



Fisilanis

Seaside Hotel | Restaurant

• since 1964 •





Special marking for vegetarian dishes. We can inform you on our vegan, lactose-free or gluten-free dishes.



Les plats végétariens sont indiqués sur le menu. Nous proposons également des plats végétaliens, sans lactose ni gluten. Demandez-nous.



In case of any allergy inform the waiter.



En cas d'allergie, informez le serveur.



Welcome to Fisilanis restaurant

The Fisilanis' family restaurant has been located on Logaras beach since 1964, when grandfather Vangelis and grandmother Giakoumina first opened the restaurant. Nowadays the rest of the family, children and grandchildren continue the tradition. 60+ years of experience guarantee you good service and quality. Local products from Paros plus fresh fish and meat from the island with the best Parian wines all brought together for your pleasure. The friendly, family atmosphere will offer you a unique experience while enjoying the magnificent view of the sea.

Enjoy your meal!

Bienvenue au restaurant Fisilanis

Le restaurant familial Fisilanis se trouve sur la plage de Logaras depuis 1964 lorsque le grand-père Vangelis et grand-mère Giakoumina ont ouvert le restaurant pour la première fois. A nos jours le reste de la famille, enfants et petits-enfants continuent le tradition. Avec plus de 60 ans d'expériences nous vous garantissons de très bon service et qualité. Des produits locaux de Paros, du poissons frais et de la viande de l'île, en plus des meilleurs vins de Paros tous réunissent pour votre plaisir. L'ambiance familiale et sympathique vous offrent une expérience unique tout en profitant d'une vue magnifique de la mer.

Bon appetit!

For Breakfast

Petit déjeuner

Greek breakfast with filter coffee or Greek or tea, juice, yogurt with honey & walnuts, egg, feta cheese, olives, brown bread, tomato*

Petit-déjeuner grec avec café filtre ou grec ou thé, jus, yaourt au miel et aux noix, œuf, fromage feta, olives, pain complet, tomate*

Extra breakfast with filter coffee or tea, juice, bread, butter, honey, jam and ham/cheese*

Petit déjeuner plus avec café filtre ou thé, jus de fruits, pain, beurre, miel, confiture et jambon/fromage*

Continental breakfast with filter coffee or tea, bread, butter, honey, jam*

Petit déjeuner basique avec café filtre ou thé, pain, beurre, miel, confiture*

Greek omelette with onion, tomato, pepper, olives and feta cheese*

Omelette grecque aux oignons, tomates, poivrons, olives et feta*

Special omelette with onion, ham, bacon, cheese, tomato and green pepper*

Omelette spécial avec des oignons, bacon, fromage, tomate et poivron*

Plain Omelette*

Omelette simple*

Omelette with cheese*

Omelette au fromage*

Omelette with cheese and bacon*

Omelette au fromage avec bacon*

Fried eggs and bacon*

Des œufs au plat avec bacon*

Fried eggs*

Des œufs au plat*

Boiled eggs*

Des œufs durs*

Toasted turkey and cheese

Sandwich à la dinde au fromage grillé

Toasted ham and cheese

Croque-monsieur

Toasted cheese

Sandwich au fromage grillé

***Served 8:30-12:00*

***Servi de 8h30 à 12h00*

Yoghurt

Yoghurt with granola with Greek nuts and Parian honey

Yaourt avec granola aux noix grecques et miel de Parian

Yogurt with honey or homemade fruit coulis

Yaourt au miel ou avec un coulis au fruits fait maison

Yogurt with seasonal fruits

Yaourt avec des fruits frais

Fruit salad with seasonal fruits

Salade de fruits de saison

Desserts and Homemade sweets

Chocolate cake covered
with melted chocolate _____
Traditional Greek orange pie _____
Lemon tart with light yogurt cream _____
Chocolate–caramel tart with walnuts _____
** Extra charge for a scoop
of ice cream*
*** Ask us for the desserts of the day*

Desserts fait maison

Gâteau au chocolat nappe
de chocolat fondu _____
Gâteau à l'orange grec _____
Tarte au citron avec crème légère au
yaourt _____
Tarte chocolat–caramel aux noix _____
**Charge supplémentaire pour une boule de
glace*
*** Demandez les desserts du jour*

Juices

Homemade lemonade _____
Natural orange juice _____
Natural mixed juice _____
Amita various flavors _____

Des jus

Limonade maison _____
Jus d'orange fraîchement pressé _____
Mélange de jus de fruits naturel _____
Amita diverses saveurs _____

