



MENU

Medikon Winter 2023 - 2024

Step into Medikon Restaurant and Cocktail Bar, a sanctuary where every dish narrates a tale of origin and tradition.

Our menu unveils a tapestry woven from the freshest, farm-to-table ingredients procured from the neighboring fields, orchards, and fishing boats. With a commitment to preserving Mani's heritage, our culinary journey celebrates the fruits, vegetables, and herbs cultivated by local farmers. From the catch of the day hauled in by the village fishermen to the olive oil pressed from the nearby groves, every ingredient bears the imprint of our land's rich soil and maritime embrace.

MENU Medikon Winter 2023 - 2024

Χειροποίητο ψωμί με τοπικό εξαιρετικό παρθένο λάδι και ντιπ

2.5€

ΣΟΥΠΑ - SOUP

Κακαβιά με θαλασσινό νερό, ψάρι ημέρας και σαφράν
Fresh, traditional fish soup kakavia cooked in sea water and saffron infusion



Veggie

Small portion

Normal portion

9€

15€

Σούπα βελουτέ κολοκύθας με καρότα και τζίντζερ
Cream of pumpkin soup, with carrots and ginger



Vegan

7€

11€

Πασπάλας με ντόπιο τραχανά, παστό και τσιγαρίδες
"Paspalas" a traditional wheat soup with dried ham "pasto" and lardons

8€

13€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Χωριάτικες ξεροψημένες πατάτες με φρέσκο ανθότυρο
Country-style fried potatoes with fresh (anthotiro) cheese



Veggie

4,5€

Ποικιλία μανιταριών σωτέ με φρέσκο θυμάρι, πουρέ καμένου κουνουπιδιού άρωμα τρούφας και κρέμα γραβιέρας
Sautéed mushrooms, thyme, cream of local gruyere, and cauliflower purée with white truffle oil



Veggie

16€

Σαιτιά Μάνης με άγρια χόρτα, φρέσκα μυρωδικά και σφέλα
"Saitia" traditional pie with wild greens, fresh aromatics and "sfela"

Vegan

14€

Λαχανοντολμάδες από μοσχαρίσιο κιμά με σάλτσα από γιαούρτι, αυγολέμονο και φρέσκα μυρωδικά
Cabbage rolls, stuffed with minced beef, rice, fresh herbs, and aromatic yogurt sauce



8€

Καρπάτσιο από φιλέτο μόσχου τοννάτο, φλοίδες πεκορίνο και άρωμα λευκής τρούφας
Bon fillet carpaccio with tonnato sauce, pecorino flakes and white truffle oil



17€

Ξυροσφέλι σε τεμπούρα με μαρμελάδα από ντόπιες ελιές και φρέσκο βασιλικό
Local cheese "Ksirrosfeli" tempura with olive marmalade and fresh basil

Veggie

7€

Μπαρμπούνι φιλέτο με τραγανή κρούστα, sautéed μελιτζάνα και σάλτσα από πορτοκάλια Μεσσηνίας
Red mullet fillet with turmeric crust sautéed aubergine and fresh Messinian orange sauce



Veggie

15€

Χταπόδι* σχάρας με φάβα Σαντορίνης και αρωματική σαλάτα με σταφίδες, σινάπι και ντομάτα
Grilled octopus on Santorini split peas "fava" with tomato, mustard seeds and raisins dressing*



18€

Σεβίτσε από ψάρι ημέρας μαριναρισμένο σε χυμούς εσπεριδοειδών, αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο και "γάλα του τίγρη"
Citrus marinated catch of the day fish filet with avocado, fresh cilantro, and "leche de tigre"



