

Me Gusta

SUNSET DINING EXPERIENCE

ME GUSTA

Where summer lives

Me Gusta is not just a place to eat.

It's the feeling of a summer that you don't want to end.

A place to relax, laugh, share food and moments with friends —
by the sea, under the sun or under the night lights.

Our cuisine is modern, creative, and free of limits.

Inspired by flavours from around the world, designed for the
way you live now: freedom, energy, and pure enjoyment.

We don't follow rules.

We follow the vibe.

Diet Guide

V - Vegetarian

GF - Gluten Free

GFO - Gluten Free Option

VO - Vegetarian Option

Allergies & Preferences

If you have any allergies or dietary requirements, please let our team know —
we'll take care of everything.

STARTERS | ΓΙΑ ΑΡΧΗ

V Homemade bread GFO 2.00 €
Σπιτικό ψωμί

V Homade Garlic Bread GFO 5.00 €
With melted mozzarella cheese

Σπιτικό σκορδόψωμο
*Φρεσκοψημένο σπιτικό σκορδόψωμο με λιωμένη
μοτσαρέλα και αρωματικό βούτυρο σκόρδου.*

V Tzatziki GF 5.00 €
*Refreshing Greek yogurt dip with cucumber, garlic, and
extra virgin olive oil*

Τζατζίκι
*Δροσερό ντιπ ελληνικού γιαουρτιού με φρέσκο αγγούρι, σκόρδο
και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.*

V Trilogy of Greek Dips GFO 9.50 €
*Homemade avocado mousse, hummus,
tzatziki and pita bread*

Τριλογία Αλοιφών
*Βελούδινη σπιτική μους αβοκάντο, χούμους, τζατζίκι και
ζεστή πίτα σχάρας*

V Aioli Sauce GF 5.00 €
Homemade nayo with garlic and herbs

Χειροποίητη Αϊολί
Σπιτική μαγιονέζα με σκόρδο και μυρωδικά

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

V Cretan Salad GFO

10.00 €

Tomato, cucumber, pepper, onion, olives, feta and mizithra cheese, barley rusk and olive oil

Κρητική Σαλάτα

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και μυζήθρα, παξιμάδι κριθαρένιο και ελαιόλαδο

Me Gusta Ceasar's Salad GFO

12.00 €

Chopped Romaine lettuce, iceberg, cherry tomatoes, parmesan and croutons with an authentic ceasar's dressing

Σαλάτα Καίσαρα Me Gusta

Φρέσκια ψιλοκομμένη ρόμα και iceberg με ντοματίνια, παρμεζάνας και τραγανά κρουτόν, σερβιρισμένα με αυθεντική σάλτσα Καίσαρα

Me Gusta Salad GF

14.50 €

With tuna tartare, iceberg, radicchio, carrot, orange, toasted sesame seeds and olive oil and ginger vinaigrette

Σαλάτα Me Gusta

Σαλάτα Me Gusta με τартάρ τόνου, iceberg, ραντίτσιο, καρότο, πορτοκάλι, καβουρδισμένο σουσάμι και βινεγκρέτ ελαιόλαδου με τζίντζερ

V Fetel Green Salad GFO

12.00 €

With grilled fetel pear, mizithra cheese, roasted pumpkin seeds, dried cranberries, Italian breadsticks and mustard vinaigrette dressing

Πράσινη Σαλάτα Φέτελ

Πράσινη σαλάτα Φέτελ με ψητό αχλάδι, μυζήθρα, καβουρδισμένους σπόρους κολοκύθας, αποξηραμένα cranberries, κριτσίνια και βινεγκρέτ μουστάρδας

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

V Bruschetta GFO

8.50 €

Chargrilled bread with sundried tomatoes, cherry tomatoes, mozzarella cheese and basil sauce

Μπρουσκέτα

Ψωμί σχάρας με λιαστή ντομάτα, ντοματίνια, μοτσαρέλα και σάλτσα βασιλικού

V Spicy Baked Feta Cheese GF

9.50 €

With tomato sauce, peppers, olives, oregano and chili flakes

Πικάντικη Φέτα Φούρνου

Φέτα φούρνου σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, ελιές, ρίγανη και νιφάδες τσίλι

V Haloumi Cheese Saganaki GFO

9.00 €

In hazelnut crust with blackcurrant sauce

Χαλούμι Σαγανάκι

Τραγανό χαλούμι σαγανάκι σε κρούστα φουντουκιού, με γλυκόξινη σάλτσα μαύρου φραγκοστάφυλου

V Zucchini Fritters

9.00 €

*With carrot, onion, feta cheese and herbs.
Served with yoghurt and dill sauce*

Κολοκυθοκεφτέδες

Κολοκυθοκεφτέδες με καρότο, κρεμμύδι, φέτα και μυρωδικά, σερβιρισμένοι με σάλτσα γιαουρτιού και άνηθο