Coffees - Beverages

Espresso _____
Espresso Freddo _____
Cappuccino _____
Cappuccino Freddo _____
Single Greek coffee _____
Double Greek coffee _____
Filter coffee _____
Instant coffee _____
Instant iced coffee _____
Hot Chocolate _____
Cold Chocolate _____
Tea _____
Milkshake _____
Milk _____

Café - Boissons

Espresso _____
Espresso Freddo _____
Cappuccino _____
Cappuccino Freddo _____
Un café grec simple _____
Un café grec double _____
Café filtre _____
Nescafe _____
Café frappé _____
Chocolat chaud _____
Chocolat froid _____
Thé _____
Milkshake _____
Lait _____

Fresh salads

«Fisilanis» salad with lettuce, lola rosa, rocket, sun dried tomatoes, gruyere cheese, rusks, bell peppers, sesame and honey balsamic dressing 🌿

«Pandesia» salad with lettuce, lola rosa, rocket, apple, orange, gruyere cheese and nuts with honey orange dressing 🌿

Spinach salad with fresh baby spinach, xynomyzithra cheese, baby tomatoes, small carob rusks and tomato-peppermint sauce

«Greek» salad with tomato, cucumber, onions, peppers, olives, capers, oregano, feta cheese and extra virgin olive oil

Dakos with barley rusk, grated tomato, xynomyzithra cheese, capers, olives, oregano, and pure virgin olive oil 🌿

Green Salad with lettuce, spring onion, dill and extra virgin olive oil 🌿

Salad with tomato, cucumber, onions, peppers, olives, capers, oregano and extra virgin olive oil 🌿

Des salades

Salade «Fisilanis» avec romaine, batavia rouge, roquette, tomates séchées, fromage gruyère, pain sec, poivrons, graines sésames une vinaigrette au miel et balsamique 🌿

«Pandesia» salade avec romaine, Batavia rouge, roquette, pomme, orange, fromage gruyère et noix avec une vinaigrette au miel et l'orange 🌿

Salade d'épinards aux épinards baby frais, fromage xynomizithra, tomates cerises, biscottes de caroube et sauce tomate 🌿

Salade grec avec des tomates, concombre, oignons, poivron, olive, câpres, origan, fromage feta et huile d'olive extra vierge 🌿

Dakos au pain sec grec, tomate râpée, fromage xynomizithra, câpres, olives, origan et huile d'olive vierge pure 🌿

Salade verte romaine avec oignons de printemps, aneth et huile d'olive extra vierge 🌿

Salade simple avec tomate, concombre, oignons, poivrons, olive, câpres, origan et huile d'olive extra vierge 🌿

