Since 1995

Welcome to Bandanna!

We are open daily from 5:00pm until late and you are welcome anytime for a refreshing drink at the bar.
We have a selection of antipasti, fresh salads and pasta dishes. As well as pizza from the wood burning oven, and a selection of meats, fish and vegetables from the grill.
We have a variety of Italian desserts and sweet pizzas to share too!

All our food is available for Take Away

Dishes with a leaf are lacto-vegetarian
*** Dishes with a star contain frozen ingredients**

Dip / Bread 2,50€ pp
Ντιπ / Ψωμι 2,50€ pp

Το κατάστημα χρησιμοποιεί στις σαλατες & στο μαγείρευμα εξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Αγορ. Υπευθυνος: Μπαρλουκι Τζιαν Λουκα Δημοτικός Φόρος 0,5%, Φ.Π.Α.: 13% & 24%
The shop is obliged to keep feedback forms near the exit for customer complaints

Buon Appetito!

Gian Luca

12/06/2024

Bevande/Drinks

	€
Acqua Minerale Naturale 1lt Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt *Mineral water bottle*	*4,00*
Soft Drinks Αναψυκτικά *Coca Cola, Fanta, Sprite, Soda, Tonic, fruit juice and more*	*4,50*
Souroti 25cl Ανθρακούχο νερό 0.25λτ *Greek sparkling mineral water, 25cl*	*4,50*
Souroti 75cl Ανθρακούχο νερό 0.75λτ *Greek sparkling mineral water, 75cl*	*7,50*
Spremuta d'Arancia Φυσικός χυμός πορτοκάλι *Freshly squeezed orange juice*	*9,00*

Birra/Beers

	€
Amstel Bottiglia 50cl Αμστελ μπουκάλι 50μλ *Pale lager beer, pure filtered for full-strenght without the calories and carbs*	*6,50*
Heineken Bottiglia 50cl Χαινεκεν μπουκάλι 50μλ *Dutch lager beer, perfectly carbonated, lightly bitter*	*7,00*
Mamos Authentic Draft Greek Beer 33cl Μπύρα ποτήρι μεγάλο *Most historic greek beer, from the city of Patras. Pilsner, full-bodied and intense hop aromas. 30cl draft*	*7,00*

Antipasti/Starters

€

Bruschetta — *4,50*
Ψημένο ψωμί με σκόρδο,βασιλικό και ελαιόλαδο

Grilled bread topped with garlic, Tuscan olive oil, salt and pepper

Bruschetta al Pomodoro — *7,50*
Ψημένο ψωμί με ντομάτα,σκόρδο,βασιλικό,και ελαιόλαδο

Grilled bread topped with tomato, garlic, Tuscan olive oil, salt and pepper

Melanzane alla Parmigiana — *12,00*
Μελιντζανεσ με Παρμεζανα, Σαλτζα Ντοματα, Βασιλικο απο το φουρνο

Traditional Mediterranean dish with aubergine, tomato, Parmigiano cheese and fresh basil. Straight from the wood burning oven!

Parmigiano e Olive (Stuzzichino di Nuccio) — *14,00*
Παρμετζιάνο τυρί και ελιές

Parmigiano cheese bites and marinated Kalamata olives

Acciughe Sotto Verde e Pomodori Secchi Marinati — *14,00*
Αντζούγιες από την Σικελία μαριναρισμένες σε σκόρδο,λάδι,μαϊντανό και τσίλι
Anchovies and sun dried tomatoes marinated in garlic, parsley, chili flakes and olive oil

Polpo alla Brace — *20,00*
Χατάποδι ψιτόστο φούρνο

Octopus prepared as per the Tuscan fisherman way: strait on the hot bray

Cozze al Vino — *20,00*
Φρέσκια μύδια με σάλτσα από λευκό κρασί και φρέσκια ντοματα

Fresh Aegean mussels sautéed in white wine or fresh tomatoes

Polpo alla Gian Luca — *23,00*
Λεπτές φέτες απο μαριναρισμένο χταπόδι σε ελαιόλαδο και λεμόνι, με πατάτα και λιαστές ντομάτες
Octopus prepared as per the Tuscan fisherman way: olive oil, yellow peppers, Mediterranean herbs

