



RESTAURANT
Antigoni

FOOD & BEVERAGE MENU

• Κ Α Λ Ω Σ Η Ρ Θ Α Τ Ε W E L C O M E •

Η **Αντιγόνη** είναι ένα παραδοσιακό εστιατόριο, που βρίσκεται στο Παλιό Ενετικό Λιμάνι των Χανίων από το 1997. Πήρε το όνομά του από την ιδιοκτήτρια του εστιατορίου.

Antigoni is a Traditional Restaurant, located on The Old Venetian Harbour of Chania, Crete – Greece since 1997. It was named after the owner of the restaurant.

Καθημερινά μπορείτε να απολαύσετε φρέσκα ψάρια από ντόπιους ψαράδες που ψαρεύουν ειδικά για εμάς. Επίσης, σας προτείνουμε να δοκιμάσετε τα Παραδοσιακά Ελληνικά - Κρητικά μας πιάτα μαγειρεμένα με αγνά ντόπια υλικά.

Everyday you can enjoy fresh fish from local fishers caught specially for us. Also, we suggest you try our Traditional Greek - Cretan dishes cooked with pure local ingredients.

Φυσικά μην παραλείψετε να γευτείτε την Κακαβιά και τον Αχταρμά μας. Δύο πεντανόστιμα, παραδοσιακά πιάτα που μας κάνουν να ξεχωρίζουμε για τη νοστιμιά και τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε.

Of course do not forget to taste our Kakavia and Akhtarma. Two delicious, traditional dishes that make us stand out for the taste and the raw materials we use.

Λίγα λόγια για την Κακαβιά

Η κακαβιά είναι είδος ψαρόσουπας. Συγκεκριμένα είναι γνωστή ως «η σούπα των ψαράδων», αφού συνήθιζαν να τη μαγειρεύουν καθώς ταξίδευαν με τα καΐκια τους. Το όνομα προέρχεται από το κακκάβι ή την κακκάβη στα αρχαία ελληνικά, που είναι μεταλλική χύτρα, την οποία οι αρχαίοι χρησιμοποιούσαν κυρίως για το βράσιμο των ψαριών.

Οι ψαράδες ξεδιάλεγαν και κρατούσαν για τη σούπα τους ψάρια με πιο χαμηλή εμπορική αξία, μόνο που, όσο πιο μικρά και γεμάτα κόκκαλα είναι τα ψάρια, τόσο πιο νόστιμη γίνεται η κακαβιά.

Έτσι κι εμείς σήμερα, δημιουργούμε ακόμα αυτό το πιάτο με μικρές παραλλαγές (χρησιμοποιούμε μόνο φρέσκα και μεγαλύτερα ψάρια), ώστε να σας προσφέρουμε ποιοτικά την καλύτερη γεύση.

A few words about Kakavia Fish Soup (Kakavia)

Kakavia is a type of fish soup. Specifically, it is known as “the fishermen’s soup”, since they used to cook it while traveling in their fishing boats. The name comes from kakkavi in ancient Greek, which is a metal pot, which the ancients used mainly for cooking fish.

Fishermen sorted and kept for their soup fish with lower commercial value, but the smaller and full of bones the fish is, the tastier the kakavia becomes.

So today, we still follow this recipe with small variations (we use only fresh and bigger fish), in order to offer you the best quality taste.



• M E N O Y | M E N U •

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZER

ΨΩΜΙ BREAD	15 /
ΤΖΑΤΖΙΚΙ TZATZIKI	5
ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ GARLIC DIP	5
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ FISH ROE SALAD	5
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ SPICE CHEESE SALAD	5
ΦΑΒΑ FAVA BEAN	7
ΣΤΑΚΑ STAKA	7
ΝΤΑΚΟΣ DAKOS	8
rusk with fresh tomato & mizithra	
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ DOLMAKIA	9
stuffed vine leaves with rice	
ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΧΟΡΤΑΡΙΝΑ KALITSOUNIA WITH GREENS	6

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΥΖΗΘΕΝΙΑ KALITSOUNIA WITH CHEESE	6
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΡΟΚΕΤΕΣ ZUCCHINI CROQUETTES	6
ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ CHEESE CROQUETTES	6
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΦΡΕΣΚΕΣ FRESH FRENCH FRIES	5
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ FRIED ZUCCHINI	5
ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ MIXED FRIED VEGETABLES	8
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΛΑ ΚΡΕΜ MUSHROOMS A LA CREME	8
ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ SAUSAGES	8