Boiled vegetables

Légumes cuit à l'eau

Selection of boiled vegetables
with extra virgin olive oil 🌿

Une sélection de légume cuit à l'eau
avec huile d'olive extra vierge 🌿

Greens vlita or chicory
with extra virgin olive oil 🌿

Une variété des légumes verts
des champs avec huile d'olive
extra vierge 🌿

Beetroot
with oil-vinegar dressing 🌿

Betterave avec une vinaigrette
d'huile et vinaigre 🌿

Zucchini
with extra virgin olive oil 🌿

Courgettes cuit à l'eau avec
huile d'olive extra vierge 🌿

Greek cheeses

Des fromages grecs

Feta cheese 🌿

Fromage feta 🌿

Xynomyzithra (Local sour soft
cheese) 🌿

Xynomyzithra (fromage frais
acidule) 🌿

Local gruyere 🌿

Gruyère local 🌿

Local salted cheese- kefalotyri 🌿

Kefalotyri fromage local salé 🌿

Assorted cheeses 🌿

Variété de fromages 🌿

Bread

Pain

Bread with dip-of-the day

Pain et sauce à tremper du jour

Olive oil

Huile d'olive

Vinegar

Vinaigre

Ketchup/mustard/mayonnaise dip

Trempette ketchup/moutarde/
mayonnaise

Warm starters

Hors d'oeuvres chauds

Traditional fava with onions and extra virgin olive oil 🌿	Fava traditionnelle aux oignons et huile d'olive extra vierge 🌿
Zucchini balls made with yogurt and fresh mint dip 🌿	Croquettes de courgettes avec yaourt et de la menthe fraîche 🌿
Spinach pie with feta cheese and homemade filo pastry 🌿	Tarte aux épinards et fromage feta avec pâte «filo» fait maison 🌿
Fried Eggplant with tomato, garlic and basil dip 🌿	Aubergines frites avec sauce tomate, de l'ail et basilic 🌿
Fried zucchini 🌿	Courgettes frites 🌿
Saganaki with fried kefalotyri cheese 🌿	Saganaki fait avec fromage kefalotyri a la poêle 🌿
Fried feta cheese in traditional pastry sheet, sesame and honey or tomato marmalade 🌿	Feta frite avec pâte fylo traditionnelle, sésame et miel ou confiture de tomates 🌿
Baked feta cheese with tomato, green peppers, tabasco, oregano and extra virgin olive oil 🌿	Fromage feta avec tomate, poivron vert, tabasco, origan et huile d'olive extra vierge 🌿
Homemade fresh french fries from Paros 🌿	Des frites fait maison avec des pommes de terre de Paros 🌿
Potato «Logaras» mashed potato with feta, ham , bacon, kefalotyri cheese and fresh cream, baked in the oven	Pomme de terre «Logaras» en purée avec feta, jambon, bacon, kefalotyri fromage et crème liquide au four

Cold starters

Hors d'oeuvres froid

Octopus salad with vinegar _____ Salade de poulpe au vinaigre

Marinated anchovies _____ Des anchois mariné

Dolmades, _____ Dolmades,
stuffed vine leaves with rice 🌿 feuille de vigne farcie au riz 🌿

Tzatziki 🌿 _____ Tzatziki 🌿

Eggplant salad 🌿 _____ Purée d'aubergines 🌿

Taramosalata, fish roe dip _____ Sauce à base d'œufs de poisson

Spicy cheese dip 🌿 _____ Sauce piquante au fromage 🌿

Garlic dip 🌿 _____ Purée a base d'ail 🌿

Olives 🌿 _____ Olives 🌿

Ouzo meze with anchovies, tomato, _____ Casse-croûte apéritif ouzo avec des
cucumber, olives, cheese and rusks* anchois, tomate, concombre, olive,
fromage et biscottes*

Beer meze with sausage, tomato, _____ Casse-croûte apéritif de la bière avec
cucumber, olives, cheese and rusks* saucisse, tomate, concombre, olive,
fromage et biscottes*

** Drinks are not included*

** Les boissons ne sont pas incluses*

Meat from the grill

Viande préparée sur le gril

Burger stuffed with feta or yellow cheese	Bifteck farci au fromage feta ou au fromage jaune
Beef burger with herbs	Burger de viande de bœuf aux herbes
Chicken souvlaki wrapped with bacon slices	Brochette au poulet avec bacon
Chicken breast	L'escalope de poulet
Chicken chops (portion/kg)	Morceaux de poulet (portion/kg)
Lamb chops (portion/kg)	Côtelettes d'agneau (portion/kg)
Sausage from Paros	Saucisse de Paros
Pork steak with fresh oregano	Steak de porc saupoudré de l'origan frais
Veal steak with fresh oregano (portion/kg)	Escalope de veau avec de l'origan frais (portion/kg)
<i>* All the grilled meats are served with fresh fried potatoes from local producers</i>	<i>* Toutes viandes du gril sont servis avec des frites frais</i>

Pasta Orzo & Risotto

Pâtes Orge & Risotto

Spaghetti with shrimp, tomato sauce, basil, green pepper, garlic, and ouzo*	Spaghetti aux crevettes, sauce tomate, basilic, poivron vert, ail et ouzo*
Spaghetti with squid, mussels, shrimp*, crab meat*, tomato sauce, basil, garlic, and white wine*	Spaghetti aux calamars, moules, crevettes*, chair de crabe*, sauce tomate, basilic, ail et vin blanc*
Spaghetti Bolognese	Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napolitana 🌿	Spaghetti Napolitaine 🌿
Spaghetti with butter and cheese 🌿	Spaghetti avec beurre, fromage 🌿

