

TRATTORIA ♦ APERITIVO

casa victoria

Menu



ΖΥΜΑΡΑΚΙ ΠΙΤΣΑΣ/PIZZA DOUGH BITES

Αφράτα (5 τεμ):	1,20€	Fluffy (5 pcs):	1,20€
Τραγανό με Ελαιόλαδο & Δενδρολίβανο:	1,50€	Crispy with Olive Oil & Rosemary:	1,50€
Τραγανό με Μοτσαρέλα & Γκούντα:	2,60€	Crispy with Mozzarella & Gouda:	2,60€

ANTIPASTI

FUNGHI ALLA GRIGLIA V 8,90€

Μανιτάρια ψητά με μελιτζάνες, ελιές, κάπαρη & σπιτικό πέστο ρόκας με Διατροφική Μαγιά	Grilled Mushrooms with eggplants, olives, capers & homemade pesto with Nutritional Yeast
---	--

ARANCINO GIGANTE 12,20€

Σικελιάνικη μεγάλη κροκέτα ριζότου γεμιστή με μοσχάρι ραγού και σάλτσα παρμεζάνας	Sicilian large rice ball stuffed with Beef Ragu and parmesan sauce
---	--

POPCORN DI POLLO 12,50€

Τραγανά non κορν από κοτόπουλο πάνω σε ταρτάρ sauce	Crispy popcorn chicken with tartar sauce
---	--

POLPETTE 8,20€

Χειροποίητα μοσχάρια κεφτεδάκια με μυρωδικά, σάλτσα Νάπολι & καπνιστό τυρί Scamorza	Handmade Beef Meatballs with herbs, Napoli sauce & smoked Scamorza cheese
---	---

MANZO ALLA MELANZANA 11,90€

Αργομαγειρεμένο μοσχάρι σε πλούσια σάλτσα ραγού με κομμάτια μελιτζάνας.	Slow-cooked beef ragu with tender eggplant in a rich tomato sauce.
---	--

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ / CHEESE PLATTER

Ποικιλία Τυριών 13,20€	Cheese Platter – 13,20€
Ποικιλία Αλλαντικών 10,90€	Cold Cuts Platter – 10,90€
Ποικιλία Τυριών - Αλλαντικών 19,50€	Mixed Cheese & Cold Cuts Platter – 19,50€

INSALATE

BURRATA VICTORIA V 14,90€

Μοτσαρέλα Μπουράτα καραμελωμένη
με μαύρη ζάχαρη, ντοματίνια,
μαριναρισμένες φράουλες, κραμπλ
κουκουνάρι και βασιλικό βαλσάμικο

Mozzarella burrata with cherry
tomatoes, marinated strawberries,
pine nut crumble & Balsamic vinegar
with basil

PANZANELLA TOSCANA V 12,50€

Ντοματίνια με δροσερή γρανίτα
από αγγούρι, πιπεριές
& ελιές πάνω σε τραγανή μπρουσκέτα

Cherry tomatoes with cucumber granita,
peppers & olives on crispy
bruschetta

CAESAR 12,50€

με φιλέτο στήθος κοτόπουλο, παρμεζάνα,
τραγανά κρουτόν από τον φούρνο μας
& Caesar sauce

Salad with chicken breast fillet,
parmesan, crispy croutons
& Caesar sauce

PROSCIUTTO DI PARMA 12,50€

Ποικιλία από τρυφερά πράσινα φύλλα,
prosciutto di Parma σε δύο υφές,
παρμεζάνα, ντοματίνια & dressing
λαδολέμονου με μέλι και μουστάρδα

Baby leaves, prosciutto,
parmesan, cherry tomatoes
& dressing of lemon oil with
honey & mustard

RUCOLA 11,50€

Ρόκα, φρέσκια & λιαστή ντομάτα, κόκκινη πιπεριά,
κρεμμυδάκι φρέσκο & τριμμένο τυρί ωρίμανσης
με dressing από ξύδι και μέλι

Arugula, fresh & sun-dried tomato, red pepper,
fresh onion & grated mature cheese
with vinegar and honey dressing

FOCACCIA

FOCACCIA CON POMODORINI V 8,20€

με Mozzarella di Bufala,
σπιτικό Pesto Genovese
& ντοματίνια

Focaccia with Mozzarella di
Bufala, homemade Pesto
Genovese & cherry tomatoes

FOCACCIA PICANTE S 8,50€

με σαλάμι πεπερόνι, κρέμα ricotta, ροκά
και καυτερή σάλτσα San Marzano

Focaccia with pepperoni salami, ricotta cream,
rocket and spicy San Marzano sauce