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ GREEK SALAD	8
αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, ρόκα, μυζήθρα, ελιές, ρίγανη, ελαιόλαδο cucumber, tomato, onion, pepper, arugula, mizithra, olives, oregano, olive oil	
ΚΡΗΤΙΚΗ CRETAN SALAD	10
αγγούρι, ντομάτα, ντοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριά, ρόκα, μαρούλι, παξιμάδι, μυζήθρα, ελιές, ρίγανη, ελαιόλαδο, ρόδι, πατάτα βραστή cucumber, tomato, cherry tomatoes, onion, pepper, arugula, lettuce, nut, mizithra, olives, oregano, olive oil, pomegranate, boiled potato	
ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ MIXED SALAD	8
αγγούρι, λάχανο, ντομάτα, ντοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριά, ρόκα, μαρούλι, ελαιόλαδο, ρόδι, αβοκάντο cucumber, cabbage, tomato, cherry tomatoes, onion, pepper, arugula lettuce, olive oil, pomegranate, avocado	
ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ TUNA SALAD	8
μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, τόνος, πιπεριά, αυγό, ελιές, σως μαγιονέζας, ρόκα lettuce, cucumber, tomato, tuna, pepper, boiled egg, olives, mayonnaise sauce,, arugula	
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (ΒΡΑΣΤΑ) SEASONS GREENERY (BOILED)	7
Βλήτα ή Σταμναγκάθι Vliita or Stamnagathi	
ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ SEA FOOD SALAD	12
μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, πιπεριά, ελιές, καλαμάρια, γαρίδες, μύδια, χταπόδι, σως μαγιονέζας, ρόκα lettuce, cucumber, tomato, pepper, olives, squid, shrimp, mussels, octopus, mayonnaise sauce, arugula	
ΑΝΤΙΓΟΝΗ ANTIGONI	10
μαρούλι, ντοματίνια, ρόκα, καλαμπόκι, κοτόπουλο, φέτα, μήλο, ρόδι lettuce, cherry tomatoes, arugula, corn, chicken, feta, apple, pomegranate	

ΤΥΡΙΑ | CHEESE

ΤΥΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ SAGANAKI CHEESE	6
ΦΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ BAKED FETA WITH TOMATO SAUCE	8
ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ GRILLED HALOUMI	8
ΦΕΤΑ FETA	5
ΜΥΖΗΘΡΑ CRETAN SOFT CHEESE	5
ΓΡΑΒΙΕΡΑ CRETAN GRUYERE	8

• ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEA FOOD •

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZER

ΑΧΤΑΡΜΑΣ | ACHTARMAS

καβουρόψιχα, αστακός, μύδια, γαρίδα, σπιτική μαγιονέζα
crab seeds, lobster, mussels, shrimp, homemade mayonnaise

ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ

SEA URCHIN SALAD

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΦΡΕΣΚΟ

FRESH CALAMARI

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

FROZEN CALAMARI

ΧΤΑΠΟΔΙ ΦΡΕΣΚΟ

FRESH OCTOPUS

ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

FROZEN OCTOPUS

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

SHRIMP SAGANAKI

ΓΑΡΙΔΕΣ Νο. 1 (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ)

SHRIMP No. 1 (FROZEN)

13

15

16

13

16

14

15

18

ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ (ΦΡΕΣΚΕΣ)

FRIED SHRIMP (FRESH)

ΣΟΥΠΙΕΣ ΨΗΤΕΣ

GRILLED CUTTLEFISH

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ

MARINATED ANCHOVIES

ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ

FRIED ANCHOVIES

ΜΑΡΙΔΑ | WHITEBAIT

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΨΗΤΕΣ ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ

GRILLED SARDINES

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

STEAMED MUSSELS

ΟΜΕΛΕΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ

SHRIMP OMELETTE

11

12

10

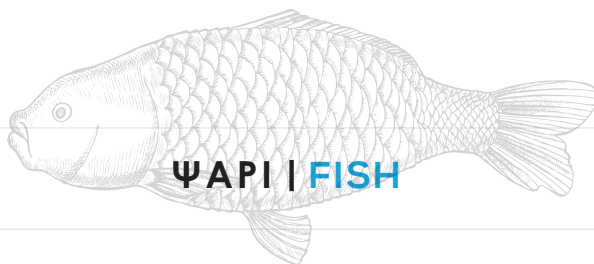
10

8

10

15

15



ΨΑΡΙ | FISH

ΨΑΡΙΑ ΣΧΑΡΑΣ | GRILLED FISH

60 / KG

ΚΑΚΑΒΙΑ | KAKAVIA

65 / KG

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ | MULLET

55 / KG

ΚΟΥΤΣΟΜΟΥΡΑ | KOUTSOMOURA

40 / KG

ΑΣΤΑΚΟΣ | LOBSTER

130 / KG

ΓΛΩΣΣΑ ΦΙΛΕΤΟ | SOLE FILLET

16

ΞΙΦΙΑΣ ΦΙΛΕΤΟ

15

SWORDFISH FILLET

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΜΙΚΡΗ

SEAFOOD MIX PLATTER SMALL

καλαμαράκια, γαρίδες, χταπόδι ψητό, ψάρι φιλό
squids, shrimp, grilled octopus, fine fish