Veggie

17€

MENU *Medikon Winter 2023 - 2024*

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Μεδίκων με ανάμεικτα σαλατικά, παστό, μεθυσμένα σύκα, φιλέτα πορτοκάλι, λαλάγγια και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών <i>"Medikon" seasonal greens, local ham, dried figs, orange filets with "lalagia" croutons and citrus dressing</i>	13€
Πράσινη με νεαρά σαλατικά εποχής, ρόδι, κατσικίσιο τυρί, και ντρέσινγκ μαυροδάφνης <i>Fresh seasonal greens, pomegranate, chevre and aged "mavrodaphne" dressing</i>	  12,5€
Χωριάτικη με σφέλα, ρόκα, φρέσκο βασιλικό, κρεμμύδι, κάπαρη και ελιές <i>Greek salad with "Sfela" local cheese, rucola, fresh basil, onions, capers and olives</i>	  12€
Όσπρια και φύτρες, πίκλες κρεμμυδιού τραγανές πιτούλες και ντρέσινγκ από ρόδια <i>Pulses salad, mixed peas, beans and sprouts, radish, shallots pickles and crispy "pita" chips in pomegranate glaze</i>	 12€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Στριφτάρια με παστό Μάνης, μανιτάρια και κρέμα νεαρής γραβιέρας <i>Pasta "Striftaria" with traditional seasalt dried ham, mushrooms and gruyere cream</i>	14€
Λιγγουίνι με γαρίδες*, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό στο ζωμό τους <i>Linguine with shrimps*, cherry tomatoes, bisk and fresh basil</i>	 23€
Παπαρδέλες με ραγού από αγριογούρουνο, αποξηραμένα κράνμπερις και βότανα Ταϋγέτου <i>Wild boar ragu with pappardelle, dried cranberries, and fresh aromatics from Taygete's</i>	17€
Κριθαρότο με καραβίδες, άρωμα πορτοκαλιού και μελάνι σουπιάς <i>Crayfish "kritharoto", orange zest and cuttlefish ink</i>	 25€

Αστακός* Αιγαίου με λιγκουίνι στο ζωμό του και σάλτσα γαρίδας με φρέσκο βασιλικό (½ Αστακός 500gr)
Linguine with Aegean Sea lobster cooked in our own recipe with prawn sauce and fresh basil (½ Lobster 500gr)*

 45€

MENU *Medikon Winter 2023 - 2024*

KΥΡΙΩΣ - MAIN COURSES

Κόκορας κρασάτος με χυλοπίτες και παλαιωμένο ντόπιο τυρί <i>Traditional coque-au-vin (home grown rooster) with traditional "Chilopita" pasta and aged local cheese</i>	17€
Αρνάκι φρικασέ με άγρια χόρτα, μυρωδικά και αυγούλεμόνο με γιαούρτι <i>Lamb "frikase" with wild greens, fresh aromatics, and light yogurt sauce</i>	 18€
Κότσι χοίρου με πουρέ σελινόριζας, κέιλ και σάλτσα χαρούπομελο <i>Pork sink with celery rood pure, kale and carob sauce</i>	 16€
Κοτόπουλο στήθος με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα με μέλι και τζίντζερ <i>Chicken fillet with sweet potato puree, mushrooms, and honey-ginger sauce</i>	 15€
Μοσχαράκι στιφάδο με κόκκινο κρασί και πουρέ πατάτας <i>Beef stew with red wine and mashed potatoes</i>	 18€
Ψάρι φιλέτο ημέρας με άγρια χόρτα και μάραθο στον φούρνο <i>Fish fillet with wild greens, fennel seed and ouzo in the oven</i>	 34€
Σοφιγάδα με κοκκάρια, βιολβούς, μανιτάρια, τσαπέλες και πορτοκάλι <i>"Sofigada" - a traditional Mani vegan stew recipe with shallots, bulbs, mushrooms, dried figs and orange</i>	 14€
Ζυγούρι στον ξυλόφουρνο, κοκκινιστό με γκόγκες <i>Wood oven mutton with tomato sauce and "Goges" traditional local pasta</i>	12€

Η ΚΑΛΑΔΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ - CATCH OF THE DAY

Ρωτήστε μας για την ψαριά της ημέρας - Fresh fish and crustaces provided daily by local fishermen

Αστακός, κολοχτύπες, καραβίδες <i>Lobster, slipper lobster, langoustines</i>	ανά κιλό per kilo	120€
Συναγρίδα, σφυρίδα, φαγκρί, στήρα <i>Groupers, dentex, sea bream, golden grouper</i>	ανά κιλό per kilo	90€
Σερβίρονται με άγρια βραστά χόρτα, λαχανικά και πατάτες <i>Served with steamed local wild greens, vegetables and potatoes</i>		

MENU *Medikon Winter 2023 - 2024*

ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΑΣ - ON THE GRILL

Κοπές ωρίμασης από ελληνικά και εισαγόμενα βοοειδή
Dry aged beef cuts from local and international farms

**Τόμαχωκ από μοσχάρια Black Angus ωρίμανσης -
(προτείνεται για 2 άτομα)**
*Tomahawk Black Angus (USA) Tomahawk steak bone in -
(for 2 persons)*



