



ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΉΠΟΥ ΜΑΣ

Στο γραφικό χωριό Χανιώτης, Χαλκιδικής, βρίσκεται το εστιατόριό μας, ο Κήπος, το οποίο στεγάζεται σε μια ανακαινισμένη παραδοσιακή κατοικία στον κεντρικό δρόμο του χωριού. Το εστιατόριο ιδρύθηκε το 1996. Η οικογενειακή επιχείρηση, που πλέον βρίσκεται στην τρίτη γενιά, διατηρεί την παραδοσιακή ατμόσφαιρα και προσφέρει μια υπέροχη γαστρονομική εμπειρία σε κάθε επισκέπτη. Ο εξωτερικός χώρος του εστιατορίου θυμίζει τον παλιό παραδοσιακό κήπο που φιλοξενούσε τους φίλους και τα μέλη της οικογένειας, χαρίζοντας αξέχαστες στιγμές. Με αρώματα από δυόσμο, βασιλικό και γιασεμί, κάτω από τη σκιά της κληματαριάς και των δέντρων, σας προσφέρουμε μια γαστρονομική εμπειρία γεμάτη παραδοσιακές γεύσεις από τα προϊόντα της Χαλκιδικής και φρέσκα ψάρια από το Άγιο Όρος, με τη φροντίδα και το μεράκι που πάντα δείχνουμε.

THE HISTORY OF THE GARDEN

In the picturesque village of Haniotis, Halkidiki, you will find our restaurant, The Gárden, housed in a renovated traditional home on the village's main street. Established in 1996, this family-run business, now in its third generation, preserves its traditional atmosphere while offering a delightful gastronomic experience to every guest. The restaurant's outdoor space evokes the charm of a traditional garden, once a gathering place for friends and family, creating unforgettable memories. Surrounded by the aromas of mint, basil, jasmine, and shaded by vines and trees, we invite you to enjoy a culinary experience rich in traditional flavors, featuring local products from Halkidiki and fresh fish from Mount Athos always prepared with the utmost care and passion.

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALAD

Χωριάτικη | Greek

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, φέτα ΠΟΠ, κρεμμύδι, ελιές Χαλκιδικής
Tomato, cucumber, peppers, Feta PDO, onion, Halkidiki olives

Χανιώτικη | Hanioti

Τοματίνια, κάπαρη, παξιμάδι κρίθινο, κρέμα τυριού, χώμα ελιάς
Cherry tomatoes, capers, barley rusk, cheese cream, olive soil

Κήπος | Gården

Ποικιλία φυλλωμάτων, τοματίνια, κρουτόν, κάπαρη, βινεγκρέτ μελιού, παρμεζάνα
Mixed greens, cherry tomatoes, croutons, capers, honey vinaigrette, parmesan

Κασσάνδρα | Kassandra

Ποικιλία φυλλωμάτων, σουσάμι, μανούρι, παστράμι, βαλσάμικο
Mixed greens, sesame, manouri cheese, pastrami, balsamic

Παντζάρι | Beetroot

Φρέσκο κρεμμυδάκι, μους φέτας, καρύδι, λάδι σκόρδου, άγρια ρόκα
Fresh spring onion, feta cheese mousse, walnut, garlic oil, wild arugula

Κοκορίκο | Kokoriko

Ποικιλία φυλλωμάτων, κοτόπουλο, παρμεζάνα, σως μουστάρδας, κρουτόν, καλαμπόκι, μπέικον
Mixed greens, chicken, parmesan, mustard sauce, croutons, corn, bacon

Περιβόλη | Perivoli

Ποικιλία φυλλωμάτων, φρούτο εποχής, παστέλι, αποξηράμενα κράνμπερι, σάλτσα
βαλσάμικο με μάνγκο
Mixed greens, seasonal fruit, pasteli, dried cranberries, mango balsamic sauce

ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ | PER PERSON

ΨΩΜΙ | BREAD

ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ | GARLIC BREAD

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ 20ML | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 20ML

