



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 σαλάτες & 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



Bevande/Drinks

€

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

Birra/Beers

€

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





Antipasti/Starters

€

- ⑤ **Bruschetta**  _____ 4,50
Ψημένο ψωμί με σκόρδο, βασιλικό και ελαιόλαδο
Grilled bread topped with garlic, Tuscan olive oil, salt and pepper
- ⑤ **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
- ⑤ **Melanzane alla Parmigiana**  _____ 12,00
Μελιντζανες με Παρμεζάνα, Σαλτζα Ντομάτα, Βασιλικό από το φούρνο
Traditional Mediterranean dish with aubergine, tomato, Parmigiano cheese and fresh basil. Straight from the wood burning oven!
- ⑤ **Parmigiano e Olive (Stuzzichino di Nuccio)**  _____ 14,00
Παρμετζιάνο τυρί και ελιές
Parmigiano cheese bites and marinated Kalamata olives
- ⑤ **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
- ⑤ **Polpo alla Brace** _____ 20,00
Χατάποδι ψιτόστο φούρνο
Octopus prepared as per the Tuscan fisherman way: strait on the hot bray
- ⑤ **Cozze al Vino** _____ 20,00
Φρέσκια μύδια με σάλτσα από λευκό κρασί και φρέσκια ντομάτα
Fresh Aegean mussels sautéed in white wine or fresh tomatoes
- ⑤ **Polpo alla Gian Luca** _____ 23,00
Λεπτές φέτες από μαρινarisμένο 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

€

- ⑤ **“Marouli”**  _____ 8,00
Πράσινη σαλάτα με μαρούλι και φρεσκο κρεμμυδι
Simple green salad
- ⑤ **Verde e Rossa**  _____ 11,00
Πράσινη και κόκκινη σαλάτα με μαρούλι, ντοματες, αγγούρι
Simple green salad with sliced sweet tomatoes and cucumbers
- ⑤ **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
- ⑤ **Insalata Greca all’Italiana!**  _____ 14,00
Χωριάτικη, μαρούλι, αγγουρι, πρασινες πιπεριες, κρεμμυδι, καππαρι, φετα, τιμασι
This typical local salad is made with Feta cheese, olives, tomatoes, onions, cucumbers, capers and peppers. Served on a bed of crispy lettuce
- ⑤ **Caprese**  _____ 15,00
Ιταλική σαλάτα με τύρι μοτσαρέλα και ντομάτα και βασιλικό
A simple Italian salad with creamy Mozzarella cheese, sliced tomatoes, and fresh basil leaves
- ⑤ **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
- ⑤ **Mareggiata** _____ 20,00
Σολομος, τονοσ με ντομάτα, ροκα, σπανακι και κρεμμύδι με λεμονικαι κοκκινο πιπερι
A refreshing salad of shredded salmon and tuna fish, diced tomatoes, rocket leaves and onions
- ⑤ **Special** (for two people)  _____ 22,00
Πολύχρομη σαλάτα με μαρούλι, αβοκάντο, ρόκα, καρότο, μαρούλι, κόκκινο λαχανο ντομάτα, αννουρι, μανιταρι με αμινδαλο και σουσαι
A colourful variety of fresh vegetables. Avocado, rucola, lettuce, red cabbage, tomatoes, carrots, mushrooms, nuts and sesame seeds





Bio/Organic

€

- ⑤ **Cous Cous del Bandanna**  _____ 12,00
Κους Κους
Couscous with fresh tomatoes, cucumbers, peppers and onions. Topped with mint, basil, and coriander
- ⑤ **Verdurine Croccanti**  _____ 12,00
Τραγανά λαχανικά στον ατμό
Crunchy steamed vegetables
- ⑤ **Foglie di Cactus di Mykonos**  _____ 18,00
Φιλλα Κακτους Μυκονου μαγειρεμενα ιν σαλτσα σουα, με ντοματινια και φρεσκο τζιντζερ
Mykonos cactus leaves, sautéed in soy sauce, with cherry tomatoes and fresh ginger
- ⑤ **Cous Cous con Verdurine al Vapore**  _____ 20,00
Κους κους με λαχανικά στόν ατμός
Couscous with a medley of steamed vegetables
- ⑤ **Riso Venere**  _____ 22,00
Ιταλικό μάθρο Ρίζι Βένερε με φρέσκα λακανικά στόν ατμός
Black Italian "Venere" Rice with steamed vegetables