Insalate/Salads

€

"Marouli" 8,00
Πράσινη σαλάτα με μαρουλι και φρεσκο κρεμμυδι

Simple green salad

Verde e Rossa 11,00
Πράσινη και κόκκινη σαλάτα με μαρούλι, ντοματες, αγγούρι

Simple green salad with sliced sweet tomatoes and cucumbers

Insalata di Carote e Mandorle Dolci 11,00
Καροτοσαλάτα με αμύγδαλα, μαριναρισμένα με ελαιόλαδο και πορτοκάλι

Finely grated carrots with sweet almonds, marinated in olive oil and lemon juice

Insalata Greca all'Italiana! 14,00
Χωριάτικη, μαρουλι, αγγουρι, πρασινεσ πιπεριεσ, κρεμμυδι, καππαρι,φετα, τιμαρι
This typical local salad is made with Feta cheese, olives, tomatoes, onions, cucumbers, capers and peppers. Served on a bed of crispy lettuce

Caprese 15,00
Ιταλική σαλάτα με τύρι μοτσαρέλα και ντομάτα και βασιλικο

A simple Italian salad with creamy Mozzarella cheese, sliced tomatoes, and fresh basil leaves

Sun Salad 16,00
Καροτοσαλάτα με αβοκάντο και αμύγδαλα

Sliced green avocado and finely grated carrots with sweet almonds, drizzled in olive oil and topped with orange wedges

Mareggiata 20,00
Σολομος, τονοσ με ντομάτα, ροκα, σπανακι και κρεμμύδιμε λεμονικαι κοκινο πιπερι
A refreshing salad of shredded salmon and tuna fish, diced tomatoes, rocket leaves and onions

Special (for two people) 22,00
Πολύχρομη σαλάτα με μαρουλι, αβοκάντο, ρόκα, καρότο, μαρούλι, κόκκινο λαχανο ντομάτα, αγγουρι, μανιταρι με αμινδαλο και σουσαμι
A colourful variety of fresh vegetables. Avocado, rucola, lettuce, red cabbage, tomatoes, carrots, mushrooms, nuts and sesame seeds

Bio/Organic

€

Cous Cous del Bandanna _____ *12,00*
Κους Κους

Couscous with fresh tomatoes, cucumbers, peppers and onions. Topped with mint, basil, and coriander

Verdurine Croccanti _____ *12,00*
Τραγανά λαχανικά στον ατμό

Crunchy steamed vegetables

Foglie di Cactus di Mykonos _____ *18,00*
Φιλλα Κακτους Μυκονου μαγειρεμενα ιν σαλτσα σουα, με ντοματινια και φρεσκο τζινζερ
Mykonos cactus leaves, sautéed in soy sauce, with cherry tomatoes and fresh ginger

Cous Cous con Verdurine al Vapore _____ *20,00*
Κους κους με λαχανικά στόν ατμός

Couscous with a medley of steamed vegetables

Riso Venere _____ *22,00*
Ιταλικό μάθρο Ρίζι Βένερε με φρέσκα λακανικά στόν ατμόσ

Black Italian "Venere" Rice with steamed vegetables

Piatti di Pasta

€

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino _____ *12,00*
Σπάγγετι με σκόρδο, λάδι και καυτερή πιπεριά

A flavoursome combination of garlic, olive oil and chili peppers

Penne Allegre _____ *15,00*
Πέννες με φρέσκια ντομάτα βασιλικό και σκόρδο

Penne served with a fresh, piquant blend of red tomatoes, basil, garlic and Tuscan olive oil

Penne all'Arrabbiata _____ *15,00*
Πέννες με τσίλι και ντομάτα

Penne served with a hot and spicy bacon and tomato mix

Penne ai 4 Formaggi _____ *18,00*
Πέννες με τέσσερα τυριά

Penne with a combination of 4 traditional Italian cheeses

Penne all'Amatriciana _____ *18,00*
Πέννες αματριτσίανα με ιταλικό μπεϊκον, κρεμμύδι, ντομάτα και μαύρο πιπέρι
Penne in a fresh tomato and bacon sauce, sautéed in onions and freshly ground black pepper

