Liquer, Passionfruit, Aegean Tonic | 12.00 € |
| Aegean Spritz Blue Curacao, Naxian Kitron, Orange Bitter, Tonic Water | 12.00 € |
| Aperol Twist Aperol, Sparkling semi-sweet Wine, Cucumber, Pink Grapefruit Soda | 12.00€ |
| White Sangria Botanical Gin, Sparkling semi-sweet wine, Berries, Orange Bitter | 12.00€ |

CLASSIC ... but different

| | |
|--|-------------|
| Mediterranean Mojito Mastiha, Mint, Lime, Cucumber, Sugar, Soda Water | 12.00 € (n) |
| Olive Dirty Martini Gin, Olive Oil, Caper Leaf, Dry Vermouth | 12.00 € |
| Basil Smash Gin Blend, Lime, Sugar, Fresh Basil | 12.00 € (n) |
| Coffee Negroni Gin Blend, House Blend Vermouth, Bitter Liqueur, Coffee | 12.00 € |
| Cycladic Garden Gin, Lemon, Mint, Cucumber, Elderflower | 12.00€ |
| Tonka & Walnut Old Fashioned Bourbon, Tonka Liqueur, Black Walnut, Barrel Aged Bitters | 13.00€ |
| Bergamot Tommy's Margarita Tequila Blanco, Lime, Bergamot, Agave | 12.00€ |
| Sour Apple Paloma Tequila Blanco, Apple Liqueur, Lime, Pink Grapefruit Soda | 12.00€ |
| Fizzy Colada White Aged Rum, Coconut, Pineapple Soda | 12.00€ (n) |
| Frozen Daquiri Strawberry White Aged Rum, Lime, Strawberry, Sugar, Orange Liqueur | 12.00€ (n) |

**** (n): Non Alcoholic Version Available for 10€**

BEERS | ΜΠΥΡΕΣ

| | |
|----------------------------|-------|
| Draft (Mythos) small 330ml | 4.00€ |
| Draft big (Mythos) 500ml | 5.00€ |
| Amstel Radler 330ml | 5.00€ |
| Heineken free 330ml | 5.00€ |
| Mamos 500ml | 5.00€ |
| Fix 500ml | 5.00€ |
| Nymfi 500ml | 5.00€ |
| Alfa 500ml | 5.00€ |
| Mythos 500ml | 5.00€ |
| Corona 330ml | 8.00€ |
| Erdinger 500ml | 7.00€ |
| Fischer 500ml | 5.00€ |

APERITIF

| | |
|---|--------|
| Ouzo Ούζο | 4.00€ |
| Raki Ρακί | 4.00€ |
| Ouzo Naxos Vallindras Ούζο Νάξου Βαλληνδράς 200ml | 14.00€ |
| Ouzo Plomari Ούζο Πλωμάρι 200ml | 14.00€ |
| Ouzo Varvagiannis Ούζο Βαρβαγιάννη 200ml | 14.00€ |
| Ouzo Artemis Ούζο Άρτεμις 200ml | 14.00€ |
| Ouzo Mini Ούζο Μίνι 200ml | 14.00€ |
| Tsipouro "Dekaraki" Τσίπουρο "Δεκαράκι" 200ml | 14.00€ |

WHISKEY

| | |
|----------------|--------|
| Dimple | 12.00€ |
| Bourbon | 8.00€ |
| Jack Daniels | 10.00€ |
| Famous Grouse | 8.00€ |
| Cutty Sark | 8.00€ |
| Johnnie Walker | 8.00€ |
| Dewar's | 8.00€ |

BRANDIES

| | |
|------------|--------|
| Hennessey | 12.00€ |
| Metaxa 3* | 7.00€ |
| Metaxa 5* | 8.00€ |
| Metaxa 7* | 10.00€ |
| Metaxa 12* | 12.00€ |

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | REFRESHMENTS

| | |
|--|---------------|
| Fresh Juice Orange Φρέσκος χυμός πορτοκάλι | 6.00€ |
| Fresh Mix Juice Φρέσκος χυμός ανάμικτος | 7.00€ |
| Sparkling Water Ανθρακούχο Νερό 250ml / 750ml | 4.00€ / 6.00€ |
| Bottle Water Νερό 0.5L | 0.70€ |
| Bottle Water Νερό 1L | 2.50€ |
| Homemade Lemonade Σπιτική λεμονάδα | 6.00€ |
| Three Cents (Grapefruit soda, Aegean Tonic, Pineapple Soda, Ginger Beer) | 6.00€ |
| Coca Cola 250ml | 3.50€ |
| Coca Cola Zero 250ml | 3.50€ |
| Fanta orange 250ml | 3.50€ |
| Schweppes Soda 250ml | 3.50€ |
| Schweppes Tonic 250ml | 3.50€ |
| Fanta lemon 250ml | 3.50€ |
| Sprite 250ml | 3.50€ |





PALATIA

BEACH RESTAURANT

— SINCE 1983 —

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).

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).



PALATIA

BEACH RESTAURANT

— SINCE 1983 —

DRINKS | WINES | COCKTAILS