Piatti di Pasta

€

- ⑤ **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**  _____ 12,00
Σπάγγετι με σκόρδο, λάδι και καυτερή πιπεριά
A flavoursome combination of garlic, olive oil and chili peppers
- ⑤ **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
- ⑤ **Penne all'Arrabbiata** _____ 15,00
Πέννες με τσίλι και ντομάτα
Penne served with a hot and spicy bacon and tomato mix
- ⑤ **Penne ai 4 Formaggi**  _____ 18,00
Πέννες με τέσσερα τυριά
Penne with a combination of 4 traditional Italian cheeses
- ⑤ **Penne all'Amatriciana** _____ 18,00
Πέννες αματριτσιάνα με ιταλικό μπεϊκόν, κρεμμύδι, ντομάτα και μαύρο πιπέρι
Penne in a fresh tomato and bacon sauce, sautéed in onions and freshly ground black pepper
- ⑤ **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
- ⑤ **Spaghetti al Pesto**  _____ 20,00
Σπαγγέτι με πέστο από κουκουνάρι, σκόρδο, βασιλικό, λάδι και παρμιτζιάνο
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
- ⑤ **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
- ⑤ **Spaghetti alla Carbonara** _____ 20,00
Σπαγγέτι καρμπονάρα με ιταλικό μπεϊκόν, κρεμμύδι και αυγό
The delectable taste of Italian bacon and onion, mixed with an unmistakably creamy sauce





- ⑤ **Ravioli Burro e Salvia *** _____ 20,00
Χειροποίητα Ραβιολια σπανάκι και Ρικotta με σωσ φασκομιλο-Βουτιρο
Home made Ravioli filled with spinach and ricotta, sautéed in a simple but delicious butter emulsion
- ⑤ **Spaghetti alle Vongole** _____ 22,00
Σπαγγέτι με κιδώνια (αχιβάδες) και ζομερή σάλτσα κρασιού
Spaghetti mixed with Italian shell fish and garlic in wine sauce
- ⑤ **Tagliatelle Fresche al Salmone Rosa *** _____ 25,00
Ταλιατέλες *με σολομό και σάλτσα ροζέ
Fresh egg Tagliatelle with pink smoked salmon in a light sauce
- ⑤ **Tagliatelle al Tartufo 🍄 *** _____ 27,00
Φρεσκες Ταλιατέλες με ταρτούφο (ιταλικό μυροδικό)
Fresh egg Tagliatelle with a smooth truffle sauce
- ⑤ **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
- ⑤ **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
- ⑤ **Spaghetti con Cozze e Pomodoro Fresco** _____ 29,00
Σπαγγέτι με μύδια Αιγαίου, φρεσκα ντομάτα, σκόρδο και τσίλι
Spaghetti with Aegean mussels and fresh tomatoes
- ⑤ **Spaghetti ai Gamberetti, Ouzo e Erbette di Mykonos *** _____ 32,00
Σπαγγετι με γαριδεσ, φρεσκια ντοματα, ανιτο και φλαμπε ουζο
Spaghetti tossed with prawns, fresh tomatoes, Ouzo sauce and Mykonian herbs
- ⑤ **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