**frozen*

**congelé*

Fish and seafood

Poissons et fruits de mer

Fried squid*	Calamars* frits
Grilled squid with oregano with an oil and lemon dressing (<i>per kilo</i>)	Calamar grillé (<i>le kilo</i>) avec origan et sauce de huile d'olive et citron
Grilled octopus	Poulpe grillé
Shrimps* grilled or fried	Crevettes* grillé ou frites
Shrimp* «saganaki» with tomato sauce, basil , feta and ouzo	Crevettes* «saganaki» avec une sauce tomate au feta, basilic et ouzo
Mussel* saganaki with white wine and mustard sauce	Des moules* «saganaki» avec une sauce au vin blanc et moutarde
Grilled sardines	Sardines grillés
Fried anchovies	Anchois frites
Sun-dried mackerel (Gouna)	Maquereau séché au soleil (Gouna)
Mackerel (<i>per kilo</i>)	Maquereau (<i>le kilo</i>)
Swordfish* filet	Medallion d'espadon*
Fried seafood platter with squid, anchovies, sardines and swordfish	Plateau de fruits de mer frits avec calamars, anchois, sardines et espadon
Fish of the day (A' grade) (<i>per kilo</i>)	Poisson du jour (qualité A') (<i>le kilo</i>)
Fish of the day (B' grade) (<i>per kilo</i>)	Poisson du jour (qualité B') (<i>le kilo</i>)
Special fish of the day (<i>per kilo</i>)	Special poisson du jour (<i>le kilo</i>)
Lobster (<i>per kilo-upon order</i>)	Homard (<i>le kilo-a commander</i>)
Kakavia fish soup with fresh fish and vegetables (<i>per kilo-upon order</i>)	Soupe de poisson «Kakavia» avec du poisson et des légumes frais (<i>le kilo-a commander</i>)

*frozen

*congelé

Soft drinks

Coca-Cola 330ml (Zero, Regular, Zero Caffeine, Light)	Coca-Cola 330ml (Zero, Regular, Zero Caffeine, Light)
Fanta 330ml (Orange, Blue, Lemon)	Fanta 330ml (Orange, Blue, Lemon)
Sprite 330ml	Sprite 330ml
Schweppes 330ml (Soda,Tonic Water)	Schweppes 330ml (Soda,Tonic Water)
Fuze Tea 330ml (Lemon, Peach)	Fuze Tea 330ml (Lemon, Peach)
AVRA Natural Mineral Water 0,50lt/1L	AVRA Natural Mineral Water 0,50lt/1L
AVRA Carbonated Natural Mineral Water 330ml /750ml	AVRA Carbonated Natural Mineral Water 330ml /750ml



Beers



Pilsener

Mamos draught 400ml	Mamos pression 400ml
Fischer 500ml	Fischer 500ml
56 isles beer from paros 330ml	56 isles bière de Paros 330ml



Lager

Heineken 500ml	Heineken 500ml
Nymfi 500ml	Nymfi 500ml
Alfa 500ml	Alfa 500ml
Alfa with sea salt 500ml	Alfa au sel marin 500ml
Alfa non-alcohol 500ml	Alfa non-alcohol 500ml
Amstel 500ml	Amstel 500ml
Amstel Radler 500ml	Amstel Radler 500ml
56 isles beer from Paros 500ml	56 isles biere de Paros 500ml
Mythos 500ml	Mythos 500ml
Corona 330ml	Corona 330ml

Cider

Milokleftis 330ml	Milokleftis 330ml
-------------------	-------------------

Boissons

Coca-Cola 330ml (Zero, Regular, Zero Caffeine, Light)
Fanta 330ml (Orange, Blue, Lemon)
Sprite 330ml
Schweppes 330ml (Soda,Tonic Water)
Fuze Tea 330ml (Lemon, Peach)
AVRA Natural Mineral Water 0,50lt/1L
AVRA Carbonated Natural Mineral Water 330ml /750ml

Bieres

Pilsener

Mamos pression 400ml
Fischer 500ml
56 isles bière de Paros 330ml

Lager

Heineken 500ml
Nymfi 500ml
Alfa 500ml
Alfa au sel marin 500ml
Alfa non-alcohol 500ml
Amstel 500ml
Amstel Radler 500ml
56 isles biere de Paros 500ml
Mythos 500ml
Corona 330ml

Cider

Milokleftis 330ml

Spirits

Spiritueux

Ouzo per glass, produced by Moraitis	Ouzo le verre, produit par Moraitis
Ballos 200ml	Ballos 200ml
Plomari 200ml	Plomari 200ml
D'artemis 200 ml	D'artemis 200ml
Souma per glass, produced by Anousakis	Souma le verre, produit par Anousakis
Tsipouro Moraitis 200ml	Tsipouro Moraitis 200ml
Souma carafe 250ml, produced by Anousakis	Souma carafe 250ml, produit par Anousakis