Sweet & Sour Chicken Crisps GF

9.50 €

Coated in homemade sweet chilli sauce and toasted sesam seeds

Μπουκιές Γλυκόξινο Κοτόπουλο

Τραγανό κοτόπουλο με σπιτική γλυκοπικάντικη σάλτσα τσίλι και καβουρδισμένο σουσάμι

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Mongolian Beef GF

12.00 €

Crispy stir-fried slices of beef fillet coated in Mongolian sauce with scallions and toasted sesame seeds

Μοσχάρι Μογγολίας

Τραγανές λωρίδες μοσχαρίσιου φιλέτου, σωταρισμένες στο τηγάνι και γλασαρισμένες με σάλτσα Μογγολίας, φρέσκα κρεμμυδάκια και καβουρδισμένο σουσάμι

Salmon Tartare GF

12.00 €

With cucumber, red onion, lime, ginger, jalapenos and toasted sesame oil

Ταρτάρ Σολομού

Ταρτάρ σολομού με αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, λάιμ, τζίντζερ, χαλαπένιο και καβουρδισμένο σησαμέλαιο

Tuscany Garlic Shrimps* Gratin GF

14.50 €

In a light and creamy sauce with garlic, sun dried tomatoes and baby spinach leaves

Γαρίδες Τοσκάνης Γκρατινέ με Σκόρδο

Γαρίδες Τοσκάνης γκρατινέ σε ελαφριά κρεμώδη σάλτσα με σκόρδο, λιαστή ντομάτα και baby σπανάκι

Steamed Mussels* Thai-Style GF

14.50 €

In coconut-curry broth

Μύδια Αχνιστά σε Ταϊλανδέζικη Σάλτσα

Μύδια αχνιστά σε αρωματικό ζωμό καρύδας με ταϊλανδέζικο κάρυ

Steamed Mussels* Mariniere GF

14.00 €

In celery, garlic and onion creamy wine broth

Μύδια Αχνιστά Μαρινιέρ

Μύδια αχνιστά σε κρεμώδη ζωμό κρασιού με σέλερι, σκόρδο και κρεμμύδι

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Traditional Greek Cuisine

Παραδοσιακή Ελληνική κουζίνα

Moussaka

14.00 €

Freshly homemade with minced beef, sliced potatoes, eggplant, zucchini, cheese and béchamel

Μουσακάς

Φρέσκος σπιτικός μουσακάς με μοσχαρίσιο κιμά, πατάτες, μελιτζάνα, κολοκύθι, τυρί και μπεσαμέλ

Kleftiko GF

20.00 €

Slow cooked lamb with vegetables, gruyere & mizithra cheese

Κλέφτικο

Παραδοσιακό αργομαγειρεμένο αρνί με λαχανικά, γραβιέρα και μυζήθρα, ψημένο μέχρι να γίνει τρυφερό και ζουμερό

Stifado GF

18.00 €

Veal stew cooked in rich red wine tomato sauce and shallots, served with potato puree and vegetables

Στιφάδο

Μοσχαρίσιο στιφάδο σε πλούσια σάλτσα κόκκινου κρασιού και ντομάτας με εσαλότ, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας και λαχανικά

Braised Lamb Shank

22.00 €

Slow cooked lamb shank braised in beer, thyme, rosemary and roasted garlic. Served with potato puree, fresh roasted vegetables and red wine sauce

Κότσι Αρνιού Μπρεζέ

Αρνίσιο κότσι αργομαγειρεμένο και μπρεζέ σε μπύρα, θυμάρι, δεντρολίβανο και ψημένο σκόρδο, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας, φρέσκα ψητά λαχανικά και σάλτσα κόκκινου κρασιού

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

FROM THE SEA

ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Fresh Dorada Fillet GF

24.00 €

Served with fresh roasted vegetables, baby potatoes, lemon and olive oil dressing

Φρέσκο Φιλέτο Τσιπούρας

Σερβίρεται με φρέσκα ψητά λαχανικά, baby πατάτες και dressing από λεμόνι και ελαιόλαδο

Norwegian Salmon Fillet GF

21.00 €

Served with a creamy wine and lime sauce, fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο Σολομού Νορβηγίας

Σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα κρασιού και λάιμ, φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Grilled Tuna Fillet GF

24.00 €

With Ponzu sauce, fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο Τόνου Σχάρας

Σερβίρεται με σάλτσα πόνζου, φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Grilled Prawns* GF

22.00 €

Served with fresh roasted vegetables, baby potatoes, lemon and olive oil dressing

Γαρίδες Σχάρας

Σερβίρεται με φρέσκα ψητά λαχανικά, baby πατάτες και δροσερό dressing από λεμόνι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Chef's Signature Specialties:

Available with 24 hours advance reservation

Lobster Gratinée for Two

110.00 €/KG

Whole Salt-Crusted Red Snapper (approx. 1.4 kg)

70.00 €

Slow-cooked in a traditional sea salt crust and finished in the oven. Served for two guests.

