



## Meat & Fish

Από το 1983 το εστιατόριο Πανόραμα είναι μαζί σας και σας προσφέρει μοναδικές παραδοσιακές γεύσεις. Επιμελούμαστε με αφοσίωση όλες τις πρώτες ύλες, συλλέγοντας το ελαιόλαδο από τις δικές μας καλλιέργειες και διαλέγοντας καθημερινά τα πιο φρέσκα ψάρια και κρεατικά της αγοράς ώστε να απολαμβάνετε ένα υγιεινό και γευστικό φαγητό. Σκοπός μας είναι φεύγοντας να μείνετε με τις ωραιότερες γευστικές αναμνήσεις.

Σας ευχαριστούμε που μας επιλέγετε τόσα χρόνια και σας καλωσορίζουμε σε ένα ακόμα γευστικό ταξίδι!

Με αγάπη και εκτίμηση  
Οικογένεια Αναστασιά

Είμαστε πάντα πρόθυμοι να ακούσουμε σχόλια και παρατηρήσεις. Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται Ελληνικό extra παρθένο ελαιόλαδο και γνήσια Ελληνική φέτα. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστασάς Τσαμπίκος

[www.panoramatsampikas.gr](http://www.panoramatsampikas.gr)





## Ψωμιά

- 🌿 Ψωμί Χωριάτικο 2.00€  
στον ξυλόφουρνο
- 🌿 Ψωμί Ψητό 2.50€  
με λαδορίγανη
- 🌿 Πίτα Ψητή 1.50€
- 🌿 Σκορδόψωμο 4.00€

## Σαλάτες

- 🌿 Χωριάτικη 12.00€
- 🌿 Πανόραμα Σαλάτα 13.00€  
μαρούλι, ρόκα, παξιμάδι,  
ντομάτα, αγγούρι, παρμεζάνα,  
λιαστή ντομάτα, κάπαρη
- 🌿 Πράσινη Σαλάτα 6.50€
- 🌿 Σαλάτα Φαντασία 14.00€  
σπανάκι, ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια,  
μανούρι, παξιμάδι χαρούπι,  
ξηροί καρποί, πετιμέζι

## Ορεκτικά

- 🍷 Τζατζίκι 5.00€
- 🍷 Τυροκαυτερή 7.00€
- 🍷 Μελιτζανοσαλάτα 7.00€
- 🍷 Χόρτα Εποχής 7.00€
- 🍷 Φέτα ψητή 7.00€
- 🍷 Φέτα με μέλι 9.00€
- 🍷 Τυροκεφτέδες 9.00€
- 🍷 Κολοκυθοανθοί 10.00€  
γεμιστοί με 4 τυριά
- Ντολμάδες 12.00€
- 🍷 Ανάμεικτα τηγανητά με σκορδαλιά 8.00€
- 🍷 Πατάτες τηγανητές 5.00€
- Πιταρούδια 7.00€
- 🍷 Μελιτζάνα Πανόραμα 8.00€  
μελιτζάνα ψητή με σκόρδο, ρίγανη, μαϊντανό,  
λάδι, φέτα, τυρί ρεγκάτο
- Τηγανιά Πανόραμα 12.00€  
χοιρινή τηγανιά με αυγά,  
πατάτες, τριμμένο τυρί
- Τηγανιά κλασική 12.00€  
χοιρινή τηγανιά με πολύχρωμες πιπεριές,  
κρεμμύδι, καυτερή
- Συκωταριά τηγανητή 12.00€
- 🍷 Μανιτάρια σκορδάτα 8.00€
- Ομελέτα χωριάτικη 7.00€  
με ντομάτα και αυγά
- Χωριάτικο λουκάνικο 8.00€