Wine

Vin

House wine from Paros	Vin maison de Paros
White/rosé/red (per glass/per kilo) produced by Moraitis	Blanc/rosé/rouge (<i>le verre/le kilo</i>) produit par Moraitis
Sun-dried semi-sweet red produced by Anousakis	Rouge demi-doux issu de raisins séchés au soleil produit par Anousakis

Sparkling wines

Vins mousseux

Prosecco / Moscato d'asti 187ml	Prosecco / Moscato d'asti 187ml
Kiklops / Monemvasia	Kiklops / Monemvasia
Myrsini / 750ml	Myrsini / 750ml

Bottled
wine list

Carte des vins
en bouteille

Retsina 500ml ————— Retsina 500ml

Local white wines 187ml Vins blancs régionaux

Meltemi / Monemvasia, Assyrtiko ————— Meltemi / Monemvasia, Assyrtiko
Moraitis Moraitis

750ml

Seiradi / Monemvasia ————— Seiradi / Monemvasia
Agricultural Cooperative of Paros Coopérative agricole de Paros

Lefko tou nissiou/ Assyrtiko, ————— Lefko tou nissiou / Assyrtiko,
Malagouzia / Moraitico Malagouzia / Moraitico

Syllogi / Malagouzia, Assyrtiko ————— Syllogi / Malagouzia, Assyrtiko
Moraitis Moraitis

Malagouzia / Moraitis ————— Malagouzia / Moraitis

Assyrtiko / Moraitis ————— Assyrtiko / Moraitis

Ammos / Assyrtiko / Myrsini ————— Ammos / Assyrtiko / Myrsini

Local rosé wines 187ml Vins rosés régionaux

Meltemi / Monemvasia, Mandilaria ————— Meltemi / Monemvasia, Mandilaria
Moraitis Moraitis

750ml

Seiradi / Monemvasia, Mandilaria ————— Seiradi / Monemvasia, Mandilaria
Agricultural Cooperative of Paros Coopérative agricole de Paros

Rodi tou nissiou / Mavrotragano, ————— Rodi tou nissiou / Mavrotragano,
Mandilaria, Monemvasia, Mandilaria, Monemvasia,
Malagousia / Moraitico Malagousia / Moraitico

Rosé Aidani / Moraitis ————— Rosé Aidani / Moraitis

Skaros / Madilaria / Myrsini ————— Skaros / Madilaria / Myrsini

Local red wines 187ml Vins rouges régionaux

Meltemi / Mandilaria, Vaftra ————— Meltemi / Mandilaria, Vaftra
Moraitis Moraitis

750ml

Seiradi / Mandilaria ————— Seiradi / Mandilaria
Agricultural Cooperative of Paros Coopérative agricole de Paros

Paros Reserve / Mandilaria, ————— Paros Reserve / Mandilaria,
Monemvasia / Moraitis Monemvasia / Moraitis

Nees rizes / Mandilaria, Waftra ————— Nees rizes / Mandilaria, Waftra
Myrsini Myrsini

Drinks –
cocktails

Boissons
alcoolisées-
cocktails

Apéritifs

Aperol Spritz	_____	Aperol Spritz
Campari tonic arancia	_____	Campari tonic arancia
Negroni	_____	Negroni

Apéritifs

Plain drinks

Vodka	_____	Vodka
Gin	_____	Gin
Tequila	_____	Tequila
Rum	_____	Rum
Whisky	_____	Whisky
Cognac	_____	Cognac

Boissons simples

Cocktail

Mojito	_____	Mojito
Cuba Libre	_____	Cuba Libre
Margherita	_____	Margherita
Tequila Sunrise	_____	Tequila Sunrise
Sex on the beach	_____	Sex on the beach

Cocktail

Liqueurs – Digestifs

Mastiha	_____	Mastiha
Limoncello	_____	Limoncello

Liqueurs – Digestifs

Στοιχεία επικοινωνίας | Contact:
T: 22840 41530 και 22840 41734
email: fisilanis.hotel.restaurant@gmail.com

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται ελληνικό extra παρθένο ελαιόλαδο και φέτα Π.Ο.Π.
Τα κρέατα & τα θαλασσινά είναι φρέσκα.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.

Extra virgin olive oil and feta cheese P.D.O. are used in the preparation of the dishes.
The meats & the seafood are fresh.
Prices include all lawful taxes.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Αγορανομικός υπεύθυνος | Marketing inspection officer: Φυσιλάνης Ευάγγελος