



金鳳凰大酒家
GOLDEN PHOENIX

Προσδοκία μας είναι, ο κάθε πελάτης
να έχει μία μοναδική γευστική και αισθητική εμπειρία.
Από το 1987, η αγάπη και ο σεβασμός μας στην
παράδοση της Κινέζικης γαστρονομίας και φιλοξενίας,
σας εγγυώνται ένα αξέχαστο δείπνο.
Καλή σας όρεξη.

Our expectation is every customer
to have a unique taste and sensual experience.
Since 1987, our love and respect for the tradition of the
Chinese gastronomy and hospitality,
guarantee an unforgettable dinner.
Enjoy your meal.

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ GOLDEN PHOENIX
www.goldenphoenix.gr

OPEKTIKA – APPETIZERS

1. Spring Rolls (2 pcs – 2 τμχ)

Τραγανά ρολά λαχανικών από παραδοσιακές ψιλοκομμένες λικουδιές.
Traditional vegetable delicacies in a hot wrapper.
4,42 – 5,00

2. Vietnamese Spring Rolls (4 pcs – 4 τμχ)

Τραγανά βιετναμέζικα ρολά με χοιρινό, ψιλοκομμένα λαχανικά και Vermicelli.
Traditional Vietnamese rolls with delicious minced of pork, vegetables and vermicelli.
7,96 – 9,00

3. Fried Won Ton (6 pcs – 6 τμχ)

Τραγανό φύλλο «won ton» με γέμιση από ψιλοκομμένο κρέας.
Crispy “won ton” skin, filled with minced of meat.
7,08 – 8,00

4. Seafood Won ton* (6 pcs – 6 τμχ)

Μία αξεπέραστη συνταγή με θαλασσινά και κρεμώδες τυρί σε τραγανό φύλλο «won ton».
A never surpassed recipe. “Won ton” wrapper filled with seafood and cream cheese,
deep fried to a golden brown.
8,41 – 9,50

5. Deep Fried Shrimp* (6 pcs – 6 τμχ)

Γαρίδες τηγανισμένες τέλεια, σε χρυσή ζύμη.
Deep fried shrimp to perfection in a golden brown batter.
13,72 – 15,50

6. Butterfly Shrimp* (6 pcs – 6 τμχ)

Τραγανές τηγανιτές γαρίδες. Σερβίρονται με σως κόκκινου δαμάσκηνου.
Crispy deep-fried shrimp. Server with red plum sauce.
13,72 – 15,50

7. Stuffed Chicken Wings (2 pcs – 2 τμχ)

Φτερούγες κοτόπουλο, γεμιστές με χοιρινό κρέας και τεριγιάκι σως.
Stuffed chicken wings with minced of pork and teriyaki sauce.
7,52 – 8,50

8. Pork Spare Ribs

Χοιρινά παϊδάκια με την παραδοσιακή σως.
Pork spare ribs with the traditional sauce.
8,85 – 10,00

9. Shao Mai (8 pcs – 8 τμχ)

Κινέζικη λικουδιά στον ατμό, με γέμιση από ψιλοκομμένο κρέας.
Σερβίρονται με τη δική τους σως.
Steamed Chinese delicacy stuffed with meat. Served with its own sauce.
13,72 – 15,50

10. Shrimp Dumpling* (8 pcs – 8 τμχ)

Ντάμπλινγκ γαρίδας στον ατμό.
Steamed dumpling, rich in shrimp filling.
14,60 – 16,50

11. Fried Dumpling (8 pcs – 8 τμχ)

Τηγανητά ντάμπλινγκς με γέμιση από ψιλοκομμένο χοιρινό.
Deep fried pork dumplings.
13,72 – 15,50

* κατ. /froz

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι άνευ Φ.Π.Α. και με Φ.Π.Α | The prices are without V.A.T. and with V.A.T.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΕ ΣΟΥΣΙ SUSHI SELECTIONS

229. California Maki* (6 pcs – 6 τμχ)

Stick καβούρι και αβοκάντο σε ρολό.

Crab stick and avocando in roll.

8,41 – 9,50

230. Tekka Maki (6 pcs – 6 τμχ)

Ρολό με τόνο.

Tuna roll.

7,96 – 9,00

231. Shake Maki (6 pcs – 6 τμχ)

Ρολό με σολωμό.

Salmon roll.