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MEAT FROM THE GRILL

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Beef Fillet Wine Sauce

34.00 €

With Rioja and porto wine sauce. Served with fresh roasted vegetables, and baby potatoes

Φιλέτο μοσχαριού με σάλτσα κρασιού

Φιλέτο μοσχαριού με σάλτσα κρασιών Rioja και Porto, σερβιρισμένο με φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Beef Fillet Bearnaise GF

34.00 €

Served with fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο μοσχαριού με σάλτσα μπεαρνέζ

Σερβίρεται με φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Beef Fillet Porcini GF

34.00 €

With porcini mushroom, cognac and cream sauce. Served with fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο μοσχαριού με πορτσίνι

Τρυφερό φιλέτο μοσχαριού με μανιτάρια πορτσίνι, κονιάκ και βελούδινη κρεμώδη σάλτσα, συνοδευόμενο από φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Beef fillet pepper

34.00 €

With creamy green Peppercorn sauce. Served with fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο μοσχαριού με σάλτσα πιπεριού

Φιλέτο μοσχαριού με κρεμώδη σάλτσα πιπεριού, σερβιρισμένο με φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Beef Fillet Medallions GFO

34.00 €

With sauce of your choice. Served with fresh roasted vegetables and baby potatoes

Μοσχαρίσια φιλετάκια

Με σάλτσα της επιλογής σας. Σερβίρεται με φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Rib eye Steak Aberdeen Angus GFO 37.00 €

Served with fresh roasted vegetables, baby potatoes and sauce of your choice

Rib Eye μπριζόλα Aberdeen Angus

Σερβίρεται με φρέσκα ψητά λαχανικά, baby πατάτες και σάλτσα της επιλογής σας

Chicken Fillet Bearnaise GF 18.00 €

Served with fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο κοτόπουλου με σάλτσα μπεαρνέζ

Σερβίρεται με φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Pork Fillet Pepper 21.00 €

With creamy green peppercorn sauce. Served with fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο χοιρινού με σάλτσα πιπεριού

Φιλέτο χοιρινού με κρεμώδη σάλτσα πιπεριού, σερβιρισμένο με φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Pork Fillet Porcini GF 22.00 €

With porcini mushroom, cognac and cream sauce. Served with fresh roasted vegetables and baby potatoes

Φιλέτο χοιρινού με πορτσίνι

Φιλέτο χοιρινού με μανιτάρια πορτσίνι, κονιάκ και κρεμώδη σάλτσα, σερβιρισμένο με φρέσκα ψητά λαχανικά και baby πατάτες

Chicken Souvlaki GF 19.00 €

Served fresh roasted vegetables, baby potatoes and bearnaise sauce

Σουβλάκι κοτόπουλου

Σερβίρεται με φρέσκα ψητά λαχανικά, baby πατάτες και σάλτσα μπεαρνέζ

Rib Eye Steak Burger 21.00 €

With bearnaise sauce, lettuce, tomato, cheddar cheese and caramelized onion. Served with potato wedges.

Burger με Rib Eye Steak

Burger με rib eye steak, σάλτσα μπεαρνέζ, μαρούλι, ντομάτα, τσένταρ και καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρεται με πατάτες wedges.