ΤΥΡΙΑ | CHEESES

ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ | FETA PDO HALKIDIKI

ΜΑΣΤΕΛΟ (ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) | MASTELO (WITH JAM)

ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ (ΦΕΤΑ, ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΓΚΟΥΝΤΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ)
BOUGIOURDI (FETA, HOT PEPPER, GOUDA, TOMATO SAUCE)

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) | KEFALOTYRI SAGANAKI (WITH JAM)

ΤΗΓΑΝΟΠΙΤΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (ΦΕΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ)
HALKIDIKI FRIED PIE (FETA WITH HONEY & SESAME)

Τυροκροκέτες | cheese croquettes

ΑΛΟΙΦΈΣ | SAUCES

Τζατζίκη | Tzatziki

Τυροκαντερή | Spicy cheese sauce

Λευκός ταραμάς | White taramas

Φάβα | Fava

ΑΛΙΠΑΣΤΑ | SALTED FISH

Σκουμπρί | Smoked mackerel

Λακέρδα | Lakerda

Τσίρος | Dried mackerel

Γαύρος μαρινάτος | Marinated anchovies

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS

Ψαρόσουπα | Fish soup

Κοτόσουπα | Chicken soup



ΚΑΤΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΎΡΕΞΗ | SOMETHING FOR THE START

ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ | ZUCCHINI BLOSSOMS WITH YOGURT DIP

Ντολμαδάκια μους γιαουρτιού | Stuffed vine leaves with yogurt dip

Κολοκυθάκια τηγανητά με τζατζίκι | Fried zucchini with tzatziki

Κολοκυθοκεφτέδες μους γιαουρτιού | Zucchini fritters with yogurt dip

Μελιτζάνα σχάρας λάδι σκόρδου, φέτα, πιπεριά φλωρίνης
Grilled eggplant with garlic oil, feta cheese, and Florina peppers

Πιπεριές Φλωρίνης με γέμιση φέτας
Florina peppers stuffed with feta cheese

Μαραθοπιτάκια μους γιαουρτιού | Fennel mini pies with yogurt dip

Παστουρμαδόπιτα | Pastirma pie

Λαχανικά σχάρας
κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριά, πλευρώτους, βαλσαμικό
Grilled vegetables
zucchini, eggplant, pepper, oyster mushrooms, balsamic glaze

Πατάτες τηγανητές | Fried potatoes

Ελιές ΠΟΠ Χαλκιδικής | PDO Halkidiki Olives

Καυτερή πιπεριά | Spicy pepper

Πλατό τυριών και αλλαντικών | Cheese and cold cuts platter
Γραβιέρα, καπνιστό τυρί, μανούρι, ροκφόρ, προσούτο, σαλάμι αέρος, παστράμι
Graviera, smoked cheese, manouri, Roquefort, prosciutto, air-dried salami, pastrami