## Θαλασσινοί Μεζέδες

---

Κολιός παστός	7.00€
Γαρίδες σαγανάκι	18.00€
Γαριδάκι Συμιακό	18.00€
Σουπιά τηγανητή με μελάνι	18.00€
Χταπόδι ψητό	18.00€
Καλαμαράκια τηγανητά	18.00€
Καλαμάρι ψητό	20.00€
Αχινοσαλάτα	22.00€
Μύδια αχνιστά	15.00€
Μύδια σαγανάκι	18.00€

## Ψάρια - Θαλασσινά

---

Ψαρόσουπα	16.00€
Ψάρια Α'	75.00€/kg
Στήρα, Σαργός, Φαγκρί, Συναγρίδα, Σφυρίδα, Ροφός, Μπαρμπούνια	
Ψάρια Β'	50.00€/kg
Σκορπιός, Κουτσομούρα, Μελανούρι	
Ψάρι μερίδα	18.00€
Σαρδέλες ψητές μερίδα	10.00€
Ρουζέτια με ή χωρίς σκορδαλιά	70.00€/kg
Γαρίδες Νο1 μερίδα	25.00€
Γαρίδες Νο1	50.00€/kg
Γαρίδες Νο0	90.00€/kg
Αστακός - Καραβίδα	90.00€/kg

## Ζυμαρικά

Κριθαρότο θαλασσινών για 2 - 4 75.00€

θαλασσινή μακαρονάδα για 2 - 4 70.00€

Γαριδομακαρονάδα 25.00€

Αστακομακαρονάδα 120.00€/kg

Μακαρόνια με κιμά 11.00€

 Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας 8.00€

## Κρεατικά Σχάρας

Φιλέτο μοσχαρίσιο 30.00€

Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος 25.00€

Μπριζόλα μοσχαρίσια 23.00€

T-bone γάλακτος (500γρ.-600γρ.) 30.00€

Μπριζόλα χοιρινή 15.00€

Ψαρονέφρι 16.00€

Σουβλάκια χοιρινά (3 τεμ.) 14.00€

Φιλέτο κοτόπουλο 15.00€

Χειροποίητο μπιφτέκι 13.00€

T-bone Black Angus (600γρ.-700γρ.) 45.00€

Έξτρα σάλτσα 3.00€

α) σάλτσα αλά κρεμ ή β) πιπεράτη ή γ) ντομάτας

## Κρεατικά Σχάρας Με το Κιλό

Πανσέτα χοιρινή (500 γρ.) 15.00€

Παϊδάκια αρνί - κατσίκι (500 γρ.) 22.00€

Μπριζολάκια χοιρινά (500 γρ.) 16.00€

## Μαγειρευτά

---

Μουσακάς 15.00€

Στιφάδο 15.00€

Κεφτεδάκια με κόκκινη σάλτσα 15.00€  
σερβίρονται με τηγανητές πατάτες

Αρνάκι με πατάτες φούρνου 20.00€

Αρνάκι τσιγαριστό 25.00€

Πιάτο ημέρας (Ρωτήστε μας)

## Παιδικό Μενού & Σνακ

---

Ομελέτα απλή 5.00€

Μακαρόνια με κιμά 6.00€

Κοτομπουκιές με πατάτες 8.00€

Μπιφτέκι με πατάτες και ρύζι 8.00€

Κεφτεδάκια με ρύζι 7.00€

## Επιδόρπια

---

Γαλακτομπούρεκο 7.00€

Μπακλαβάς 5.00€

Πορτοκαλόπιτα 5.00€

Κανταίφι 6.00€

Σοκολατόπιτα 5.00€

Γιαούρτι με μέλι 5.00€

Φρούτα εποχής 5.00€

Παγωτό απλό 7.00€

Χειροποίητα γλυκά ημέρας φτιαγμένα με πολύ αγάπη, μεράκι και τις καλύτερες πρώτες ύλες.  
Εμπνευσμένα από τη παράδοση αλλά και με τη φαντασία της Δήμητρας, για αυτό κάποια δεν έχουν όνομα,  
ρωτήστε μας γιατί κάθε μέρα υπάρχει και κάτι διαφορετικό.