Penne Mediterraneo _____ *18,00*
Πέννες με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο και μοτσαρέλα

Penne in a fresh medley of tomatoes, basil, garlic and creamy Mozzarella cheese

Spaghetti al Pesto _____ *20,00*
Σπαγγέτι με πέστο από κουκουναρι, σκόρδο, βασιλικό, λάδι και παρμιτζίανο

Spaghetti served with fresh green Pesto, a traditional Italian sauce made with Parmigiano cheese, Pecorino cheese, garlic, basil and pine nuts mixed in Tuscan olive

Spaghetti al Ragù del Bandanna _____ *20,00*
Σπαγγέτι με σάλτσα κιμά του Bandanna

A Bandanna style beef Bolognese sauce. With grass-fed beef from Tinos

Spaghetti alla Carbonara _____ *20,00*
Σπαγγέτι καρμπονάρα με ιταλικό μπεϊκον, κρεμμύδι και αυγό

The delectable taste of Italian bacon and onion, mixed with an unmistakably creamy sauce

Ravioli Burro e Salvia * — *20,00*

Χειροποιητα Ραβιολια σπανακι κει Ρικοτα με σωσ φασκομιλο-Βουτιρο

Home made Ravioli filled with spinach and ricotta, sautéed in a simple but delicious butter emulsion

Spaghetti alle Vongole — *22,00*

Σπαγγέτι με κιδώνια (αχιβάδες) και ζομερή σάλτσα κρασιού

Spaghetti mixed with Italian shell fish and garlic in wine sauce

Tagliatelle Fresche al Salmone Rosa * — *25,00*

Ταλιατέλες *με σολομό και σάλτσα ροζέ

Fresh egg Tagliatelle with pink smoked salmon in a light sauce

Tagliatelle al Tartufo * — *27,00*

Φρεσκεσ Ταλιατέλες με ταρτούφο (ιταλικό μυροδικό)

Fresh egg Tagliatelle with a smooth truffle sauce

Tagliatelle o Ravioli ai Porcini * — *29,00*

Ταλιατέλες η Ραβιολι *με Πορτσινι(ιταλικό μανιτάρι)

Egg Tagliatelle or Ravioli sautéed in a succulent Porcini mushroom sauce

Tortelloni all'Aragosta e Granchio * — *29,00*

Τορτελόνι αλα Μαρεμανα γεμιστό με αστακό και καβούρι σε καροτο και φεσκα ντοματα σουσ

Fresh Tortelloni filled with lobster and crab

Spaghetti con Cozze e Pomodoro Fresco — *29,00*

Σπαγγέτι με μύδια Αιγαίου, φρεσκα ντομάτα, σκόρδο και τσίλι

Spaghetti with Aegean mussels and fresh tomatoes

Spaghetti ai Gamberetti, Ouzo e Erbette di Mykonos * — *32,00*

Σπαγετι με γαριδεσ, φρεσκια ντοματα, ανιτο και φλαμπε ουζο

Spaghetti tossed with prawns, fresh tomatoes, Ouzo sauce and Mykonian herbs

Trionfo di Spaghetti ai Frutti di Mare * — *32,00*

Σπαγγέτι με θαλασσινά, σκόρδο και τσίλι

A delicious variety of shellfish with a subtle hint of fresh garlic

Carne/Meat

€

Filetto di Pollo Margalite — *17,00*
Φιλέτο κοτόπουλο με τοσκάνικο λάδι και λεμόνι

Grilled, tender chicken breast fillet, drizzled in Tuscan olive oil and lemon

Maiale Belly,belly — *17,00*
Χοιρινή Πανζέτα ψιτή στό φούρνο

Pork Belly roasted in the wood burning oven with island herbs

Filetto di Pollo alle Mandorle Dolci — *19,00*
Φιλέτο κοτόπουλο με αμύγδαλο και κρέμα γάλακτος

Tender chicken breast fillet with a sweet almond cream sauce

Tagliatona del Samurai — *30,00*
Μοσχαρίσιο εσκαλόπ με ελαιόλαδο και σάλτσα λεμονιού, σερβιρισμένα με φρέσκια ρόκα
Slices of tender beef steak, drizzled in Tuscan olive oil and lemon. Served with rucola

