

 [www.makrisyialos.restaurant](http://www.makrisyialos.restaurant)

 Makris Yialos

 makris\_yialos



R E S T A U R A N T   C A T A L O G U E

 **Tripadvisor**

Makris Yialos Restaurant

**Κ**λείνοντας τα μάτια με ιδιαίτερη χαρά σας μεταφέρουμε νοερά στον τόπο που γεννήθηκε η ιστορία μας. Στην εικόνα μιας κουζίνας του 1979 που θύμιζε παλιό ελληνικό κινηματογράφο. Στην Κεφαλονιά του τότε σε ένα μέρος άλλοτε ξένο για τις απέραντες διαστάσεις του τουρισμού και της διάδοσης των απαρχών της παραδοσιακής Κεφαλονίτικης κουζίνας, η οικογένεια Καλαφάτη, αδελφοί Αριστείδης και Γεράσιμος, υπήρξαν πρωτοπόροι στην ιδέα του χώρου της εστίασης. Διατηρώντας αναλλοίωτο αυτόν τον πατροπαράδοτο χαρακτήρα, 43 ολόκληρα χρόνια μετά η οικογένεια Μαγδαληνού με τιμή αφήνει πια το δικό της αποτύπωμα σε αυτήν την παράδοση φέρνοντας τα μυστικά και τους γευστικούς θησαυρούς του τόπου μας στο πιάτο σας.

Ο Μακρύς Γιαλός αποτελεί έναν εξωτικό χώρο με θέα την μοναδική δύση του ηλίου, ένα μπαλκόνι του Ιονίου που αγναντεύει το απέραντο ελληνικό γαλάζιο. Με ομορφιά ανάλογη του ηλιούτου του γραφικού μας τόπου οι επισκέπτες μας μπορούν να απολαύσουν πλήθος ανέσεων και υψηλής ποιότητας παροχής υπηρεσιών με άμεσα προσβάσιμο ιδιωτικό πάρκινγκ καθώς και παραλία με διαθέσιμες ξαπλώστρες και ομπρέλες. Ένα κομμάτι γη, ένα κομμάτι θάλασσα και ηλιούσια τραπέζια υπό τις ιαχές παραδοσιακής καντάδας που θα μας συνοδεύει τα βράδια του καλοκαιριού.

Το μενού μας περιλαμβάνει πρωινό, μεσημεριανό, βραδινό για όλες τις γευστικές προτιμήσεις, με εγγύηση πρώτων υλών και προσιτές τιμές. Δεσμευόμαστε η παραμονή σας στο όμορφο νησί μας να παραμείνει αξέχαστη και θα χαρούμε πολύ να σας ξαναδούμε....

**W**e invite you to close your eyes as we joyfully take a mental journey back to where our history began. The 1979 image of the kitchen brings to mind an old Greek movie. Kefalonia was then a place far removed from the vast reaches of today's tourism and also from the spread of traditional Kefalonian cuisine. It was at that time that the Kalafati family, the brothers Aristides and Gerassimos, became pioneers of these ideas in the restaurant business.

43 years later, the Magdalinos family has the honour of keeping this traditional character alive, and of putting its own stamp on its heritage, bringing the secrets and gastronomical treasures of our island to your plate.

Makris Yialos is an exotic location with a unique view towards the setting sun. A balcony onto the Ionian where you can gaze at the infinite blue of Greece. Along with a beauty consistent with the picturesqueness of our island, our guests can enjoy a multitude of amenities and excellent service. We provide easily accessible private parking and a beach with available sunbeds and umbrellas. A patch of land, a patch of sea, lavish tables and the call of traditional serenades on a summer evening.

The menu accommodates all tastes and includes breakfast, lunch and dinner, with a guarantee of fresh ingredients, and of affordable prices.

We are committed to making your stay on our beautiful island unforgettable and we will look forward to welcoming you back.

R E S T A U R A N T



B E A C H B A R

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

<b>Φρέσκο ψωμί με βούτυρο</b> <i>Bread and butter</i>	1,50
<b>Πιτάκια ψημένα στη σχάρα με σκορδοβούτυρο</b> <i>Grilled pita bread with garlic butter</i>	4,50
<b>Μελιτζανοσαλάτα χειροποίητη</b> <i>Homemade Melitzanosalata Aubergine Spread</i>	5,20
<b>Τζατζίκι παραδοσιακό</b> <i>Traditional Tzatziki</i>	5,60
<b>Χούμους χειροποίητο</b> <i>Homemade Hummus</i>	5,20
<b>Κεφαλονίτικη αλιάδα</b> <i>Garlicky Potato sauce with lemon juice and olive oil</i>	5,00
<b>Τυρί σαγανάκι</b> <i>Saganaki (fried) Cheese</i>	6,80
<b>Παραδοσιακό βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς με λαδορίγανη</b> <i>Traditional Kefalonian barrel cheese with olive oil and oregano</i>	6,00
<b>Ψητό Χαλούμι</b> με σως από ηλιαστή ντομάτα <i>Grilled Haloumi Cheese</i> <i>wirth sun-dried tomato sauce</i>	6,90
<b>Παραδοσιακά κεφτεδάκια</b> <i>Traditional meatballs</i>	8,90
<b>Πατάτες Μακρύς Γιαλός</b> Φρέσκιες τηγανητές πατάτες με νιφάδες από κεφαλοτύρι ή σως ή καπνιστή πάπρικα ή ρίγανη <i>Makris Yialos Fried Potatoes</i> <i>Freshly fried potatoes with hard cheese flakes</i> <i>or sauce or smoked paprika or oregano</i>	4,80
<b>Τηγανητές πατάτες</b> <i>Fried Potatoes</i>	4,20
<b>Ελιές με λαδορίγανη</b> <i>Olives with oil and oregano</i>	4,60