7,96 – 9,00

240. Ebi Nigiri* (2 pcs – 2 τμχ)

Με γαρίδα.

With shrimp.

6,19 – 7,00

242. Maguro Nigiri (2 pcs – 2 τμχ)

Με τόνο.

With tuna.

5,31 – 6,00

244. Sake Nigiri (2 pcs – 2 τμχ)

Με σολωμό.

With salmon.

5,31 – 6,00

245. Suzuki Nigiri (2 pcs – 2 τμχ)

Με λαυράκι.

With sea bass.

5,31 – 6,00

246. Combination Platter (6 pcs – 6 τμχ)

Συνδυασμός από προκαθορισμένη επιλογή με Μάκι και Νιγκίρι σούσι.

A specific combination of Maki and Nigiri sushi.

12,39 – 14,00

254. Sashimi Moriawase (6 pcs – 6 τμχ)

Ποικιλία σασίμι με τόνο, σολομό και λαυράκι.

Sashimi combination with tuna, salmon and sea bass.

12,39 – 14,00

* κατ. /froz

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι άνευ Φ.Π.Α. και με Φ.Π.Α | The prices are without V.A.T. and with V.A.T.

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

13. Vietnamese Chicken Salad

Παραδοσιακή Βιετναμέζικη σαλάτα με κοτόπουλο.
A traditional Vietnamese salad with chicken.
7,96 – 9,00

14. Fresh Mango Salad

Ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά και μάνγκο.
Sliced vegetables and fresh mango.
8,41 – 9,50

14A. Ebi Kani Salad*

Εξωτικός συνδυασμός φρέσκων λαχανικών με γαρίδα και καβούρι, σε φρουτώδη σως.
Fresh vegetables with shrimp and crab meat, in light fruity dressing.
9,29 – 10,50

ΣΟΥΠΕΣ – SOUPS

15. Hot and Sour Soup

Μια παραδοσιακή συνταγή για τους λάτρεις της πικάντικης και ξινής γεύσης με χοιρινό, λαχανικά και τόφου.
A traditional recipe for the hot and sour lovers with pork, vegetable and tofu.
6,19 – 7,00

17. Sweet Corn Chicken Soup

Κοτόπουλο και καλαμπόκι σε ελαφρύ ζωμό.
Chicken and sweet corn in a light broth.
6,19 – 7,00

18. Sea food Soup*

Ένας πλούσιος συνδυασμός με γαρίδες, καβούρι και καλαμάρι.
A rich combination of shrimp, crab meat and squid.
8,41 – 9,50

19. Asparagus Crab* Soup

Καβούρι και σπαράγγια σε τέλειο συνδυασμό.
Crab meat and asparagus in a perfect combination.
8,41 – 9,50

20. Won Ton Soup

Μία παραδοσιακή συνταγή με «won ton» σε ελαφρύ ζωμό.
A traditional recipe with “won ton” in a light broth.
6,19 – 7,00

21. Shrimp Popedrice* (for 2 – για 2)

Μία ευχάριστη έκπληξη. Τραγανές νιφάδες ρυζιού σε ελαφρύ ζωμό, με γαρίδες και μανιτάρια.
A pleasant surprise. Crispy rice in a light broth with shrimp and mushrooms.
17,47 – 22,00



ΛΑΧΑΝΙΚΑ – VEGETABLES

22. Stir Fried Bean Sprouts

Φύτρες φασολιών.

Stir fried bean sprouts.

7,96 – 9,00

23. Tongo Basai

Ένας αυθεντικός συνδυασμός με Κινέζικα μανιτάρια και Κινέζικο λάχανο.

An authentic combination of Chinese mushrooms and Chinese cabbage.

9,29 – 10,50

24. Chinese Mushrooms and Bamboo Shoots

Μία τέλεια ισορροπία λαχανικών, μπαμπού και Κινέζικα μανιτάρια.

A perfect vegetable balance, bamboo shoots and Chinese mushrooms.

10,18 – 11,50

25. Mixed Vegetables

Ανάμεικτα λαχανικά.

Stir fried mixed vegetables.

5,41 – 9,50

26. Chop Suey

Ψιλοκομμένα ανάμεικτα λαχανικά σε ελαφριά σως σόγιας.

Stir fried strips of mixed vegetables, in a light soya sauce.

8,41 – 9,50

ΠΑΠΑ* – DUCK*

27. Crispy Duck

Τραγανή πάπια, ψημένη στον ειδικό Κινέζικο φούρνο.