Tagliata di Vitello con Rucola e Tartufo — *32,00*
Μοσχαρίσιο εσκαλόπ με σάλτσα τρούφας και ρόκα

Slices of tender beef on a bed of rucola leaves, served with a delicate truffle sauce

Filetto di Vitello al Pepe Rosso — *39,00*
Μοσχαρίσιο φιλέτο με πράσινο και κόκκινο πιπέρι

Tender beef fillet with a creamy red and green peppercorn sauce

Filetto di Vitello con Tartufo e Rucola — *39,00*
Μοσχαρίσιο φιλετο με σάλτσα τρούφας και ρόκα

Tender beef fillet with a delicate truffle sauce, served with rucola

Tagliata di Filetto di Vitello al Rosmarino e Sale Nero — *39,00*
Μοσχαρίσιο φιλέτο με δενδρολίβανο και αλάτι ηφαιστείου

Tender beef fillet, sliced and served with rosemary oil and black salt from Mount Etna

Filetto ai Porcini dell'Amiata — *40,00*
Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα μανιταριών Πορτσίνι

Beef fillet in a Porcini mushroom sauce

Pesce/Fish

€

Cozze al Vino — *20,00*
Φρέσκα μύδια με σάλτσα από λεύκο κρασί

Fresh mussels cooked in white wine and garlic, served with grilled bread

Polpo alla Brace — *20,00*
Χατάποδι ψιτόστο φούρνο

Octopus prepared as per the Tuscan fisherman way: strait on the hot bray

Polpo alla Gian Luca — *23,00*
Λεπτές φέτες απο μαριναρισμένο χταπόδι σε ελαιόλαδο και λεμόνι, με πατάτα και λιαστές ντομάτες
Octopus prepared with olive oil, yellow peppers, Mediterranean herbs

Salmone alla Pietra — *30,00*
Φρέσκος ψήτος σολομός απο τον Τζιαν Λούκα

Fresh salmon steak lightly seared on the grill

Gamberi al Metaxa * — *32,00*
Φλαμπέ γαρίδες με σαλτσα Tzian Λούκα στίλε

Bandanna style prawns flambéed in Metaxa, a smooth amber spirit made with aged distillates and aromatic Muscat wines from the Aegean islands

Gamberoni alla Griglia * — *32,00*
Γαριδες Σχαρας με Λαδι/Λεμονι σος

Large Bandanna style prawns on the grill

Pescato del Giorno - al kg — *85,00*
Φρέσκο ψητό ψάρι.

Fresh, line caught catch of the day fish. Grilled, hot plate seared or oven baked. By the kg

Pizze

€

Margherita 14,00
Μοτσαρέλα,ντομάτα, βασιλικό
Mozzarella, tomato and basil

Summer 16,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, κολοκύθι, βασιλικό
Mozzarella, tomato, courgette and basil

Devil's 18,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, σαλάμι αέρος, πιπεριά, τσίλι
Mozzarella, tomato, salami, pepper and chilli

Napoletana 18,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, κάπαρι, αντζούγιες, ρίγανη
Mozzarella, tomato, capers, anchovies and oregano

Kalafatis 18,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, μανιτάρια, ζαμπόν
Mozzarella, tomato, mushroom and cooked ham

Greca 19,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριέσ πράσινεσ, φέτα, ελιές και ρίγανη
Mozzarella, tomato, onion, green peppers, feta cheese, olives and oregano

Bismark 19,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, ιταλικό ζαμπόν, αυγά
Mozzarella, tomato, cooked ham and egg

Capricciosa 19,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, ιταλικό ζαμπόν, μανιτάρια, αγγινάρα
Mozzarella, tomato, cooked ham, mushroom and artichoke

4 Stagioni 19,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, μανιτάρια, αγγινάρα,ιταλικό ζαμπόν, ελιές
Mozzarella, tomato, mushroom, artichoke, cooked ham and olives

Special 20,00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, ελιές, μανιτάρια, ιταλικό ζαμπόν, σαλάμι αέρος, πιπεριά
Mozzarella, tomato, olives, mushroom, cooked ham, salami and peppers