€

- ⑤ **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
- ⑤ **Maiale Belly, belly** _____ 17,00
Χοιρινή Πανζέτα ψιτή στο φούρνο
Pork Belly roasted in the wood burning oven with island herbs
- ⑤ **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
- ⑤ **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
- ⑤ **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
- ⑤ **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
- ⑤ **Filetto di Vitello con Tartufo e Rucola** _____ 39,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα τρούφας και ρόκα
Tender beef fillet with a delicate truffle sauce, served with rucola
- ⑤ **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
- ⑤ **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
Γαρίδες 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  Μοτσαρέλα, ντομάτα, βασιλικό <i>Mozzarella, tomato and basil</i>	14,00
 Summer  Μοτσαρέλα, ντομάτα, κολοκύθι, βασιλικό <i>Mozzarella, tomato, courgette and basil</i>	16,00
 Devil's Μοτσαρέλα, ντομάτα, σαλάμι αέρος, πιπεριά, τσίλι <i>Mozzarella, tomato, salami, pepper and chilli</i>	18,00
 Napoletana  Μοτσαρέλα, ντομάτα, κάπαρι, αντζούγιες, ρίγανη <i>Mozzarella, tomato, capers, anchovies and oregano</i>	18,00
 Kalafatis Μοτσαρέλα, ντομάτα,μανιτάρια, ζαμπόν <i>Mozzarella, tomato, mushroom and cooked ham</i>	18,00
 Greca  Μοτσαρέλα, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές πράσινες, φέτα, ελιές και ρίγανη <i>Mozzarella, tomato, onion, green peppers, feta cheese, olives and oregano</i>	19,00
 Bismark Μοτσαρέλα, ντομάτα, ιταλικό ζαμπόν, αυγά <i>Mozzarella, tomato, cooked ham and egg</i>	19,00
 Capricciosa Μοτσαρέλα, ντομάτα, ιταλικό ζαμπόν, μανιτάρια, αγγινάρα <i>Mozzarella, tomato, cooked ham, mushroom and artichoke</i>	19,00
 4 Stagioni Μοτσαρέλα, ντομάτα, μανιτάρια, αγγινάρα, ιταλικό ζαμπόν, ελιές <i>Mozzarella, tomato, mushroom, artichoke, cooked ham and olives</i>	19,00
 Special Μοτσαρέλα, ντομάτα, ελιές, μανιτάρια, ιταλικό ζαμπόν, σαλάμι αέρος, πιπεριά <i>Mozzarella, tomato, olives, mushroom, cooked ham, salami and peppers</i>	20,00
 Tonnara Μοτσαρέλα, ντομάτα, τόννος, κρεμμύδι και καλαμπόκι <i>Mozzarella, tomato, tuna, onion and sweet corn</i>	20,00





Bianche _____

- | | | |
|---|-------|-------|
|  Focaccia  | _____ | 6,00 |
| Ελαιόλαδο, αλάτι
<i>Olive oil, salt</i> | | |
|  Ciaccino all'Aglio  | _____ | 8,00 |
| Ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο
<i>Olive oil, garlic and rosemary</i> | | |
|  Toscana  | _____ | 18,00 |
| Μοτσαρέλα, μελιτζάνα, πατάτες, ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο
<i>Mozzarella, aubergine, potato, olive oil, garlic and rosemary</i> | | |
|  Tao  | _____ | 20,00 |
| Μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, μελιτζάνα, σκόρδο, κολοκύθι, ρίγανη
<i>Aubergine, courgette, fresh tomato, mozzarella, garlic and oregano</i> | | |
|  Angel's  | _____ | 21,00 |
| Μοτσαρέλα, μανιτάρια, ρόκα, ταρτούφο (ιταλικό μυροδικό)
<i>Mozzarella, mushrooms, rucola and truffle</i> | | |
|  Bandanna ® _____ | | 23,00 |
| Μοτσαρέλα, ιταλικό προσουτο, ρόκα, ταρτούφο (ιταλικό μυρωδικό)
<i>Mozzarella, Italian raw ham, rucola and truffle</i> | | |





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 σάλτσα 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 παρέα
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 _____ | 2,50 |
| | Εσπρέσο στο μπαρ | |
| | <i>Espresso coffee served at the bar</i> | |
| ☺ | Espresso _____ | 3,50 |
| | εσπρέσο | |
| | <i>Espresso coffee</i> | |
| ☺ | Tè _____ | 4,00 |
| | Τσάι | |
| | <i>Tea</i> | |
| ☺ | Doppio Espresso _____ | 5,00 |
| | Διπλο εσπρεσο | |
| | <i>Double Espresso</i> | |
| ☺ | Cappuccino _____ | 5,50 |
| | Καπουτσίνο | |
| | <i>Espresso with steamed milk foam</i> | |
| ☺ | Caffé Latte _____ | 5,50 |
| | Καφέ με γάλα | |
| | <i>Espresso and milk</i> | |
| ☺ | Caffé Corretto _____ | 7,00 |
| | Καφέ με Ιταλική γκράπα | |
| | <i>Espresso with Grappa</i> | |





Cocktails & Spirits

€

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