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

<b>Κολλοκυθάκια τηγαντά</b> <i>Fried Courgettes (zucchini)</i>	6,20
<b>Ντολμαδάκια</b> <i>Stuffed Vine Leaves</i>	5,00
<b>Γαρίδες σαγανάκι *</b> Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, ζωμό γαρίδας, Κεφαλονίτικη φέτα και μυρωδικά <i>Prawns saganaki*</i> <i>(with fresh tomato sauce, prawn broth, feta cheese and herbs)</i>	17,40
<b>Μύδια σαγανάκι ή αχνιστά *</b> Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, ζωμό οστρακοειδών κεφαλονίτικη φέτα και μυρωδικά ή αχνιστά σβησμένα σε κρασί, ζωμό οστρακοειδών, ελαιόλαδο, σκόρδο και μαϊντανό <i>Mussels saganaki*</i> <i>with fresh tomato sauce, shellfish borth, kefalonian feta cheese and herbs</i> <i>or steamed mussels sauted with wine, shellfish borth, olive oil, garlic and parsley</i>	16,40
<b>Χταπόδι ξυδάτο με λαδορίγανη</b> <i>Octopus in Vinegar with olive oil and oregano</i>	14,50
<b>Γαύρος Μαρινάτος</b> <i>Marinated Anchovies</i>	8,90
<b>Γαύρος Τηγαντός</b> <i>Fried Fresh Anchovies</i>	9,90
<b>Αθερίνα τηγαντή</b> <i>Tiny Fried Smelt</i>	9,90
<b>Καλαμαράκια τηγαντά</b> <i>Fried Squid</i>	12,00

\*Αυτό το προϊόν είναι κατεψυγμένο.

\* *These products are frozen.*

## ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

### **Κεφαλονίτικη ριγανάδα**

9,80

Χωριάτικο ψωμί μαριναρισμένο από χυμό ζυφτής ντόματας με ρίγανη και θρούμπα, ψηλοκομμένη φρέσκια ντομάτα, θριματισμένο βαρελίσιο τυρί, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

#### ***Kefalonian riganada***

*Rustic bread marinated in freshly squeezed tomato juice with oregano and thyme, chopped fresh tomatoes, grated barrel Cheese, olives and extra virgin olive oil*

### **Χωριάτικη**

10,50

Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριές, βαρελίσιο τοπικό τυρί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη

#### ***Hellenic Salad***

*With tomato, cucumber, onion, olives, green peppers, local barrel Cheese, extra virgin olive oil and oregano*

### **Μακρύς Γιαλός**

16,90

Ποικιλία δροσερών σαλατικών, σως από λαδολέμονο βασιλικού, χταπόδι ξυδάτο, κάπαρη και πιπεριές φλωρίνης

#### ***Makris Yialos Salad***

*A variety of refreshing green salad leaves, oil-lemon with basil sauce, octopus in vinaigrette, capers, and Florina red peppers*

### **Ποικιλία βραστών λαχανικών**

10,50

#### ***Variety of boiled vegetables***

### **Τονοσαλάτα**

11,50

Δροσερή σαλάτα με αγγούρι, iceberg, ρόλα, ψηλοκομμένο σέλερι και φρέσκο κρεμμύδι, τόνο και σως ταρτάρ

#### ***Tuna Salad***

*Fresh salad with cucumber, iceberg and batavia lettuce, chopped celery and chives, tuna and tartar sauce*

### **Καπνιστός Σολωμός**

13,00

Δροσερή πράσινη σαλάτα, καπνιστός σολωμός και σως από λαδολέμονο βασιλικού

#### ***Smoked Salmon Salad***

*Fresh green salad, smoked salmon and oil-lemon with basil sauce*

## ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

<b>Καίσαρα</b> Με αυθεντική σως , ποικιλία πράσινων δροσερών σαλατικών, φρεσκοψημένο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόνς και νιφάδες παρμεζάνας. <b>Caesar Salad</b> <i>With authentic Caesar sauce, variety of refreshing green salad leaves, freshly grilled chicken, crispy bacon, crouton and parmesan flakes</i>	<b>13,90</b>
<b>Λαχανικά σχάρας</b> Κολλοκύθια, μελιτζάνες, τρίχρωμες πιπεριές με τριμμένη παρμεζάνα και ξύδι βαλσάμικο <b>Grilled vegetables</b> <i>Zucchini, eggplants, three colored peppers with grated parmesan and balsamic vinegar</i>	<b>12,50</b>
<b>Μανιτάρια πηευρώτους στην σχάρα</b> με τριμμένη παρμεζάνα και ξύδι βαλσάμικο <b>Grilled oyster mushrooms</b> <i>with grated parmesan and balsamic vinegar</i>	<b>13,80</b>
<b>Αγγούρι</b> <b>Cucumber</b>	<b>4,20</b>
<b>Ντομάτα</b> <b>Tomato</b>	<b>5,20</b>
<b>Αγγουροντομάτα</b> <b>Tomato and cucumber</b>	<b>7,50</b>
<b>Ανάμικτη πράσινη σαλάτα</b> <b>Variety of green salad leaves</b>	<b>7,90</b>

Σε όλες τις συνταγές της κουζίνας μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
*We use extra virgin olive oil in all of our recipes*



## ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ FISH AND SEAFOOD

Τσιπούρα στη σχάρα (500 - 600 γρ.) <i>Grilled sea bream (500-600gr)</i>	35,00
Λαυράκι στη σχάρα (500-600γρ.) <i>Grilled sea bass (500-600gr)</i>	35,00
Φαγγρί στη σχάρα (500-600γρ.) <i>Grilled red snaper (500-600gr)</i>	38,00
Χταπόδι σχάρας <i>Grilled octopus</i>	24,90
Καλαμάρι σχάρας <i>Grilled calamari</i>	26,40
Γαρίδες σχάρας <i>Grilled prawns*</i>	25,00
Σολομός σχάρας <i>Grilled salmon</i>	22,00
Μπακαλιάρος τηγαντός με αλιάδα <i>Fried cod (with garlicky potato sauce)</i>	14,60

Όλα τα θαλασσινά σερβίρονται με βραστά λαχανικά ή σαλάτα εκτός του Μπακαλιάρου.  
*All seafood is served with boiled vegetables or salad except from Fried Cod.*

\*Αυτό το προϊόν είναι κατεψυγμένο.