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ | TRADITIONAL DISHES

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

MEΛITZANA, ΠΑΤΑΤΑ, ΚΙΜΑΣ, ΜΠΕΣΑΜΕΛ

MOUSAKA

EGGPLANT, POTATO, MINCED MEAT, BECHAMEL

ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΕ ΡΥΖΙ

BRAISED VEAL IN TOMATO SAUCE WITH RICE

ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

VEAL STEW WITH ONIONS

Γεμιστά λαδερά | Stuffed tomatoes & peppers

Κλέφτικο

Αρνάκι φούρνου, πατάτα, πιπεριές, κεφαλοτύρι

Kleftiko

Oven-roasted lamb, potatoes, peppers, kefalotyri cheese

ZYMAPIKA - PIZOTA | PASTA – RISOTTO

Ναπολιτέν με σάλτσα ντομάτας | Napolitana with tomato sauce

Μπολονέζ με κιμά | Bolognese with minced meat

Α λα κρέμ με μπέικον | A la creme with bacon

Γαριδομακαρονάδα | Shrimp pasta

Ριζότο θαλασσινών

Γαρίδα, καλαμάρι, χταπόδι

Seafood risotto

Shrimp, squid, octopus



ΚΟΠΕΣ | MEAT CUTS

ΜΟΣΧΑΡΙ | BEEF

Rib eye with Chimichurri sauce

Μπριζόλα μοσχαρίσια | Beef steak

Σπαλομπριζόλα | Beef chuck steak

ΑΡΝΙ | LAMB

Παϊδάκια | Lamb chops

ΧΟΙΡΙΝΟ | PORK

Χοιρινή σταβλίσια 700gr | Tomahawk pork chop 700g

Σουβλάκι χοιρινό | Pork Souvlaki skewer

Χοιρινή τηγανιά λαδολέμονο | Lemon-oil sautéed pork bites

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN

**Στήθος κοτόπουλο με σως εσπεριδοειδών
Chicken breast with citrus sauce**

Σουβλάκι κοτόπουλο | Chicken Souvlaki skewer

Σνίτσελ κοτόπουλο | Chicken schnitzel

Σνίτσελ α λα κρεμ | Schnitzel à la crème

ΚΙΜΑΔΕΣ | MINCED MEAT DISHES

Μπιφτέκι με σως τσένταρ | Beef patty with cheddar sauce

Σουτζουκάκια Σμυρναίικα με σάλτσα ντομάτας | Smyrna meatballs with tomato sauce



Θαλασσινά | Seafood

Καλαμαράκια τηγανητά με σως ταρτάρ
Fried calamari with tartar sauce

Καλαμάρι σχάρας γεμιστό με φέτα, ντομάτα
και σως λεμονιού
Grilled stuffed calamari with feta, tomato
and lemon sauce

Γάυρος τηγανητός | Fried anchovies

Καλαμάρι σχάρας με σως λεμονιού
Grilled calamari with lemon sauce

Χταπόδι σχάρας με φάβα Λαθουρίου
Grilled octopus with fava from Lathouri

Μύδια αχνιστά με σως λεμονιού
Steamed mussels with lemon sauce

Μύδια σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας και φέτα
Mussels saganaki with tomato sauce and feta

Γαρίδες σχάρας | Grilled shrimp

Γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας και
φέτα
Shrimp saganaki with tomato sauce and feta

Χτένια με βούτυρο σκόρδου
Scallops with garlic butter

Φιλέτο λαβράκι φρικασέ με μαγειρεμένα
χόρτα και αυγολέμονο
Sea bass fillet with boiled wild greens with
avgolemono sauce

Ψάρια | Fish

Φαγκρί
Red seabream

Συναγρίδα
Dentex

Τσιπούρα
Gilt-head bream

Λαβράκι
Sea bass

Μπακαλιάρος
Cod

Μπαρμπούνια
Red mullet

Κουτσομούρα
Striped red mullet

Σκορπίνα
Scorpion fish

Αστακός (κατόπιν παραγγελίας)
Lobster (upon request)

Καραβίδες
Langoustines

Οι τιμές για τα ψάρια είναι ανά κιλό
Our prices for the fish are per kilo

Αλλεργιογόνα συστατικά | Allergenic foods

Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο.
In case of any allergy please inform your waiter



γλουτένη
peanuts



καρκινοειδή
celery



ψάρια
mustard



μαλάκια
egg



λακτόζη
sulfite



σόγια
lupins



καρποί με κέλυφος
sesame



αραχίδες
gluten



σέλερι
crustaceans



μουστάρδα
fish



αυγά
molluscs



θειώδη
lactose



λούπινο
soya



σουσάμι
nuts



THE GÁRDEN
RESTAURANT

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο, στα τηγανητά ηλιέλαιο
Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει δελτίο παραπόνων.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΟΚΜΑΚΙΔΟΥ ΣΟΥΛΤΑΝΑ

We use olive oil in our salads and sunflower oil for frying.
Our prices are in euros € and include all applicable taxes.
Complaint forms are available at the entrance door
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

RESPONSIBLE BY LAW: ΤΟΚΜΑΚΙΔΟΥ SOULTANA