menu

STEGNA KOZAS

SEAFOOD RESTAURANT

since 1932

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ENGLISH

Ο 12λογος του Κόζα

01 Μη με ρωτάτε γιατί δεν φοράω παπούτσια,
ούτε εγώ ξέρω.

02 Στο παραδοσιακό ελληνικό τραπέζι δεν υπάρχουν πρώτα, δεύτερα και κυρίως μοιραζόμαστε το φαγητό.

03 Το φαγητό είναι μορφή επικοινωνίας.
Παρόλα αυτά αν δεν έχετε να πείτε κάτι μεταξύ σας ο κωδικός του Wifi είναι: kozas1932

04 Δίπλα στη θάλασσα σερβίρεται μόνο ψάρι.

05 Το ψάρι θέλει χέρι.

06 Παραγγείλτε τόσο όσο. Κάποιοι άλλοι πεινάνε.

07 Πουρμπουάρ, Τιπς, Φιλοδώρημα ή «Τα ρέστα δικά σου» δε συμπεριλαμβάνονται στο λογαριασμό.

08 Εν ώρα εργασίας μη βιάζεστε, για εσάς δουλεύουμε.

09 Σεβασμός στο προσωπικό, είμαστε εδώ για να εξυπηρετούμε όχι να υπηρετούμε

10 Το φαγητό είναι στιγμές,
οι μυρωδιές αναμνήσεις και οι γεύσεις πολιτισμός.

11 Για οποιαδήποτε απορία συμβουλή ή παρατήρηση είμαστε στη διάθεσή σας, σκοπός μας να γίνουμε καλύτεροι.
Περί ορέξεως κολοκυθόπιτα.

12 Γιατί όπως μου είπε και ένας φίλος, θέλει χρόνια για να γίνεις μάγκας, μια στιγμή όμως για να σε πούνε μαλάκα.

Koza's Golden Rules

01 Do not ask me why I go barefoot
I don't know why, either.

02 Lunching the traditional Greek way is about everyone sharing the food on the table.

03 Eating is also about sharing. Still, if you feel you have nothing to say to each other, get connected:
Our WiFi access code: kozas1932

04 You're by the sea – so don't expect meat to be served to you!
We're into fish, period!

05 Do you really love your fish dish?
Forget the knife-and-spoon routine! It's fingers time!

06 Please be mindful of ordering no more than you can chew–there are people starving, out there.

07 Tips, "keep-the-change" or any other gratuity are not included in your bill. Feel free to be generous.

08 Please, do not rush us! We are at work – for you!

09 Respect to the staff, we are here to serve
not to "serve"

10 Food is about moments in time; aromas bring back memories; flavours are culture

11 For any query, advice or remark, do not hesitate to contact us We aim at getting better.
There's no accounting for taste

12 As a friend of mine once said: it takes time to become streetwise....but only takes a second to be called an arse.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Κριθαρότο