*\*These products are frozen.*

**ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ - ASK US ABOUT THE FISH OF THE DAY**

**Φρέσκο ψάρι ημέρας** στη σχάρα ή τηγαντό - **Fresh Fish of the day** grilled or fried

Συναγρίδα - <i>dentex</i> , φαγγρί - <i>red snaper</i>	80,00€/kgr
Φιλέτο τόνου - <i>tuna fillet</i>	70,00€/kgr
Ξιφίας - <i>Swordfish</i>	70,00€/kgr
Τσιπούρα - <i>sea bream</i>	70,00€/kgr
Μουρμούρα - <i>striped bream</i> , Ρουθρίνι - <i>pandora</i>	70,00€/kgr
Μπαρμπούνια - <i>Red mullet</i>	70,00€/kgr
Κουτσομούρα - <i>Medium red mullet</i>	55,00€/kgr

**Φρέσκος αστακός** στη σχάρα ή μαγειρευτός - **Fresh Lobster** boiled or grilled

Κατόπιν παραγγελίας - **On order**

R E S T A U R A N T



B E A C H B A R

## ΠΙΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ ON THE GRILL

<b>Γύρος χοιρινός</b> με ψηλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, μαϊντανό, τζατζίκι, πίτα, τηγαντές πατάτες με ρίγανη <i>Pork Yeeros with chopped tomato, onion, green peppers, parsley, tzatziki, pita bread, fried potatoes with oregano</i>	<b>14,90</b>
<b>Γύρος κοτόπουλο</b> με ψηλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, μαϊντανό, τζατζίκι, πίτα, τηγαντές πατάτες με ρίγανη <i>Chicken Yeeros with chopped tomato, onion, green peppers, parsley, tzatziki, pita bread, fried potatoes with oregano</i>	<b>15,50</b>
<b>Σουβλάκι χοιρινό</b> με σαλάτα και τηγαντές πατάτες <i>Pork Souvlaki with salad and fried potatoes</i>	<b>14,90</b>
<b>Σουβλάκι κοτόπουλο</b> με σαλάτα και τηγαντές πατάτες <i>Chicken Souvlaki with salad and fried potatoes</i>	<b>15,50</b>
<b>Μπιφτέκια σχάρας</b> από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με τηγαντές πατάτες <i>Grilled beef (patties made of fresh minced beef, served with fried potatoes)</i>	<b>14,80</b>
<b>Κεμπάπ πολίτικο</b> με πίτα, τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι μαϊντανό και τηγαντές πατάτες με ρίγανη <i>Kebab with pita bread, tzatziki, tomato, onion, parsley and fried potatoes with oregano</i>	<b>14,80</b>
<b>Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας</b> με τηγαντές πατάτες <i>Grilled Chicken Fillet with fried potatoes</i>	<b>15,50</b>
<b>Λουκάνικο χωριάτικο με τηγαντές πατάτες</b> <i>Village sausage with fried potatoes</i>	<b>12,80</b>

## ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΠΙΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ *SPECIAL GRILLED DISHES*

<b>Αρνίσια παϊδάκια</b> με λαδολέμονο και τηγαντές πατάτες <i>Lamb chops with oil-lemon sauce and fried potatoes</i>	<b>23,80</b>
<b>Μπριζόλα μοσχαρίσια</b> με τηγαντές πατάτες <i>Beef Steak with fried potatoes</i>	<b>18,50</b>
<b>Μπριζόλα χοιρινή</b> με τηγαντές πατάτες <i>Pork Chop with fried potatoes</i>	<b>15,90</b>

## ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΠΙΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

### **HELLENIC TRADITIONAL CUISINE**

*WE COOK DAILY DISHES OF TRADITIONAL CUISINE*

**Κεφαλονίτικη κρεατόπιτα - Kefalonian meat pie 14,50**

**Αρνάκι λεμονάτο - Lamb in lemon sauce 18,80**

**Μουσακάς - Mousaka 13,80**

**Παραδοσιακά κεφτεδάκια με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και τηγαντές πατάτες -**

*Traditional meatballs with fresh tomato sauce and fried potatoes 14,80*

**Μοσχάρι κοκκινιστό - Beef kokinisto (stew) 16,80**

**Κοτόπουλο λεμονάτο φούρνου με ψητές πατάτες -**

*Lemon chicken in the oven with roast potatoes 15,50*

**Μπριάμ - Briam (Ratatouille) 10,80**

**Γεμιστά - Gemista (Stuffed vegetables) 10,80**

**Ιμάμ μπαϊλντί -**

*Imam bayildi (stuffed aubergine with fresh tomato, onion, feta cheese ) 10,80*

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας  
*Ask us about the dishes of the day*

