

ANAFOUFOU

FOOD MENU

STARTERS

HOMEMADE BREAD (3 PCS)	1.00
HOMEMADE GARLIC BREAD (3PCS)	1.50
TZATZIKI	8.00
TARAMA	8.00
EGGPLANT SALAD	8.00
BEETROOTS	8.00
FRESH FRIED POTATOES	6.00
GIGANTES PLAKI	8.00
SAGANAKI	8.00
FETA FROM THE OVEN	9.00
SARDINES PLAKI	9.00
SHRIMPS SAGANAKI	16.00
FRIED KALAMARI	16.00
STEAMED MUSSELS	13.00

SALADS

GREEK SALAD (Tomato, cucumber, caper, onion, olives, peppers, feta cheese)	10.00
CHICKEN SALAD (Mix salad with sweet spicy chicken)	12.00
SHRIMP SALAD (Mix salad with prawns)	14.00
ANAFOUFOU SALAD (Mix green salad, baked feta with honey, nuts)	11.00

MAIN FISH

SHRIMPS PASTA (Linguini with shrimps, finished with chilli oil)	18.00
SEAFOOD PASTA (Kalamari, shrimps and mussels in tomato sauce with chilli oil)	23.00
SEABASS (Served with boiled greens and potatoes)	24.00
SWORDFISH (Served with boiled greens and potatoes)	22.00
WHITE GROUPER (Served with boiled greens and potatoes)	24.00
GRILLED KALAMARI (Served with Salad)	21.00
FRESH FISH (Ask our staff) *Every Sunday	90€/KG

MAIN MEAT

CHICKEN TIGANIA (Small pieces of chicken, onions, peppers, mushrooms, feta cheese, sour cream and potatoes)	16.00
PASTITSADA (Beef in red sauce with pasta)	18.00
LAMP SHANK KLEFTIKO (Slow cooked lamp with baby potatoes and peppers)	17.00
LEMON PORK (Slow cooked pork with lemon and oregano) Served with mashed potatoes	14.00

HOMEMADE PIZZA

PIZZA OF CHOICE (With margarita base)	10.00
Peppers 0,50	Feta cheese 1,00
Mushrooms 0,50	Mozzarella buffalo 1,00
Onions 0,50	Prosciutto 1,00
Cherry tomato 0,50	Truffle oil 1,00
Arrugula 0,50	Bacon 1,00
Olives 0,50	Smoked salmon 1,50
Garlic oil	Chilli oil

BURGERS

BLACK ANGUS BURGER [®] (Black Angus beef, tomato, onions, greens, homemade sauce and potatoes)	18.00
CHICKEN BURGER (Chicken breast, tomato, onions, greens, homemade sauce and potatoes)	15.00
VEGETERIAN BURGER (Served with potatoes)	14.00
FISH BURGER (Served with potatoes)	19.00
*Extra olive oil 20 ml	2,50
*Extra vinegar 20 ml	1,50
*Extra sause	0,50

DESSERTS

ORANGE PIE	8.00
CHOCOLATE SOUFFLE	8.00
CHOCOLATE SOUFFLE (Gluten free)	8.00
MASCARPONE-FOREST FRUITS	8.00

WELCOME TO ANAFOUFU

Where the soul of Ionian meets

Mediterranean flavors.

"Here, we don't chase time - we savor it."

- Anafoufou

SIGNATURE COCKTAILS

Anafoufou

Koum Kouat, Aperol, Limoncello,

Sugar Sirup, Plum Bitters

Jack in the Box

Jack Daniel's, Passion Fruit, Butterscotch,

Maple Sirup, Lime, Bitters

Chilli Billy

Rum, Mandarin, Lime, Ginger, Caramel, Chili

WINE PAIRINGS AVAILABLE

Ask our staff for a local wine
recommendation



SCAN TO VISIT US

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES

All our dishes are freshly prepared upon order, using
ingredients sourced from local producers
General manager: Gouloumis Theofilos

 anafoufou

Restaurant Bar // Mediterranean Cuisine

© 2025 Anafoufou | Designed with Island soul

ΑΝΑΦΟΥΦΟΥ

MENΟΥ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΨΩΜΙ (3 ΤΜΧ)	1.00
ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ (3ΤΜΧ)	1.50
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	8.00
ΤΑΡΑΜΑΣ	8.00
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	8.00
ΠΑΤΖΑΡΙΑ	8.00
ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	6.00
ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΠΛΑΚΙ	8.00
ΣΑΓΑΝΑΚΙ	8.00
ΦΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ	9.00
ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΠΛΑΚΙ	9.00
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	16.00
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΙΤΟ	16.00
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ	13.00