Σπαγγέτι

Ριζότο

Ταλιατέλες πολύχρωμες

Φαρφάλες

Πάκερι

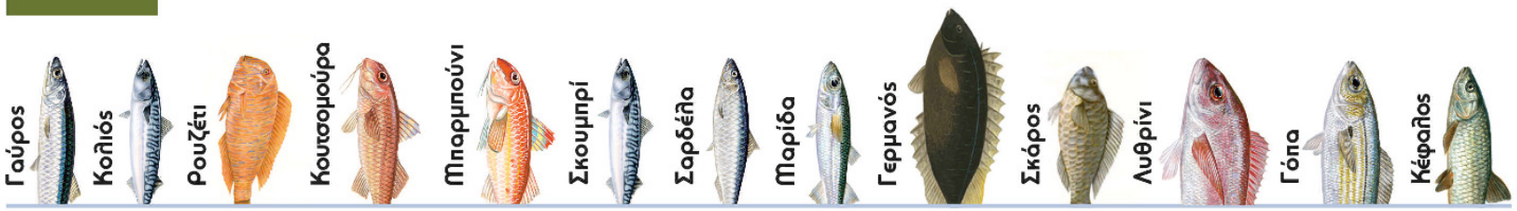
Linguine

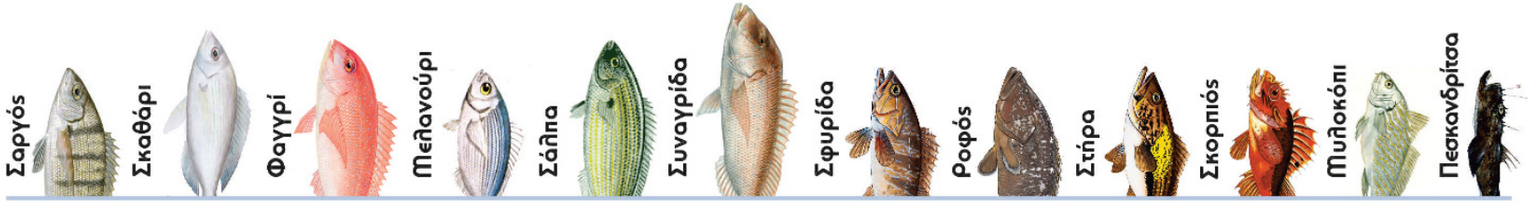
Ρύζι

Παπαρδέλα

Κοχυλάκι

ΨΑΡΙΑ





ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ

Μύδια | Κυδώνια | Χτένια | Αχινός | Γυαλιστερή | Φούσκα | Στρείδια

ΜΑΛΑΚΙΑ

Χταπόδι | Καλαμάρι | Σουπιά | Γαριδάκι Συμιακό | Γαρίδες | Καραβιδοουρές

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Φρέσκο Αρχαγγελίτικο ψωμί ξυλοφουρνου ζυμωμένο στο χέρι 1.50€

Περεκαυτή 2.00€
ψημένο ψωμί με λάδι, ρίγανη, θαλασσινό αλάτι

Χειροποίητα πιτάκια 4.00€
με αρωματικό βούτυρο κοπανιστής

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ 12.00€
με ζωμό από πετρόψαρα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κλασσική Αρχαγγελίτικη 11.00€
Ντοματίνια | τηγανιτό ψωμί | φέτα
(+ ψητή μελιτζάνα 3.00 , + ρέγγα 4.00)

Μανούρι 12.00€
Μαρούλι | ρόκα | αρσενικό Νάξου | ξηροί καρποί | λιαστή ντομάτα | χαρουπόμελο - πετιμέζι

Πράσινη 10.00€
Πρασινάδες | αγκιναράκι | αβοκάντο | καρότο | κολοκύθι | ημίλιαστα ντοματίνια | vinaigrette εσπεριδοειδών

Μελεκούνι 16.50€
Iceberg | ραντίτσιο | σπανάκι | ανθότυρο | σολομός | ξερά σύκα | αχλάδι | dressing μουστάρδα - μέλι - μανταρίνι

Χόρτα Σύβρασης 7.50€
Ξεροτηγανισμένα κρεμμύδια

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μελιτζανοσαλάτα ψητή 8.50€
Κούκουναρι | μους φέτας

Φάβα | 4 κρεμμύδια 8.00€

Τζατζίκι χειροποίητο με τραγανές λαδοόπιτες 6.00€

Πατάτες Τηγανητές | Φρέσκιες 6.50€

Μυζηθρόπιτα 8.50€
με γλυκό του κουταλιού περγαμόντο

ΟΣΤΡΑΚΑ

Μύδια Φρέσκα | Αχνιστά 14.00€

Κυδώνια | Ζωντανά ή Αχνιστά 20.00€

Αχινοσαλάτα 20.00€

Στρείδια | Ανα τεμάχιο 5.00€

Φούσκες 12.00€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γαύρος μαρινάτος | Ντοματίνια | 15.00€
πέστο βασιλικού | χώμα από ψωμί | Κατίκι Δομοκού

Κολιός μαρινάτος | Πατατοσαλάτα | 17.00€
ταμπουλέ λαχανικών

Ρεγγοσαλάτα | Μελιτζάνα | 12.00€
λαχανικά | άλμη

Ταραμάς λευκός 12.00€
Μπισκότο λαδόπιτας | κρέμα ρόδι

Χταπόδι καρπάτσιο | Καπνιστό 18.00€
σάλτσα κάπαρης

Ψάρι σεβίτσε | Λεμονάτο 18.50€

Τόνος | Ταρτάρ | πουρές φρούτων | 18.00€
πράσινο μήλο

Σκουμπρί | Πατάτα ψητή | αυγοτάραχο | 14.00€
σταχοβούτυρο | λάδι άνηθου

Πιταρούδια Καραβιδόψυχας 14.50€
Σάλτσα ταχίνι μέλι | σπανάκι

Χταποδοκεφτέδες | μαρμελαδα ντομάτας 14.00€

Γαριδάκι Συμιακό 17.50€

Χταπόδι ξιδάτο | Κατσαρόλας 14.00€

Γαρίδες "Αλατικό" | 4 Ελληνικά τυριά | 18.00€
κρέμα ούζου | κουρκουμάς

Σαγανάκι Οργασμός θαλασσινά 20.00€

Σουπιά μελάνι 14.00€

Καλαμάρι | Τηγανητό 16.50€

ΨΑΡΙΑ

Ρουζέτια 300 γρ | το πιο διάσημο τηγανητό ψάρι 20.00€
καθετής συνοδευμένο με σκορδαλιά