R E S T A U R A N T



B E A C H B A R

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

<b>Ναπολιτάνα</b> με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά <i>Napolitana with fresh tomato sauce and herbs</i>	9,80
<b>Άλιο ε όλιο</b> με σκόρδο, ελαιόλαδο, μαϊντανό και πεπεροντσίνο <i>Aglio e olio with garlic, olive oil, parsley and peppercino</i>	10,50
<b>Μπολονέζ</b> με μοσχαρίσιο κιμά, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά <i>Bolognese with minced beef, fresh tomato sauce and herbs</i>	14,50
<b>Καρμπονάρα</b> με τραγανό μπέικον και κρέμα παρμεζάνας <i>Carbonara with crispy bacon and Parmesan cream</i>	15,80
<b>Πουτανέσκα</b> με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, φιλέτο αντζούγιας, κρεμμύδι, σκόρδο, νιφάδες από τσίλι, ελιές, κάπαρη <i>Puttanesca with fresh tomato sauce, anchovy fillet, onion, garlic, chili flakes, olives, capers</i>	17,80
<b>Σολωμό</b> με βότκα, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι <i>Salmon with vodka, sour cream, garlic, anise and fresh onion</i>	18,80
<b>Γαριδομακαρονάδα</b> με ζωμό απο γαρίδες, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σκόρδο και γαρίδες <i>Prawn pasta with prawn broth, fresh tomato sauce, garlic and prawns*</i>	22,00
<b>Μαριναρά</b> Με ζωμό από γαρίδες, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, γαρίδες και μύδια <i>Marinara with prawn broth, fresh tomato sauce, garlic, prawns and mussels</i>	26,00
<b>Απλή βουτύρου</b> <i>Plain Pasta with butter</i>	7,90

\*Αυτό το προϊόν είναι κατεψυγμένο.

\* These products are frozen.

## ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

<b>Μύθος</b> (νοτήρι 330ml) <i>Mythos (draught 330ml)</i>		4,00
<b>Μύθος</b> (νοτήρι 500ml) <i>Mythos (draught 500ml)</i>		5,00
<b>Άλφα</b> (500ml) <i>Alfa (500ml)</i>	5,00	
<b>Αμστελ</b> (500ml) <i>Amstel (500ml)</i>	5,00	
<b>Φιξ</b> (500ml) <i>Fix (500ml)</i>	5,00	
<b>Κάιζερ</b> (500ml) <i>Kaiser (500ml)</i>	5,70	
<b>Φιξ άνευ</b> (330ml) <i>Fix Alcohol-Free (330ml)</i>	4,30	
<b>Μύθος Ice</b> (330ml) <i>Mythos Ice (330ml)</i>	5,00	
<b>Μύθος Radler</b> (330ml) <i>Mythos Radler (330ml)</i>	5,00	
<b>Κεφαλονίτικη</b> (330ml) <i>Kefalonian (330ml)</i>	5,50	
<b>Μηλίτης</b> (330ml) <i>Cider (330ml)</i>	5,00	

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

<b>Pepsi, pepsi max, 7up</b> 	3,60
<b>Pepsi, Pepsi Max, 7up</b> 	
<b>Ήβη πορτοκαλάδα, Ήβη μηλε, Ήβη λεμονάδα</b> 	3,60
<i>Ivi orangeade (carbonated or non-carbonated), Ivi lemonade</i>	
<b>Ήβη σόδα, τόνικ</b>	3,60
<i>Ivi Soda Water, Tonic</i>	
<b>Φυσικό μεταλλικό νερό (0,5lt)</b>	0,80
<i>Natural Mineral Water (0,5lt)</i>	
<b>Φυσικό μεταλλικό νερό (1lt)</b>	1,60
<i>Natural Mineral Water (1lt)</i>	
<b>Ανθρακούχο μεταλλικό νερό PERRIER (330ml)</b>	4,20
<i>Sparkling Mineral Water Perrier (330ml)</i>	
<b>Ανθρακούχο μεταλλικό νερό SAN PELEGRINO (1lt)</b>	5,00
<i>Sparkling Mineral Water SAN PELEGRINO (1lt)</i>	
<b>Ξινό Νερό Φλώρινας</b>	5,50
<i>Xino nero sparkling mineral water</i>	
<b>Pink grapefruit sodas</b>	5,50
<i>Pink grapefruit sodas</i>	

## ΚΡΑΣΙΑ - WINES

### ΛΕΥΚΑ

#### **ΑΓΙΟΣ ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ 26€**

Ρομπόλα Κεφαλληνίας Π.Ο.Π.

Οίνος λευκός ξηρός, με δυνατό άρωμα, μεγάλο όγκο στην γεύση και διάρκεια στην επίγευση. Από ορεινούς αμπελώνες με ιδιαίτερα χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. Συνοδεύει θαυμάσια ψάρια και θαλασσινά



#### **ΡΟΜΠΟΛΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΑΡΜΠΗΣ 30€**

Στο οροπέδιο των Ομαλών και σε υψόμετρο 400+ μέτρων, η οικογένεια Γαρμπή καλλιεργεί τη Ρομπόλα της σε αντίξοες καιρικές συνθήκες αλλά με απολυτο σεβασμό στο περιβάλλον, την ιστορία της ποικιλίας και τη μακρά οικογενιακή παράδοση.

Πιστή στις αυστηρές αρχές της βιολογικής γεωργίας, επιλέγει τις χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και τις ορθές γεωργικές πρακτικές για να δημιουργήσει ένα κρασί τόσο ιδιαίτερο και αυθεντικό



#### **"R", ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ Π.Ο.Π 20€**

Οίνος λευκός ξηρός. Φρουτώδες άρωμα και μεστή γεύση. Μπορεί να συνοδεύσει όλα τα πιάτα της Κεφαλονίτικης Κουζίνας



#### **SAUVIGNON BLANK SELLAS 21€**

Το λευκό κρασί της ετικέτας Σελλάς είναι ξηρό και πατρεύεται για τις «πράσινες» φυτικές του γεύσεις, την γλυκιά οξύτητα και τον αρωματικό χαρακτήρα του όπου κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή. Συνοδεύει ελαφριά ψιμονάτα πιάτα, καθώς και μαγειρευτά με βάση λαχανικά, όπως λαχανόρυζο, φρικασέ με μπακαλιάρo, μαγειρίτσα μανιταριών, ταιριάζουν μοναδικά και αναδεικνύουν το κρασί. Από την άλλη, η ψιμονάτη οξύτητα βοηθάει στο συνδυασμό και με τηγανητά ψάρια ή γαρίδες αλλά και με λευκά τυριά όπως η φέτα ή το chevre. Σερβίρεται στους 7-12°C.