Tonnara 20,00
Μοτσαρέλα,ντομάτα,τόννος,κρεμμύδι και καλαμποκι
Mozzarella, tomato, tuna, onion and sweet corn

Bianche

Focaccia — *6,00*
Ελαιόλαδο, αλάτι
Olive oil, salt

Ciaccino all'Aglio — *8,00*
Ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο
Olive oil, garlic and rosemary

Toscana — *18,00*
Μοτσαρέλα, μελιτζάνα, πατάτες, ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο
Mozzarella, aubergine, potato, olive oil, garlic and rosemary

Tao — *20,00*
Μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, μελιτζάνα, σκόρδο, κολοκύθι, ρίγανη
Aubergine, courgette, fresh tomato, mozzarella, garlic and oregano

Angel's — *21,00*
Μοτσαρέλα, μανιτάρια, ρόκα, ταρτούφο (ιταλικό μυροδικό)
Mozzarella, mushrooms, rucola and truffle

Bandanna ® — *23,00*
Μοτσαρέλα, ιταλικο προσουτο, ρόκα, ταρτούφο (ιταλικό μυρωδικό)
Mozzarella, Italian raw ham, rucola and truffle

Dessert

€

Affogato al Caffé — *10,00*
Παγωτό με ζεστό καφέ

Fior di Panna ice cream with hot coffee and cocoa

Crema del Sultano — *10,00*
Κρέμα απο εσπεριδοειδή του Σεφ

Baked lemon custard with a crispy and sweet topping

Panna Cotta — *10,00*
Γλυκό από κρέμα και βανίλια σερβιρισμένο με σαλτσα σοκολάτας

A chilled blend of cream and vanilla, served with a choice of special sweet sauces

Tiramisù di Mamma — *12,00*
Τιραμισού της μαμας

Tiramisù di mamma Marisa

Calzone Dolce ® — *20,00*
Γλυκιά κλειστή πίτσα γεμιστή με σάλτσα σοκολάτας, για την παρεα

Sweet Mascarpone and Nutella in a folded hot pizza. To share

Pizza Dolce alla Frutta — *22,00*
Πίτσα γλυκιά με φρέσκα φρούτα

A colourful pizza with a variety of fresh fruits: bananas, apples, kiwis and strawberries. To share

Caffetteria

	€
Espresso al Banco Εσπρέσο στο μπαρ *Espresso coffee served at the bar*	*2,50*
Espresso εσπρέσο *Espresso coffee*	*3,50*
Tè Τσάι *Tea*	*4,00*
Doppio Espresso Διπλο εσπρεσο *Double Espresso*	*5,00*
Cappuccino Καπουτσίνο *Espresso with steamed milk foam*	*5,50*
Caffé Latte Καφέ με γάλα *Espresso and milk*	*5,50*
Caffé Corretto Καφέ με Ιταλική γκράπα *Espresso with Grappa*	*7,00*

Cocktails & Spirits

	€
Ouzo Ούζο *Typical Greek Spirit*	*7,00*
Ouzo Karafaki Ούζο πλομάρι καραφάκι *Typical Greek Spirit in his traditional bottle*	*18,00*
Limoncello & Shots Λικέρ λεμονιού- σφιρνακι *Traditional "end of the meal" Liquer & all the classical available spirit shots*	*7,00*
Metaxa*** Μεταξα *A smooth amber spirit made with aged distillates and aromatic Muscat wines from the Aegean islands*	*10,00*
Aperitivi e Amari Απεριτίφ και χονευτικό ποτό *Martini, Campari etc. & digestives*	*10,00*
Grappa Italiana Ιταλική γκράπα	*10,00*
Alcolici e Liquori Αλκοολούχα ποτά και λικέρ *Whiskey, Metaxa*****, Gin, Vodka, Bacardi, Cointreau, Baileys and more!*	*10,00*
Vino Spumante, Fragolino & Prosecco Calice Αφρώδες κρασί σε ποτήρι *Glass of sparkling wine*	*9,00*
Spritz Απερολ Σπρ†τσ *Aperol Spritz*	*14,00*