35

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΜΕΓΑΛΗ

SEAFOOD MIX PLATTER LARGE

καλαμαράκια, γαρίδες, χταπόδι ψητό, σουπιά ψητή, ψάρι φιλό, αχταρμάς
squid, shrimp, roasted octopus, roasted cuttlefish, fine fish, akhtarmas

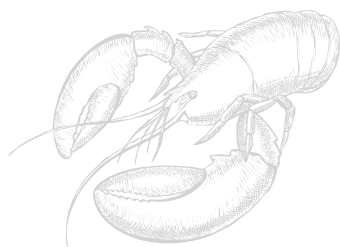
60

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΨΑΡΙΩΝ

FRESH FISH MIX PLATTER

60

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ
ASK US ABOUT THE CATCH OF THE DAY



• M E N O Y | M E N U •

ΤΗΣ ΩΡΑΣ | GRILL

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ
PORK STEAK
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ
BEEF STEAK
ΠΑΪΔΑΚΙΑ
LAMB CHOPS
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ
PORK SOUVLAKI
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
CHICKEN SOUVLAKI
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ
BEEF BURGER
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΓΕΜΙΣΤΟ
STUFFED BEEF BURGER

14
22
14
14
14
12
14

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ
CHICKEN FILLET
ΚΡΕΑΤΟΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΙΚΡΗ
GRILL MIX PLATTER SMALL
λουκάνικο, παιδάκια κοτόπουλο, πανσέτα, σουβλάκι χοιρινό, μπιφτέκι, φρέσκες πατάτες τηγανητές
sausage, kids chicken, pancetta, pork skewer, burger, fresh french fries
ΚΡΕΑΤΟΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕΓΑΛΗ
GRILL MIX PLATTER LARGE
λουκάνικο, παιδάκια κοτόπουλο, παιδάκια αρνίσια, πανσέτα, σουβλάκι χοιρινό, μπιφτέκι, φρέσκες πατάτες τηγανητές, κοτόπουλο φιλέτο, τζατζίκι
sausage, chicken chops, lamb chops, pork souvlaki, burgers, fresh fries, chicken fillet, tzatziki

12
30
55

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ | ADD EXTRAS : 2 €
Σάλτσα αλά κρεμ | A la creme sauce

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ | SERVED WITH FRENCH POTATOES

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ TRADITIONAL PLATES

ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
RABBIT STEW WITH ONIONS & TOMATO SAUCE
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
VEAL IN TOMATO SAUCE
ΑΡΝΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ
ROASTED LAMB WITH POTATOES
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ
PORK WITH STAMNAGATHI (WILD GREEN)
ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΙΜΑ
MOUSSAKA WITH FRESH GROUND BEEF
ΜΠΟΥΡΕΚΙ | BOUREKI
μυζήθρα, κολοκύθι, πατάτα, φρέσκια ντομάτα, παραδοσιακό φύλλο
cretan cheese, zucchini, potato, fresh tomato, traditional pastry
ΓΕΜΙΣΤΑ | STUFFED VEGETABLES
γεμιστά λαχανικά με ρύζι και αρωματικά
stuffed vegetables with rice and herbs
ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ
CUTTLEFISH WITH WILD GREENS
ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΡΑΣΑΤΟ | OCTOPUS WITH WINE SAUCE AND OLIVES
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΙΑΤΟ
GREEK TRADITIONAL PLATTER

16
16
18
16
12
12
12
16
40

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ
SHRIMP PASTA
ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ
SEAFOOD PASTA
καλαμάρι, γαρίδα, χταπόδι, μύδια, σάλτσα ντομάτας
squid, shrimp, octopus, mussels, tomato sauce
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΜΥΔΙΑ
PASTA WITH MUSSELS
ΜΠΟΛΟΝΕΖ | BOLOGNESE
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ | CARBONARA
ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ | NAPOLITAIN