#### **CHARDONAI BOUTARI 24€**

Το Chardonnay Boutari είναι αποτέλεσμα του άριστου εγκλιματισμού της παγκοσμίως γνωστής και πολυδυναμικής ποικιλίας. Ένα ισορροπημένο κρασί στο οποίο αναδεικνύεται ο φρέσκος ζωντανός και φρουτώδης χαρακτήρας της ποικιλίας με διακριτικές νότες βαρελίου. Συνοδεύει περίφημα οστρακοειδή όπως και πιάτα λιπαρών ψαριών και μαλακών τυριών.



### WHITE

#### **SAN GERASIMO 26€**

Robola of Kefalonia V.Q.P.R.D.

Dry white wine with a strong complex aroma, fullbody and long aftertaste

#### **BIO ROBOLA GARBIS 30€**

In the plains of the Omala Valley, at an altitude of 400+ meters, the Garbis Family are growing their Robola vineyards under severe weather conditions but with full respect to the environment, the grape variety and their long family tradition.

Following the regulations of organic cultivation, they choose low area yields and good agricultural practices in order to produce a unique and authentic Robola wine

#### **"R", ROBOLA OF CEPHALONIA P.D.O. 20€**

Dry white wine. With fruity aromas and subtle taste. A unique, fresh and dynamic wine, perfect companion for every meal

#### **SAUVIGNON BLANK SELLAS 21€**

The white wine of the Sellas label is dry and is loved for its "green" vegetable flavors, sweet acidity and its aromatic character dominated by citrus fruits. It accompanies light lemony dishes, as well as stews based on vegetables, such as cabbage rice, fricassee with cod, mushroom stew, they are a unique match and highlight the wine. On the other hand, the lemony acidity helps to combine with fried fish or shrimps as well as with white cheeses such as feta or chevre. Served at 7-12°C.

#### **CHARDONAI BOUTARI 24€**

Chardonnay Boutari is the result of the excellent acclimatization of the world-famous and multi-dynamic variety. A balanced wine that highlights the fresh, lively and fruity character of the variety with subtle barrel notes. It goes well with shellfish as well as fatty fish and soft cheese dishes.

R E S T A U R A N T



B E A C H B A R

## ΚΡΑΣΙΑ - WINES

### ARMYRA SKOURAS 29€

Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, πεπονιού, πράσινου μήλου, τροπικών φρούτων και νύξεις λεμονιού. Συνδυάζεται με λευκά κρέατα και ψάρια τηγανητά καθώς και μεγάλα ψάρια σάλας.



### ARMYRA SKOURAS 29€

The color is clear yellow-green with greenish highlights. The nose is expressive, with aromas of ripe peach, melon, green apple, tropical fruit and hints of lemon. It is combined with white meats and fried fish as well as large grilled fish

### BRILLANTE BLANC WHITE 19€

Οίνος Ημιξηρός. Λεπτό φινετσάτο άρωμα με τόνους μοσχάτου, ιδανικό για γεύμα αλλιά και σαν επιδόρπιος οίνος



### BRILLANTE BLANC WHITE 19€

Semi Dry Wine. Light and fresh with hints of muscat, suitable for every meal or as an aperitif.

## POZE

### ΚΥΜΑΤΑ 21€

Αρμονικό σύμπλεγμα τεσσάρων ξεχωριστών ελληνικών ποικιλιών. Οίνος με γεμάτο σώμα και ισορροπημένη οξύτητα. Πλούσια μύτη που διακρίνεται από αρώματα κόκκινων και πυρηνόκαρπων φρούτων με νότες τριαντάφυλλου. Γεύση γνώριμη. Αύρα νησιώτικη.



## ROSE

### WAVES 21€

A harmonic blend of four unique, hellenic varieties. A full-bodied wine with balanced acidity. Intense aromas of red berries and stone fruits with notes of roses. A known taste. An island's breeze.

### ΛΙΝΟΣ 18€

Οίνος Ροζέ Ξηρός, από 100% Μαυροδάφνη. Φρουτώδες άρωμα με απαλή ισορροπημένη γεύση. Ιδανικό για πιάτα ζυμαρικών.



### LINOS 18€

Dry Rose Wine, becoming from 100% Mavrodaphne. Fruity and aromatic, with light and balanced taste. Perfect for pasta dishes.

### DOMAINE LAZARIDI 36€

100% Merlot του κτήματος Costa Lazaridi. Ένα μόνο αμπελοτόπι εξασφαλίζει την αίσθηση της κομψότητας και της ανθικότητας, που γίνονται αντιληπτά στη μύτη μαζί με νότες εσπεριδοειδών, φρέσκων καλοκαιρινών φρούτων και καραμέλας βουτύρου. Στο στόμα είναι γεμάτο με τραγανή οξύτητα, κόκκινα φρούτα, ντελικάτη επίγευση με γεύση καραμέλας και μπαχαρικές νύξεις. Συνδιάζει πιάτα με ψάρια, φιλέτα μπαρμποουνιού ψητά, καρπάτσο τόνου, ακόμα και τα καλοκαιρινά γεμιστά.



### DOMAINE LAZARIDI 36€

100% Merlot of the Costa Lazaridi estate. A single vineyard ensures a sense of elegance and florality, which are perceived on the nose along with notes of citrus, fresh summer fruit and butterscotch. In the mouth it is full of crisp acidity, red fruits, a delicate caramel aftertaste and spicy hints.