FOCACCIA DI CAPRA V 9,20€

Με καραμελωμένα κρεμμύδια και
κατσικίσιο τυρί και ρόκα

Focaccia with caramelised onion,
goat cheese and rocket



BRUSCHETTA & CROSTINI

BRUSCHETTA CON SALAME MILANO 8,50€

Τραγανές μπρουσκέτες με ιταλικό σαλάμι
Μιλάνου, καραμελωμένο κρεμμύδι,
ντοματίνια & κρέμα από ricotta

Crispy bruschettas with salami Milano,
caramelised onion, cherry tomatoes &
ricotta cream

CROSTINI VEGAN V 8,00€

Τραγανές μπρουσκέτες φούρνου
με ψητά λαχανικά & σπιτικό πέστο
Ρόκας με Διατροφική Μαγιά

Crispy oven bruschettas with a variety
of grilled vegetables & homemade pesto
with Nutritional Yeast

CROSTINI CON FUNGHI V 8,20€

Τραγανές μπρουσκέτες φούρνου με ποικιλία
μανιταριών, καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκο
τυρί κρέμα και ψητά ντοματίνια

Crispy oven bruschettas with a variety of
mushrooms, caramelised onion, fresh cream
cheese and grilled cherry tomatoes

CROSTINI CON GORGONZOLA 9,00€

Τραγανές μπρουσκέτες φούρνου
με gorgonzola, μαρμελάδα μύρτιλο,
prosciutto crudo & baby ρόκα

Bruschetta with gorgonzola,
blueberry jam, prosciutto &
baby rocket

RISOTTI

FUNGHI V 14,90€

Ριζότο Camaroli με ποικιλία μανιταριών,
flakes παρμεζάνας, σχοινόπρασο &
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Risotto with a variety of mushrooms,
Parmigiana flakes, chives & freshly
ground pepper

GORGONZOLA V 12,90€

Ριζότο Camaroli με ραντίτσιο, μέλι,
παρμεζάνα, gorgonzola

Risotto with radicchio, honey,
parmesan, gorgonzola

PASTA

SICILIAN CAPONATA **V 10,50€**

Πένες με μελιτζάνες, ελιές & κάπαρη | Penne with eggplants, olives & capers

SALSICCIA 12,90€

Ριγκατόνι με χωριάτικο ιταλικό
λουκάνικο, ντομάτα, βασιλικό &
καψαλισμένη κρέμα παρμεζάνας | Rigatoni with Italian sausage,
tomatoes, basil & torched
parmesan cream

LINGUINE BOLOGNESE 10,90€

Λιγκουίνι με παραδοσιακή σάλτσα
Bolognese & παρμεζάνα Reggiano | Linguine with traditional Bolognese
sauce and Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI CARBONARA 13,50€

Σπαγγέπ με καπνιστή πανσέτα,
παρμεζάνα Reggiano, κρέμα αυγού &
φρέσκο πιπέρι | Spaghetti with smoked pancetta,
Parmigiano Reggiano, egg yolk &
fresh pepper

PENNE RIGATE CON POLLO 14,20€

Πένες με φιλέτο στήθος κοτόπουλο,
σπιτικό πέστο Genovese, παρμεζάνα
Reggiano, κρέμα γάλακτος &
καβουρδισμένο κουκουνάρι | Penne with chicken breast fillet,
homemade pesto Genovese, Parmigiano
Reggiano, milk cream &
roasted pine nuts

AMATRICIANA CLASSICA 12,50€

Κλασική ιταλική συνταγή με καπνιστή πανσέτα, κρεμμύδι,
καυτερή πιπεριά, κόκκινο κρασί & σάλτσα Ναπολι. | Traditional Italian recipe with smoked pancetta,
onion, chili pepper, red wine & Napoli sauce.