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (Τομάτα, αγγούρι, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριές, φέτα)	10.00
ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο πικάντικο)	12.00
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ (Πράσινη σαλάτα με γαρίδες)	14.00
ΑΝΑΦΟΥΦΟΥ ΣΑΛΑΤΑ (Πράσινη σαλάτα, φέτα ψητή με μέλι, ξηροί καρποί)	11.00

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ (Λινγκουινι με γαρίδες και chilli λάδι)	18.00
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ (Καλαμάρια, γαρίδες και μύδια σε σάλτσα τομάτας με chilli λάδι)	23.00
ΛΑΒΡΑΚΙ (Σερβίρεται με βραστά χόρτα και πατάτες)	24.00
ΞΙΦΙΑΣ (Σερβίρεται με βραστά χόρτα και πατάτες)	22.00
ΣΦΥΡΙΔΑ (Σερβίρεται με βραστά χόρτα και πατάτες)	24.00
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ (Σερβίρεται με σαλάτα)	21.00
ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ (Ρωτήστε τον σερβιτόρο)	90€/KG

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (Μικρά κομμάτια κοτόπουλο στήθος, κρεμμύδια, πιπεριές, μανιτάρια, φέτα και κρέμα γάλακτος με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές)	16.00
ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ (Μοσχάρι με κόκκινη σάλτσα και μακαρόνια)	18.00
ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙ (Σιγομαγειρεμένο αρνίσιο κότσι με πατάτες baby και πιπεριές)	17.00
ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ (Σιγομαγειρεμένο χοιρινό λεμονάτο με ρίγανη) Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές	14.00

ΠΙΤΣΑ

ΠΙΤΣΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ		10.00	
(Βάση μαργαρίτα)			
Πιπεριές	0,50	Φέτα	1,00
Μανιτάρια	0,50	Μοτσαρέλα buffalo	1,00
Κρεμμύδι	0,50	Προσούτο	1,00
Τοματίνια	0,50	Λάδι τρούφας	1,00
Ρόκα	0,50	Μπέικον	1,00
Ελιές	0,50	Καπνιστός σολομός	1,50
Σκορδόλαδο		Λάδι τσίλι	

ΜΠΕΡΓΚΕΡ

BLACK ANGUS BURGER [®] (Black Angus κιμάς, τομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι, σως αναφουφου και πατάτες τηγανιτές)	18.00
BURGER ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (Κοτόπουλο φιλέτο, τομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι, σως αναφουφου και φρέσκιες πατάτες τηγανιτές)	15.00
BURGER ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές)	14.00
BURGER ΨΑΡΙΟΥ (Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές)	19.00

*Extra ελαιόλαδο 20 ml	2,50
*Extra ξύδι 20 ml	1,50
*Extra σως	0,50

ΓΛΥΚΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ	8.00
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	8.00
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (Gluten free)	8.00
ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ-ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ	8.00

ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ ΣΤΟ ΑΝΑΦΟΥΦΟΥ

Εκεί που η ψυχή του Ιονίου συναντά

μεσογειακές γεύσεις.

"Εδώ, δεν κυνηγάμε τον χρόνο - τον απολαμβάνουμε."

- Anafoufou

SIGNATURE KOKTEIA

Anafoufou

Koum Kouat, Aperol, Limoncello,

Sugar Sirup, Plum Bitters

Jack in the Box

Jack Daniel's, Passion Fruit, Butterscotch,

Maple Sirup, Lime, Bitters

Chilli Billy

Rum, Mandarin, Lime, Ginger, Caramel, Chili

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ

Ρωτήστε το προσωπικό για να σας

προτείνει ντόπιες επιλογές



Επισκεφτείτε μας

ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

Όλα τα πιάτα μας ετοιμάζονται μετά την παραγγελία με
αγνά και φρέσκα υλικά από τοπικούς παραγωγούς
Γενικός Υπεύθυνος: Γουλουμής Θεόφιλος

 anafoufou

Restaurant Bar // Mediterranean Cuisine

© 2025 Anafoufou | Designed with Island soul