### BRILLANTE BLANC ROSE 19€

Οίνος Ημιξηρός. Λεπτό φινετσάτο άρωμα με τόνους μοσχάτου, ιδανικό για γεύμα αλλιά και σαν επιδόρπιος οίνος



### BRILLANTE BLANC ROSE 19€

Semi Dry Wine. Light and fresh with hints of muscat, suitable for every meal or as an aperitif.

R E S T A U R A N T



B E A C H B A R

## ΚΡΑΣΙΑ - WINES

### KOKKINA

#### LINOS 21€

Λίνος Ερυθρός Π.Γ.Ε. Πηγαίες Αίνου  
Οίνος Ευθρός Ξηρός με νότες βανίλιας και  
ξύλου, μεγάλο όγκο και στρογγυλό στόμα.  
Ιδανικό για πιάτα με έντονες γεύσεις.

#### ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ MERLOT 28€

Εντυπωσιακό βαθυκόκκινο χρώμα και  
έντονο άρωμα κόκκινων φρούτων, με  
κυρίαρχα τη φράουλα και το βατόμουρο,  
και γλυκών μπαχαρικών, όπως βανίλια  
και κανέλα. Πολύ καλή δομή, ισορροπία,  
ηπιρότητα και άριστη επίγευση. Επιδέχεται  
παλαιώση. Αρμονία Γεύσεων: Κόκκινα κρέατα  
συνδυασμένα με γλυκά λαχανικά, ζυμαρικά  
με γλυκές σάλτσες, πίτες κρεάτων, κίτρινα  
τυριά. Σερβίρεται 16-18°C.

#### ΟΡΓΙΩΝ ΣΚΛΑΒΟΥ 32€

Από το Ληξούρι της Κεφαλληνίας και το  
Κτήμα Σκλάβου, μια εξαιρετική δουλειά  
που αναδεικνύει τις δυνατότητες της  
Μαυροδάφνης με τον καλύτερο τρόπο.  
Ο οίνος αυτός προέρχεται από σταφύλια  
συμβαλλόμενων αμπελοουργών της τοπικής  
ποικιλίας Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας που  
καλλιεργούνται με παραδοσιακό τρόπο στην  
ζώνη της Μαυροδάφνης στην χερσόνησο  
της Παλικής με υψόμετρο από 50 - 150  
μέτρα. Ο τρύγος πραγματοποιείται στο πρώτο  
δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Η παλαιώση  
γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια τύπου Allier  
και τύπου barrique για δώδεκα μήνες. Ιδανικό  
για πιάτα με έντονες γεύσεις.



### RED

#### LINOS RED P.G.I. 21€

Dry Red Wine with a round full body and  
distinctive vanilla and oak aromas. Suitable for  
strong flavoured dishes.

#### ΚΤΙΜΑ ΒΟΥΤΑΡΗ MERLOT 28€

Impressive deep red color and intense aroma red  
fruits, mainly strawberry and blackberry, and  
sweets spices such as vanilla and cinnamon. Very  
good structure, balance, oiliness and excellent  
after taste. Able to age.  
Red meat combined with sweet vegetables, pas-  
ta with sweet sauces, meat pies, yellow cheeses.  
Served 16-18 C.

#### ΟΡΓΙΩΝ ΣΚΛΑΒΟΥ 32€

From Lixouri in Kefalonia and the Sklavo Estate,  
an excellent work that highlights Mavrodaphni's  
potential in the best way. This wine comes from  
grapes of contracted winegrowers of the local  
variety Mavrodafni Kefallinia which are cultivat-  
ed in a traditional way in the zone of Mavrodaf-  
ni on the peninsula of Paliki at an altitude of  
50 - 150 meters. The harvest takes place in the  
first fortnight of September. Aging takes place in  
Allier and barrique French oak barrels for twelve  
months. Ideal for dishes with intense flavors.

### ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ - KEFALONIAN HOUSE WINES

ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ Λευκό, Ροζέ, Κόκκινο - *WINE BY THE GLASS* White, Rose, Red 4,20€  
ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ Λευκό, Ροζέ, Κόκκινο - *HOUSE WINE* White, Rose, Red 1/2lt 8,50€ - 1lt 17,00€

### ΟΥΖΟ - OUZO

ΠΛΩΜΑΡΙ 200ml - *PLOMARI 200ml* 12,00€  
MINI ΕΠΟΜ 200ml - *MINI 200ml* 10,00€  
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ - *VARVAGIANNI BLUE* 12,00€  
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ - *VARVAGIANNI GREEN* 10,00€  
ΠΙΛΑΒΑΣ - *PILAVAS* 12,00€

### ΤΣΙΠΟΥΡΟ - TSIPURO

ΗΔΩΝΙΚΟ - *IDONIKO* 12,00€

### ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ - SPARKLING WINES

MOSCATO D' ASTI 200ml - MOSCATO D' ASTI 200ml 8,50€  
PROSECCO 200ml - PROSECCO 200ml 8,50€  
MOSCATO D' ASTI 750ml - MOSCATO D' ASTI 750ml 30,00€  
PROSECCO 750ml - PROSECCO 750ml 35,00€

### ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ - CHAMPAGNES

MÔET & CHANDON BRUT - MÔET & CHANDON BRUT 140,00€

## ΚΟΚΤΕΪΛ - COCKTAILS

<b>Μακρύς Γιαλός</b> <i>Makris Yialos Cocktail</i>	11,00
<b>Πίνα Κολλάδα</b> Ρούμι, Μπατίντα ντε κοκο, χυμός ανανά <i>Pina Colada</i> <i>Rum, Batida de Coco, pineapple juice</i>	11,00
<b>Μαργαρίτα</b> Τεκίλα, τρίπλ σεκ, φ.χ.λεμόνι, ζαχαρη, αλάτι <i>Margarita</i> <i>Tequila, Triple Sec, fresh lemon juice, sugar, salt</i>	11,00
<b>Μοχίτο</b> Ρούμι, χυμό λίκιμ, σόδα, μέντα, μαύρη ζάχαρη <i>Mojito</i> <i>Rum, lime juice, soda, mint, brown sugar</i>	11,00
<b>Ντάκιρι</b> Ρούμι, φ.χ.λεμόνι, ζάχαρη Rum, <i>Daquiri</i> <i>fresh lemon juice, sugar</i>	11,00
<b>Παγωμένο Ντάκιρι</b> Ρούμι με γρανίτα φράουλα ή λεμόνι Frozen Daquiri <i>Frozen Daquiri</i> <i>Rum with strawberry or lemon sorbet</i>	11,00
<b>Ζόμπι</b> Λευκό και μαύρο ρούμι, φ.χ.λεμόνι, ζάχαρη, διάφοροι χυμοί <i>Zombie</i> <i>Dark and white Rum, fresh lemon juice, sugar, various juices</i>	11,00
<b>Μπλάντι Μαίρη</b> Βότκα, χυμοί ντομάτας και λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, ταμπάσκο, αγγλική σως, σελέρι <i>Bloody Mary</i> <i>Vodka, tomato, lemon juice, salt, pepper, tabasco, celery stick</i>	11,00
<b>Μπλάκ Ράσιαν</b> Βότκα, καλιούα, κόκα κόλα <i>Black Russian</i> <i>Vodka, Kahlua, Coca Cola</i>	11,00
<b>Καμικάζι</b> Βότκα, τρίπλ σεκ, χ,λεμόνι <i>Kamikaze</i> <i>Vodka, Triple Sec, lemon juice</i>	11,00
<b>Κοσμοπόλιταν</b> Βότκα, κουαντρό, χυμός από λίκιμ & βατόμουρο <i>Cosmopolitan</i> <i>Vodka, Cointreau, lime &amp; cranberry juice</i>	11,00

## KOKTEÏΛ - COCKTAILS

<b>Τζίν Φίζ</b> Τζίν, φ.χ.λεμόνι, ζάχαρη, σόδα <b>Gin Fizz</b> <i>Gin, fresh lemon juice, sugar, soda water</i>	11,00
<b>Ολντ φάσιον ουίσκι</b> ανγκοστούρα, κεράσια, ζάχαρη & φέτα πορτοκάλι <b>Old Fashioned whiskey</b> <i>Whiskey, Angostura Bitters, sugar, an orange slice and a cherry</i>	11,00
<b>Μανχάταν</b> Ουίσκι, Βερμούτ, Ανγκοστούρα <b>Manhattan</b> <i>Whiskey, Vermouth, Angostura Bitters</i>	11,00
<b>Ουίσκι σάουρ</b> Ουίσκι, φ.χ.λεμόνι, ζάχαρη <b>Whiskey Sour</b> <i>Whiskey, fresh lemon juice, sugar</i>	11,00
<b>Ράστι Νείλ</b> Ουίσκι, Ντραμπιούι <b>Rusty Nail</b> <i>Whiskey, Drambuie</i>	11,00
<b>Τεκίλα Σανράιζ</b> Τεκίλα, χυμό πορτοκάλι, γρεναδίνη Tequila <b>Sunrise</b> <i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	11,00
<b>Αμαρέτο Σάνσετ</b> Αμαρέτο, μαύρο ρούμι, φ.χ.λεμόνι & πορτοκάλι, γρεναδίνη <b>Amaretto Sunset</b> <i>Amaretto, Dark Rum, fresh lemon &amp; orange juice, grenadine</i>	11,00
<b>Λονγκ άιλαντ άις τι</b> Ρούμι, τζίν, βότκα, τεκίλα, τρίπλ σεκ, χυμό λεμόνι, ζάχαρη, κόκα-κόλα <b>Long Island Iced Tea</b> <i>Rum, gin, vodka, Tequila, Triple Sec, lemon juice, Coca-Cola</i>	12,00
<b>Τσόκολατ Μαρτίνι</b> Βότκα, μπέιλις, σιρόπι σοκολάτας <b>Chocolate Martini</b> <i>Vodka, Bailey's, chocolate syrup</i>	12,00
<b>Σουίτ Μαρτίνι</b> Μαρτίνι μπιάνκο, τζίν, φέτα λεμόνι, ελιά πράσινη <b>Sweet Martini</b> <i>Martini Bianco, gin, a lemon slice and a green olive</i>	11,00
<b>Έξτρα ντράι Μαρτίνι</b> Τζίν, βότκα, ελιά <b>Extra dry Martini</b> <i>Gin, vodka, and a green olive</i>	11,00

## ΠΟΤΑ - *DRINKS*

Απλό ουίσκι <i>Whiskey</i>	8,00
Παλαιωμένο ουίσκι <i>Malt or Blended whiskey</i>	11,00
Μπέρμπον ουίσκι <i>Bourbon</i>	9,00

## SPIRITS - *SPIRITS*

Απεριτίφ <i>Aperitif</i>	8,00
Gin tonic	8,00
Bacardi cola	8,00
Aperol Spritz	8,00
Λικέρ <i>Liqueur</i>	9,50
Ελληνικά ηδύποτα <i>Hellenic Spirits</i>	5,50
Σφηνάκι ποτού <i>Shot of spirits</i>	5,00
Σφηνάκι σπέσιαλ ποτού <i>Shot of special spirits</i>	7,00