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

PASTA

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Spaghetti Carbonara GFO

14.00 €

With smoked pancetta and parmesan cream

Σπαγγέτι Καρμπονάρα

Σπαγγέτι Καρμπονάρα με καπνιστή πανσέτα και κρέμα παρμεζάνας

Spaghetti Bolognese GFO

13.50 €

Minced beef in rich tomato sauce

Σπαγγέτι Μπολονέζ

Με μοσχαρίσιο κιμά σε πλούσια σάλτσα ντομάτας

VO Rappardelle Porcini With Beef GFO

18.00 €

Fine beef fillet shreds in a rich porcini mushrooms sauce

Παπαρδέλες με πορτσίνι και μοσχάρι

Λεπτές λωρίδες φιλέτου μοσχαριού σε πλούσια σάλτσα μανιταριών πορτσίνι

VO Spaghetti Pesto With Chicken GFO

16.00 €

With homemade pesto sauce and parmesan flakes

Σπαγγέτι πέστο με κοτόπουλο

Σπαγγέτι με σπιτική σάλτσα πέστο και νιφάδες παρμεζάνας

Rappardelle With Smoked Salmon

18.00 €

In vodka, smoked salmon and creamy dill sauce

Παπαρδέλες με καπνιστό σολομό

Παπαρδέλες με βότκα, καπνιστό σολομό και κρεμώδη σάλτσα άνηθου

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

RISSOTO

PIZOTO

VO Chicken Risotto GF

18.00 €

With forest mushrooms, truffle oil and parmesan

Ριζότο κοτόπουλου

Ριζότο κοτόπουλου με μανιτάρια του δάσους, λάδι τρούφας και παρμεζάνα

VO Risotto Milanese GF

19.00 €

With Prawn and saffron*

Ριζότο Μιλανέζε

Κρεμώδες ριζότο Μιλανέζε με γαρίδες και σαφράν

PIZZA | ΠΙΤΣΕΣ

V Margherita

12.00 €

Tomato sauce, mozzarella and cherry tomatoes

Κλασική Μαργαρίτα

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και ντοματίνια

V Caprese

14.00 €

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and basil pesto

Καπρέζε

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ντοματίνια και πέστο βασιλικού

Pepperoni

16.00 €

Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, basil and thyme

Πεπερόνι

Σάλτσα ντομάτας, πεπερόνι, μοτσαρέλα, βασιλικός και θυμάρι

V Greek

14.00 €

Tomato sauce, feta cheese, peppers, onion, olives and oregano

Ελληνική πίτσα

Σάλτσα ντομάτας, φέτα, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές και ρίγανη

Me Gusta Fuerta

18.00 €

Tomato sauce, prosciutto, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes and truffle oil

Πίτσα Me Gusta Fuerta

Σάλτσα ντομάτας, προσούτο, ντοματίνια, ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας και λάδι τρούφας

BEERS | ΜΠΥΡΕΣ

AMSTEL 330ML	5.00 €
AMSTEL RADLER 330ML	5.00 €
HEINEKEN 330ML	7.00 €
HEINEKEN 0% 330ML	6.00 €
CORONA 330ML	5.50 €
MYTHOS 330ML	5.50 €
ALFA 330ML	5.50 €
FIX 330ML	5.50 €
FIX DARK 330ML	6.00 €

CRETAN LOCAL DRAFT BEER

CHARMA 400ml	7.00 €
KEO 400ml	6.00 €

GREEK MICROBREWERIES ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΪΕΣ

VOREIA WEISS	6.00 €
VOREIA SMOKED AMBER ALE	6.50 €
VOREIA STOUT	6.50 €
VOREIA INDIA PALE	7.00 €
VOREIA PILSNER	6.00 €
VOREIA LAGER	5.50 €
VOREIA IRISH RED	6.00 €
HAPPY BREWER NEW ENGLAND I.P.A	6.50 €
HAPPY BREWER EAST COAST I.P.A	7.00 €
LYRA GOLDEN ALE	6.00 €

GREEK SPIRITS | ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

OYZO OYZO 12	10.00 €
OYZO OYZO 12 GLASS	8.00 €
OYZO BARBAGIANNI 200ML	12.00 €
CRETAN TSIKOUDIA 200ML ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ	13.00 €

REFRESHMENTS | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

PEPSI PEPSI MAX	3.50 €
7UP	3.50 €
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ORANGEADE	3.50 €
ΛΕΜΟΝΑΔΑ LEMONADE	3.50 €
ICE TEA PEACH LEMON	3.80 €
ΣΟΔΑ SODA WATER	3.50 €
TONIK TONIC WATER	3.50 €
MINERAL WATER ΝΕΡΟ 0,5lt	1.00 €
MINERAL WATER ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 1lt	2.00 €
SPARKLING WATER ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 330ml	3.50 €
SPARKLING WATER ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750ml	6.50 €

JUICES | ΧΥΜΟΙ

ΜΗΛΟ APPLE	4.00 €
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ORANGE	4.00 €
ΜΠΑΝΑΝΑ BANANA	4.00 €
ΑΝΑΝΑΣ PINEAPPLE	4.00 €
9 ΦΡΟΥΤΑ MIX FRUITS	4.00 €

CIDERS | ΠΟΤΑ RTD

SMIRNOFF ICE	7.00 €
BACARDI BREEZER	7.00 €
RED BULL	7.00 €
SOMERSBY CIDER FLAVOURS	7.00 €
(APPLE, MANGO-LIME, 0% ALC. STRAWBERRY-LIME)	

Το παρόν μενού επιμελήθηκε ο Σεφ Αλέξανδρος Πρωτοπαπάς.
This menu has been carefully curated by Chef Alexandros Protopoulos.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο,
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant/bar is legally required to present complaint/comment
forms in a special box next to the exit.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. | Prices include all taxes.
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.
The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη- τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt - invoice).

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.
Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: XXXXXX

Responsible for implementation of statutory regulation: XXXXXXXXX