17
18
16
12
12
10

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ | LOUKOUMADES
ΠΑΓΩΤΟ | ICE CREAM
ΧΑΛΒΑΣ | HALVAH
ΠΟΥΤΙΓΚΑ | PUDDING
ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ
HOMEMADE SWEETS
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ
YOGHURT WITH HONEY
ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙ
SFAKIAN PIE WITH HONEY

4
2 / 3
4
4
4
5



• ΠΟΤΑ | BEVERAGES •

ΜΠΙΡΕΣ | BEERS

ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΠΥΡΑ ΧΑΡΜΑ
CRETAN DROUCHT BEER CHARMA

Μικρή / Μεγάλη / Κανάτα
Small / Large / Jug

CRETAN KINGS

ΜΥΘΟΣ 500ML

ΑΛΦΑ | ALFA 500ML

FIX

ΜΑΜΟΣ | MAMOS

4|6|12



AMSTEL 500ML

HEINEKEN 500ML

KAISER 500ML

FISHER 500ML

ΜΠΙΡΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ
NON ALCOHOL BEER

5

6

6

6

5

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | SOFT DRINKS

COCA COLA

SPRITE

ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ | ORANGADE

ΛΕΜΟΝΑΔΑ | LEMONADE

ΣΟΔΑ | SODA WATER

ΤΟΝΙΚ | TONIC WATER

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 0.25/1LT 2.5|4
CARBONATED MINERAL WATER 0.25/1LT

3

3

3

3

3

3

ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 0.75/1LT 0.5|1.5
NATURAL MINERAL WATER 0.75/1LT

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
FRESH ORANGE JUICE

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ
FRESH MIXED JUICE

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ
FRESH APPLE JUICE

0.5|1.5

5

5

5

ΟΥΖΟ | OUZO

Βαρβαγιάννη
Varvagianni

10

Πλωμάρι
Plomari

10

Πιτσιλαδή
Pitsiladi

12

Μανωλακάκης
Manolakakis

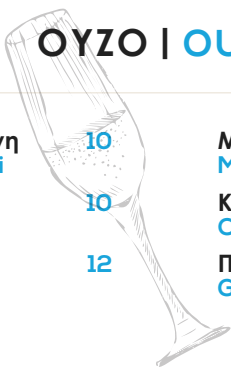
10

Κάπτεν
Captain

10

Ποτήρι
Glass

2.5



ΠΟΤΑ | DRINKS

Gin

8

Whiskey

8

Vodka

8

Rum

8

Τσικουδιά

3

Raki Small

5

Τσικουδιά

Raki Large

5

Metaxa 3*

6

Metaxa 5*

8

Mojito

10

Aperol Spritz

10

Τσίπουρο

9

Τσίπουρο

9

Τσίπουρο με

γλυκάνισο

Tsipouro with anise



ΚΑΦΕΣ | COFFEE

ΝΕΣ ΚΑΦΕ | NESCAFE

4

ΦΡΑΠΕΣ | FRAPPE

4

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ | FILTER COFFEE

4

ESPRESSO SINGLE | DOUBLE

3|4

CAPUCCINO SINGLE | DOUBLE

4|5

FREDO ESPRESSO

4

FREDO CAPUCCINO

4

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΟΝΟΣ | ΔΙΠΛΟΣ
GREEK COFFEE SINGLE | DOUBLE

2.5|4

ΤΣΑΙ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ | TEA

3



Χρησιμοποιούμε Αγνό Κρητικό Ελαιόλαδο παραγωγής μας στα φαγητά μας και ηλιέλαιο μόνο για τηγάνισμα.
We use Pure Cretan Olive Oil of our production for cooking and sunflower oil only for Fried.

Όλα τα λαχανικά και τα κρέατα τα προμηθευόμαστε από ντόπιους παραγωγούς και είναι πάντα φρέσκα.
Meats and vegetables are always fresh and locally supplied.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
All legal taxes are included. All prices are in Euro.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).
Customer is not obliged to pay if the notice of payment (receipt or invoice) has not received.

Το κατάστημα δε σερβίρει αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.
We do not serve alcohol to customers under 18 years old.

|

Αγορανομικός Υπεύθυνος Καταστήματος: Ιωσηφίδη Αντιγόνη.





Antigoni

RESTAURANT

Scan to
Connect to Wifi



Leave us a
Review



Wifi: Antigoni Cafe Bar Restaurant

Password: 2821045236

Ακτή Ενώσεως και Δευκαλίωνος γωνία, Ενετικό Λιμάνι,
Χανιά - Κρήτη. Τηλ. 28210 45236

Akti Enoseos and Defkalionos corner, Old Harbour,
Chania - Crete. Tel. 28210 45236

www.antigoni-restaurant.gr