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI 18,90€

Ραβιόλι* γεμιστά με σπανάκι & ricotta,
καπνιστή πανσέτα, κρέμα γάλακτος,
παρμεζάνα Reggiano και σχινόπρασο | Ravioli * stuffed with spinach &
ricotta, smoked pancetta, cream with
Parmigiano Reggiano and chives

TORTELLONI GIGANTI AI FUNGHI **V 18,90€**

Τορτελόνι* γεμιστά με μανιτάρια Portobello,
παρμεζάνα Reggiano, σάλτσα βουτύρου,
κρέμα Ricotta & άρωμα τρούφας | Large tortellini * stuffed with Portobello
mushrooms, butter sauce, Parmigiano
Reggiano, Ricotta cream & truffle oil

GNOCCHI FORMAGGI 14,90€

Νιόκι* πατάτας, mozzarella di bufala,
κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα Reggiano,
Gorgonzola, prosciutto di Parm | Potato gnocchi, mozzarella di bufala,
cream with parmigiano Reggiano,
Gorgonzola, prosciutto

PEINIRLI

BOLOGNESE 8,60€ / 12,50€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano,
μοσχαρίσιος κιμάς, ψητά
ντοματίνια & παρμεζάνα Reggiano

San Marzano tomato sauce, ground beef,
grilled cherry tomatoes
& Parmesan Reggiano

POMODORO 7,90€ / 11,90€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano,
καπνιστό μπέικον, φρέσκια mozzarella
& σχοινόπρασο

San Marzano tomato sauce, smoked
bacon, fresh mozzarella
& chives

A LA CARBONARA 8,90€ / 11,90€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, αυγό,
καπνιστό μπέικον, κρέμα ricotta, φρέσκια
mozzarella di bufala & baby ρόκα

San Marzano tomato sauce, egg, smoked
bacon, ricotta cream, mozzarella di bufala
& baby rocket

PIZZE

MARGHERITA 11,50€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano &
φρέσκια mozzarella di bufala

San Marzano tomato sauce &
fresh mozzarella di bufala

VEGANA 9,90€

Vegan Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνα,
κολοκύθια, πιπεριές και σπιτικό πέστο ρόκας.

Pizza dough with tomato sauce, eggplant,
zucchini, bell peppers, and homemade arugula pesto.

GRECA 13,50€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano,
ντοματίνια, πράσινη πιπεριά, ελιές
καλαμών, κρεμμύδι, φέτα & φρέσκια ρίγανη

San Marzano tomato sauce, cherry
tomatoes, green pepper, olives,
onion, feta cheese & fresh oregano

FUNGHI 13,90€

Ποικιλίαμανιταριών, mozzarella
di Bufala, παρμεζάνα Reggiano,
λάδι τρούφας

Variety of mushrooms, mozzarella
di Bufala, Reggiano parmesan
flavoured with truffle oil

BIANCA 14,50€

Κρέμα γάλακτος, καπνιστό μπέικον
& παρμεζάνα Reggiano

Sour cream, smoked bacon
& Reggiano parmesan

PEPPERONI PICANTE **S** 14,70€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, φρέσκια
mozzarella, πεπερόνι, ψητά
ντοματίνια & ρίγανη

San Marzano tomato sauce, mozzarella
peperoni, grilled cherry
tomatoes and oregano

PROSCIUTTO 16,90€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano,
prosciutto di Parma,
flakes παρμεζάνα & baby ρόκα

San Marzano tomato sauce,
prosciutto di Parma,
parmesan flakes & baby rocket

SPECIALE 15,50€

Σάλτσα ντομάτας San Marzano,
mozzarella, χοιρινή καπνιστή μπριζόλα,
μπέικον, σαλάμι Μιλάνο, πράσινη πιπεριά
& ποικιλία μανπαριών

San Marzano tomato sauce,
mozzarella, smoked pork, bacon,
Milano salami, green pepper &
mushroom variety

FORMAGGI 15,50€

Κρέμα γάλακτος, mozzarella
παρμεζάνα Reggiano,
gorgonzola & φρέσκο πιπέρι

Sour cream, Reggiano parmesan,
mozzarella gorgonzola
& fresh pepper

ITALIANO 19,50€

Σάλτσα Νάπολι, μοτσαρέλα Μπουράτα,
φρέσκο βασιλικό, προσούτο, παρμεζάνα
& λάδι μαϊντανού

Napoli sauce, mozzarella Burrata,
fresh basil, prosciutto, parmesan
& parsley oil