Μπακαλιάρος φιλέτο φούρνου 18.00€
με σάλτσα λεμονιού και πατάτα φέτες

Το Καλάθι Του Ψαρά (παραδοσιακό) | 2 Άτομα 52.00€
διάφορα ντόπια μικρά ψάρια ημέρας **τηγανητά**
συνοδεύομενα με φρέσκιες πατάτες & σαλάτα
+ τηγανητό καλαμάρι 8.00€ | + τηγανητές γαρίδες 8.00€

ΣΧΑΡΑΣ

Χταπόδι σχάρας | Λιαστό παραδοσιακό 19.00€

Καλαμάρι ψητό | μους μαύρου ταραμά 22.00€

Γαρίδες σχάρας | μαγιονέζα μαύρου σκόρδου 26.00€

Ψάρι φρέσκο ημέρας | ανά κιλό 60.00€
Ρωτήστε μας για διαθεσιμότητα
- επιλογές γαρνιτούρας : πατάτα σχάρας ή χόρτα 6.00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | KOZAS CUISINE

Μέσος Χρόνος Αναμονής 45΄

Κριθαρότο Γαρίδας | 2 Άτομα 40.00€

Μακαρονάδα Θαλασσινών | 2 Άτομα 42.00€

Ταλιολίνι γαρίδας | 2 Άτομα 44.00€
Φρέσκο ζυμαρικό 2 Χρωμάτων | σπανάκι | κόνφι ντοματίνια

Ριζότο Θαλασσινών 24.00€

Σπαγγέτι με κυδώνια | Αυγοτάραχο 26.00€

Μαύρες ταλιατέλες γαρίδας 25.00€

Καλαμαράτα Πάκερι ζυμαρικό | καλαμάρι 24.00€

Λιγκουίνι Αχινού 28.00€

Σουπιοπίλαφο 22.00€
τυρί ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ / πορτοκάλι

Κοχυλάκι Σκορπίνας 28.00€
Αρωματικό βούτυρο Κακαβιάς

ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ | έως 12 ετών

Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας 12.00€

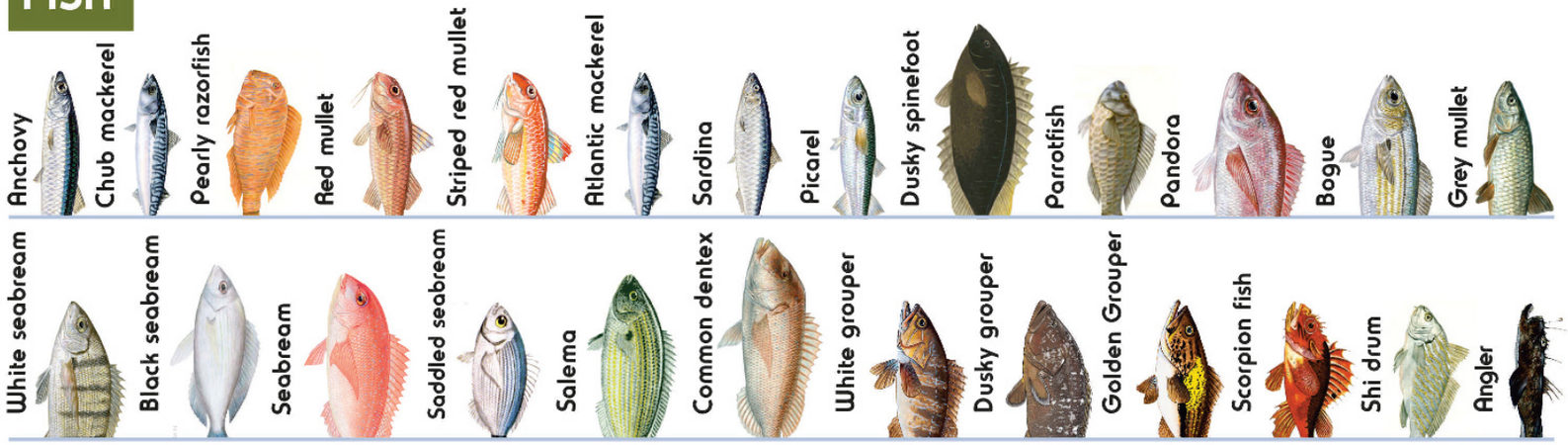
ΠΙΑΤΟ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ

Επιλογή ζυμαρικού ντομάτα φέτα ή πέστο 14.00€

PASTA

Kritharoto Orzo pasta · Spaghetti · Risotto · Tagliatelle · Farfalle · Paccheri · Linguine · Rice · Pappardelle · Pasta shell

FISH



Anchovy · Chub mackerel · Pearly razorfish · Red mullet · Striped red mullet · Atlantic mackerel · Sardina · Picarel · Dusky spinefoot · Parrotfish · Pandora · Bogue · Grey mullet

White seabream · Black seabream · Seabream · Saddled seabream · Salema · Common dentex · White grouper · Dusky grouper · Golden Grouper · Scorpion fish · Shi drum · Angler

SHELLFISH

Mussel · Clams · Scallop · Sea urchin · Callista · Sea bubble · Oyster

MOLLUSCA

Octopus · Squid · Cuttle fish · Mini Shrimps from Symi · Shrimps · Crayfish tails

ENGLISH

BAKERY

Traditional hand kneaded fresh bread from Archangelos village 1.50€

Perkafti: 2.00€
grilled bread with olive oil, oregano and sea salt

Handmade "pitakia" 4.00€
with flavored butter of kopanisti

FISHSOUP 12.00€
with broth from fresh fish

SALADS

The classic Archangelos 11.00€
salad with cherry tomatoes-fried bread-feta
(+ grilled eggplant 3.00 , + herring 4.00)

Manouri 12.00€
Lettuce | rocket | kefalotyri Naxou |
nuts – sun dried tomatoes | Grape syrup-Carob Honey

Green salad 10.00€
Various green | artichoke | avocado | carrot |
zucchini | semidried cherry tomatoes |
citrus fruits vinaigrette

Melekouni 16.50€
Iceberg | radicchio | spinach | anthotyro cheese |
salmon | dried figs | pear |
dressing mustard-honey-mandarin

Boiled leafy vegetables 7.50€
sizzle-cooked with crispy fried onions

STARTERS

Grilled eggplant salad 8.50€
pine nuts | feta cheese mousse

Fava (Split peas) with 4 onions 8.00€

Home made Tzatziki with crispy "pitakia" 6.00€

Fresh fried potatoes 6.50€

Mizithra pie (cheesecake) 8.50€
with bergamot spoon sweet

SEA SHELLS

Fresh mussels | steamed 14.00€

Clams | alive or steamed 20.00€

Sea urchin salad 20.00€

Oysters (per item) 5.00€

Sea bubbles 12.00€

SEA FOOD

Marinated anchovies | cherry tomatoes | 15.00€
basil pesto | crumb bread | katiki cheese

Marinated chub mackerel | potatoe salad 17.00€
vegetable Tabbouleh

Herring salad | eggplant | 12.00€
vegetables | brine

White tarama 12.00€
Butter pie cookie | pomegranate cream

Octopus carpaccio 18.00€
smoked | caper sauce

Fish ceviche with lemon sauce 18.50€

Tuna | tartar | fruit purees | 18.00€
green apple

Mackerel | grilled potato | 14.00€
Bottarga | cast butter | dill oil

Crayfish tails rissoles (pitaroudia) 14.50€
Tahini sauce - honey – spinach

Fried octopus meatballs: | seaweeds | 14.00€
tomato marmalade

Mini shrimps from Symi 17.50€

Octopus cooked in casserole with vinegar 14.00€

Shrimps "Alatiko" | 4 Greek cheeses | 18.00€
ouzo cream | turmeric | ouzo

"Orgasm" seafood saganaki 20.00€

Cuttlefish ink 14.00€

Calamari | fried 16.50€

FISH

Rouzetia (Pearly pink fish 300gr) 20.00€
with garlic sauce: the most famous fried fish
in Rhodes is fished in the sand

Cod fillet in the oven 18.00€
with lemon sauce and potato

Fisherman's basket (traditional) | 2 Persons 52.00€
fried variety of daily local small fish with fresh potatoes & salad
+ calamari 8.00€ | + fried shrimps 8.00€