## ΧΥΜΟΙ • ΓΡΑΝΙΤΕΣ - *SORBETS • JUICES*

Φυσικός χυμός φρούτων <i>Fresh Fruit Juice</i>	7,50
Φυσικός χυμός πορτοκάλι <i>Fresh Orange Juice</i>	4,90
Διάφοροι χυμοί Πορτοκάλι, Ανάμικτος, ροδάκινο, ανανάς, βύσσινο <i>Ivi Juices</i> Orange, Mixed, Peach, Pineapple, Cherry	4,00
Γρανίτα φράουλα <i>Strawberry Sorbet</i>	5,00
Γρανίτα λεμόνι <i>Lemon Sorbet</i>	5,00
Γρανίτα καρπούζι <i>Watermelon Sorbet</i>	5,00
MILKSHAKE <i>MILK SHAKE</i>	6,00

## ΖΕΣΤΑ & ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ *HOT AND COLD BEVERAGES*

Ελληνικός καφές <i>Hellenic Coffee</i>	2,90
Ελληνικός διπλός <i>Double Hellenic Coffee</i>	3,50
Εσπρέσο <i>Espresso</i>	2,90
Διπλό εσπρέσο <i>Double Espresso</i>	3,80
Καπουτσίνο <i>Cappuccino</i>	4,00
Καπουτσίνο με γάλα βρώμης <i>Cappuccino with oat milk</i>	4,40
Καπουτσίνο λάτε <i>Cappuccino Latte</i>	4,50
<i>Flat white</i>	4,80
Καπουτσίνο λάτε με γάλα βρώμης <i>Cappuccino Latte with oat milk</i>	4,90
Σοκολάτα ζεστή <i>Hot Chocolate</i>	4,80
Τσάι <i>Tea</i>	3,80
Κάφες φίλτρου <i>Filter Coffee</i>	3,80
Νέσ καφέ <i>Instant Coffee</i>	3,80
Φραπέ <i>Frappé</i>	3,80
Φραπέ με παγωτό <i>Frappé with Ice Cream</i>	6,00
Φραπέ με Baileys <i>Frappé with Baileys</i>	7,80
Εσπρέσο κρύο <i>Espresso Freddo</i>	4,00
Καπουτσίνο κρύο <i>Cappuccino Freddo</i>	4,50
Καπουτσίνο κρύο με γάλα βρώμης <i>Cappuccino Freddo with oat milk</i>	4,90
Κρύο λάτε <i>Iced latte</i>	4,70
Κρύα σοκολάτα <i>Cold Chocolate</i>	4,80
Παγωμένο τσάι λεμόνι ή ροδάκινο <i>Lemon or Peach Iced Tea</i>	4,00
Έξτρα: Μέλι ή σιρόπι καραμέλα ή σαντιγί <i>Extras: Honey or caramel syrup or whipped cream</i>	0,50

R E S T A U R A N T



B E A C H B A R

## ΦΡΟΥΤΑ & ΠΑΓΩΤΑ FRUIT & ICE CREAMS

<b>Φρουτοσαλάτα εποχής</b> <i>Seasonal Fruit Salad</i>	8,00
<b>Καρπούζι, πεπόνι</b> <i>Watermelon, Honeydew Melon</i>	5,00
<b>Μακρύς Γιαλός σπέσιαλ παγωτό</b> 3 μπάλες παγωτό με φρούτα εποχής σαντιγί και σιρόπι σοκολάτας <i>Makris Yialos Special Ice Cream</i> <i>3 scoops of ice cream with seasonal fruits, whipped cream and chocolate syru)</i>	10,50
<b>Απλό παγωτό με δύο μπάλες</b> <i>Two Scoops of Ice Cream</i>	5,80
<b>Affogato</b> Καφές εσπρέσο με παγωτό βανίλια <i>Espresso coffee with vanilla ice cream</i>	5,80

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - **DESSERTS**

<b>Μπακλαβάς</b> <i>Baklava</i>	6,00
<b>Μπακλαβάς με παγωτό</b> <i>Baklava with Ice Cream</i>	8,00
<b>Μηλόπιτα</b> <i>Apple pie</i>	6,00
<b>Μηλόπιτα με παγωτό</b> <i>Apple pie with ice cream</i>	8,00
<b>Γιαούρτι με μέλι</b> <i>Yogurt with honey</i>	6,20
<b>Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα</b> <i>Yogurt with fresh fruits</i>	8,00
<b>Γιαούρτι με φρούτα και μέλι</b> <i>Yogurt with fruits and honey</i>	8,50
<b>Γλυκό ημέρας</b> <i>Dessert of the day</i>	6,00
<b>Γλυκό ημέρας με παγωτό</b> <i>Dessert of the day with Ice Cream</i>	8,00
<b>Μπράουνις</b> <i>Brownies</i>	6,00
<b>Μπράουνις με παγωτό</b> <i>Brownies with Ice Cream</i>	8,00
<b>Σουφλέ σοκολάτας</b> <i>Chocolate Soufflé</i>	6,00

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Εάν είστε αλλεργικοί σε κάποιο προϊόν, παρακαλούμε ενημερώστε μας για την καλύτερη εξυπηρέτηση σας.

Το κατάστημά μας υποχρεούται στην έκδοση διπλοτύπων αποδείξεων ή αναλυτικών αποδείξεων ταμειακής μηχανής, θεωρημένων από την αρμόδια ΔΟΥ.

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

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μαγδαληνός Γεώργιος

Σχεδιασμός Εντύπου: Τσιρίκος Κωνσταντίνος

 [www.makrisyialos.restaurant](http://www.makrisyialos.restaurant)

 Makris Yialos

 makris\_yialos



R E S T A U R A N T C A T A L O G U E

*Our prices include all taxes.*

*If you have any particular allergies please inform us in order for us to provide you with alternative suggestions.*

*Our restaurant will issue printed authorized receipts, or analytical cash register receipts for our customers.*

*The consumer is not obliged to pay if he/she does not receive the notice for payment (receipt - invoice).*

*Proprietor: Magdalinos George*

*Designed by: Tsirikos Konstantinos*

 **Tripadvisor**

**Makris Yialos Restaurant**