FRUTTI DI MARE

TAGLIATELLE DI SALMONE 16,90€

Ταλιατέλες με Σολομό, ούζο, μάραθο
ξύσμα γλυκολέμονο

Tagliatelle with salmon, ouzo,
fennel & lime zest

PASTA AI GAMBERETTI 17,90€

Γαριδομακαρονάδα με Λιγκουίνι σε
αρωματική σάλτσα ντομάτας

Shrimp* linguine pasta with fresh
tomato flavour

SALMONE ALLA GRIGLIA 19,50€

Σολομός φιλέτο με
βραστά λαχανικά

Salmon fillet with
boiled vegetables

LA BISTECCHERIA

POLLO ALLA GRIGLIA 15,50€

Φιλέτο στήθος κοτόπουλου στη σχάρα
με φρέσκα μυρωδικά, baby πατάτες,
σπιτικό pesto Genovese, κρέμα ricotta
και ψητά ντοματίνια

Grilled chicken breast fillet with fresh
herbs, baby potatoes, homemade Genovese
pesto, ricotta cream and grilled cherry
tomatoes

OSSOBUCO MILANESE 24,90€

Σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κότσι με
ριζότο με κρόκο Κοζάνης

Slow-cooked beef shank with
risotto with Kozani yolk

FILETTO 15,90€

Ψαρονέφρι μενταγιόν με νιόκι,
σάλτσα κρασιού με κάπαρη,
παρμεζάνα & κρεμμύδι

Pork tenderloin with potato
gnocchi & wine sauce with capers,
parmesan & onion

TAGLIATA 37,00€

Μοσχάρι Black Angus Flank Steak US με
παρμεζάνα, baby ρόκα, sticks focaccia,
ντοματίνια & Sauce Tartar

Beef Black Angus Flank Steak US with
parmesan, baby rocket, focaccia sticks,
cherry tomatoes & Tartar Sauce



DOLCI

PANNA COTTA 7,00€

Δροσερή & ελαφριά κρέμα γάλακτος,
συνοδεύεται από σάλτσα σοκολάτας,
μπισκότο & φρέσκοι φράουλε

Panna Cotta with Cool & light
cream, chocolate sauce & fresh
strawberries

TIRAMISU 7,50€

Κλασική ιταλική συνταγή με
mascarpone & cacao

Classic Italian recipe with
mascarpone & cacao

CHEESECAKE AI FRUTTI 7,50€

Cheesecake με mascarpone και
σπιτική σάλτσα φράουλας

Cheesecake with mascarpone and
homemade strawberry sauce

AL LIMONE 7,00€

Κρέμα λεμονιού, αφράτη μαρέγκα
και τρανό κράμπλ μπισκότου

Lemon cream, fluffy meringue
and biscuit crumble

CALZONE GIGANTE 13,50€

με πραλίνα σοκολάτας,
τρίμμα σοκολατένιου μπισκότου και
σιρόπι σοκολάτας

with chocolate praline,
chocolate chip
cookie and chocolate syrup

GELATO

Βανίλια / Σοκολάτα / Φράουλα / Καϊμάκι / Cookies / Bueno /

Παρφέ Βανίλια / Παρφέ Σοκολάτα

Vanilla/ Chocolate/ Strawberry/ Greek Kaimaki / Cookies/ Bueno/

Vanilla Parfait / Chocolate Parfait

3,20€

SORBET: Λεμόνι, Μάνγκο / Lemon, Mango **3,20€**

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν δημοτικό φόρο, σέρβις, ΦΠΑ.
All prices include municipal taxes, service, VAT.

- Η φέτα είναι ΠΟΠ και το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι από εξαιρετικό ελαιόλαδο παρθένο Κρήτης.
Feta cheese as a PDO and the olive oil we use is extra virgin olive oil from Crete.
- Όλες οι σάλτσες μας και οι αλοιφές (ταραμοσαλάτα, τυροκαυτερή κ.α.) παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας εντός του εστιατορίου.
All our sauces (fish roe salad, spicy cheese spread ext.) are being prepared with special care directly in our kitchen.
- Για τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
For frying we use sunflower oil.
- Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης.
Products with the indication * are deep frozen.
- Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ. ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)
- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην είσοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant is obliged to provide complaint forms in a special location near the entrance.
- Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.
If you are allergic to any ingredient, please, inform your waiter.
- Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Κοντιλιέρης
Market regulations responsible: George Kontilieris

TRATTORIA ♦ APERITIVO

casa victoria

Follow us

 Casa Victoria  casavictoria_varkiza