GRILLED

Sun dried grilled octopus 19.00€

Grilled calamari with black tarama mousse 22.00€

Grilled shrimps with mayonnaise black garlic 26.00€

Fresh fish of the day per kilo 60.00€
(ask us for the availability – garnish options:
grilled patato or boiled greens) 6.00€

PASTA | KOZAS CUISINE

Allow for an average waiting time 45'

Orzo pasta with shrimps 40.00€

Seafood pasta 42.00€

Shrimps Tagliolini 44.00€
two colored fresh tagliolini | spinach
confit cherry tomatoes

Seafood risotto 24.00€

Spaghetti | with clams – bottarga 26.00€

Black shrimps Tagliatelle 25.00€

Kalamarata | Paccheri pasta | fresh calamari 24.00€

Sea Urchin Linguini 28.00€

Black squid rice 22.00€
San Michali cheese – orange

Small pasta shell with Scorpion fish 28.00€
flavored butter Kakavias

CHILDREN MENU (max 12 years old)

Pasta with tomato sauce 12.00€

VEGETARIAN MENU

Choice of pasta: tomato feta or pesto 14.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γιαούρτι με μέλι & καρύδια	10.00€
Πορτοκαλόπιτα με φρέσκο παγωτό	6.00€
Ποικιλία σιροπιαστών	5.00€
Σούπα σοκολάτας	12.00€
με φυστικοβούτηρο, αλατισμένη καραμέλα και φουντούκια	
Κιουνεφές του Κόζα	12.00€
Παραδοσιακό κανταΐφι με γέμιση τυριού	
Φρέσκο παγωτό	5.00€

DESSERTS

Yoghurt with honey & nuts	
Orange pie with fresh ice cream	
Assortment of sweets in syrup	
Chocolate Souffle	
with peanut butter, salted caramel and hazelnuts	
Kanafeh of Kozas	
Traditional Kataifi filled with cheese	
Fresh ice cream	

Στις πατάτες στο τηγάνισμα χρησιμοποιείτε ηλιέλαιο.
Το γιαούρτι είναι στραγγιστό. Η φέτα είναι ΠΟΠ.
Τα ορεκτικά, το ψωμί, το χοντρό αλάτι, η κάπαρη, το κρίταμο,
οι ελιές και τα γλυκά είναι δικής μας παραγωγής.
Το μενού βασίζετε στην εντοπιότητα και στην εποχικότητα.
Ζητούμε την κατανόηση σας για τυχόν ελλείψεις.
Τα φρέσκα ζυμαρικά είναι της εταιρίας Melima.
Το πακέτο (take away) πλέον έχει περιβαντολογικό κόστος
και είναι με έξτρα χρέωση 1€ ανά είδος

We use sunflower oil in the fried potatoes.
The yogurt is strained. Feta is POP.
Appetizers, bread, coarse salt, capers, kritamo,
olives and sweets are our production.
The menu is based on locality and seasonality.
We ask for your understanding for any shortcomings.
The fresh pasta is by Melima.
The take away package now has environmental costs
and is with an extra charge of 1€ per item

Δεχόμαστε πληρωμές και με πιστωτικές κάρτες.
Payment by credit card also accepted.

*Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
*Αγορανομικός υπεύθυνος: Κόζας Δημήτρης
*Price include all taxes.
*Responsible for the market police: Kozas Dimitris
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΜΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ.

Rhodes - Stegna Beach ☎2244 022632 - 6938 743845 stegnakozas@yahoo.gr

Οσα πρέπει να ξέρεις για του Κόζα...

- Διατίθενται ζυμαρικά χωρίς γλουτένη και ολικής άλεσης.
- Το χταπόδι σχάρας είναι ηλιόκαυτο, είναι μεζές, δεν είναι για χόρταση.
- Το συμιακό γαριδάκι τρώγεται ολόκληρο.
- Το ελαιόλαδο διατίθεται σε σφραγισμένη συσκευασία με έξτρα χρέωση.

⚠ **Παρακαλώ ενημερώστε μας αν έχετε κάποια αλλεργία!**

What you need to know about Koza's...

- Also available : gluten-free and wholegrain pasta
- Our grilled octopus is sun-dried the natural way – portions are purposefully small, as it is a snack, not a main dish.
- Symi mini shrimps are eaten as a whole – no need to peel or cut them.
- Olive oil is served in a sealed bottle with an extra charge.

⚠ **Please let us know of any allergies!**

STEGNA KOZAS
SEAFOOD RESTAURANT
since 1932