ανά κιλό
per kilo

110€

**Σπαλομπριζόλα από ελληνικά βοοειδή 40 ημερών
ωρίμανσης - (προτείνεται για 2 άτομα)**
*Sirloin steak from Greek country-grown beef,
40 days dry aged - (for 2 persons)*



ανά κιλό
per kilo

65€

Ταλιάτα μόσχου Black Angus (USA) -350gr
Black Angus (USA) flat iron Tagliata - 350gr



32€

Παιδάκια από ντόπιο αρνί - 500γρ
Local lamb chops - 500gr



17€

**Ψάρι ημέρας φιλέτο με σπαράγγια, παντζάρια,
χόρτα και πουρέ πατάτας**
*Fish fillet with asparagus, beetroot and mashed baked
potatoes with olive and lemon sauce*



34€

Αστακός σχάρας* (+-500gr)
*Grilled lobster * (+-500gr)*



45€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - SIDE DISHES

Τα κρέατα σχάρας σερβίρονται με χωριάτικες ξεροψημένες πατάτες και μανιτάρια
Grilled meats are served with country-style fried potatoes and mushrooms

ΣΑΛΤΣΕΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ - EXTRAS SAUCES

Μπεαρνέζ, Μεσογειακή και Τσιμιτσούρι ντρέσινγκ
Béarnaise, Mediterranean and Chimichuri dressing

*Κατεψυγμένο προϊόν / *Frozen product

MENU *Medikon Winter 2023 - 2024*

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERT

Υφές σοκολάτας με τραγανό μπισκότο φουντουκιού και σάλτσα από φρέσκες φράουλες

The compound of three chocolate textures and hazelnut crumble with a fresh strawberry sauce



11€

Cheesecake με Ελληνικά τυριά, κρίθινο παξιμάδι, μέλι και σάλτσα κόκκινων φρούτων

Cheesecake with Greek cheeses, barley rusk, honey and red fruit sauce



10€

Κρέμ μπρουλέ με βανίλια Μαδαγασκάρης και μαύρη ζάχαρη

La crème brûlée with Madagascar vanilla and brown sugar



10€

Brownie πικρής σοκολάτας με ξηρούς καρπούς, σορμπέτ μανταρίνι και σούπα λευκής σοκολάτας

Dark chocolate brownie with nuts, tangerine sorbet, and white chocolate soup



13€

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι

Traditional orange pie with mastic ice-cream



9€

Kid's MENU

ΣΑΛΑΤΑ - SALAD

Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι και ελιές
Salad with tomato, cucumber and olives

ΚΥΡΙΩΣ - MENU

Πέννες βουτύρου με σάλτσα ντομάτας
Penne with butter and tomato sauce

ή / οг

Κεφτεδάκια με σπαστή πατάτα ή ρύζι
Meatballs with potato or rice

ή / οг

Κοτόπουλο πανέ με σπαστή πατάτα ή ρύζι
Breaded chicken with potato or rice



ΣΝΑΚ - SNACKS

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΠΑΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ
(βρώμη, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα)

HANDMADE CEREAL BAR
(oats, nuts, dried fruits)

ή / οг

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
(βρώμη, ξηροί καρποί, νιφάδες σοκολάτας)

HANDMADE CHOCOLATE BAR
(oats, nuts, chocolate flakes)

10€

(ανά άτομο/per person)

**Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε αποκλειστικά
extra παρθένο ελαιόλαδο.
*κατεψυγμένο προϊόν**

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

*We use exclusively extra virgin olive oil.
frozen product

Please inform our staff about any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergenic substances, which may cause you allergies or intolerances.

Executive Chef: Σίμος Αβράμπος
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός Φόρος & Φ.Π.Α.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταυρούλα Γιατράκου
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

*Executive Chef: Simos Avrabis
The prices include Municipal Tax & VAT
Person in charge in case of market Inspection: Stavroula Giatrakou
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)*

**Το κατάστημα υποχρεούται να έχει σε εμφανή χώρο,
κουτί παραπόνων για τους πελάτες**

The store is required to keep in conspicuous place, a complaint box



“MEDIKON” - AGIOS NIKOLAOS, WEST MANI
T: +30 27210 79119, www.medikon.com, email: restaurant@medikon.gr

ODYSSA PROPERTIES & INVESTMENTS
6 Messiniás str., Kifisia 14564, Athens, Greece, email: info@odyssa.gr