Σερβίρεται μαζί με πίτες για να τυλίξετε.

Crispy duck, roasted in our special Chinese oven, and deep fried for crispy perfection.

Served with pancakes to wrapped it.

15,93 – 18,00

28. Peking Duck

Μία διάσημη παραδοσιακή συνταγή πάπιας, που θα τυλίξετε στις ειδικές πίτες.

A famous traditional recipe of duck, which you will wrap in the special pancakes.

15,93 – 18,00



29. Spicy Duck

Πάπια σωτέ σε πικάντικη σως.

Stir fried duck in a spicy sauce.

15,93 – 18,00

30. Duck with Black Bean Sauce

Ψιλοκομμένη πάπια με black bean σως.

Stir fried slices of duck with black bean sauce.

15,93 – 18,00

31. Fung Li Duck

Ψιλοκομμένο φιλέτο πάπιας σε ελαφριά γλυκόξινη σως με φρέσκο ανανά.

Duck cooked with fresh pineapple with slightly sweet and sour sauce.

15,93 – 18,00



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – CHICKEN

32. Lemon chicken

Φιλέτο κοτόπουλο πανέ με ελαφριά σως λεμονιού.
Deep fried filet chicken in a lemon sauce.
12,39 – 14,00

33. Chicken with Chinese Mushrooms & Bamboo Shoots

Κοτόπουλο με κινέζικα μανιτάρια και μπαμπού.
Stir fried chicken with Chinese mushrooms & bamboo shoots.
13,72 – 15,50

34. Ginger Chicken

Κοτόπουλο σωτέ στο γουόκ με πιπερόριζα.
Stir fried chicken with fresh ginger.
13,27 – 15,00



35. Curry Chicken

Κοτόπουλο σε ελαφρώς πικάντικη κάρυ σως.
Chicken in a mild curry sauce.
12,39 – 14,00

36. Garlic Chicken

Για τους λάτρεις της έντονης γεύσης. Κοτόπουλο με σκόρδο
For garlic lovers. Stir fried chicken with garlic.
12,39 – 14,00



37. Spicy Chicken and Peanuts

Μια καυτερή παραδοσιακή συνταγή από το Σέτζουαν. Στήθος κοτόπουλου με αποξηραμένα τσίλι και φυστίκια.
A hot traditional recipe from Szechuan. Stir fried chicken breast with dry chilies and peanuts.
12,39 – 14,00

38. Chicken with Cashew Nuts

Κοτόπουλο με κάσιους σε ελαφριά σως. Σερβίρεται σε τραγανή φωλιά.
Chicken breast with cashew nuts in a light sauce. Served in a crispy nest.
13,72 -15,50

39. Orange Chicken

Κυρίαρχη γεύση, γλυκιά και ξινή από το πορτοκάλι, σε τέλειο συνδυασμό με το κοτόπουλο πανέ.
Dominant taste, sweet and sour from orange in a perfect combination with the chicken.
12,39 – 14,00

40. Sweet and Sour Chicken

Μία παραδοσιακή συνταγή που κατέκτησε το Δυτικό ουρανίσκο.
Κοτόπουλο με γλυκόξινη σως.
A traditional recipe, popular in the west. Chicken with sweet and sour sauce.
12,39 – 14,00



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ* – SEAFOOD*

41. Shrimp with Cashew Nuts

Γαρίδες με κάσιους, σερβιρισμένες σε τραγανή φωλιά.
Stir fried shrimp with cashew nuts. Served in a crispy nest.
16,37 – 18,50

42. Sweet and sour Shrimp

Η απογείωση της κινέζικης γεύσης. Γαρίδες με γλυκόξινη σως.
The ultimate Chinese taste. Shrimp with sweet and sour sauce.
16,37 – 18,50

43. Broccoli Shrimp

Γαρίδες με μπρόκολο και κινέζικο λάχανο. / Shrimp with broccoli and Chinese cabbage.
16,37 – 18,50

44. Garlic Shrimp

Για τους λάτρεις της έντονης γεύσης. Γαρίδες στο γουόκ με σκόρδο. / For garlic lovers. Stir fried shrimp with garlic.
16,37 – 18,50

45. Ginger Shrimp

Η τέλεια ισορροπημένη γεύση. Γαρίδες με φρέσκια πιπερόριζα.
The perfect balance in taste. Shrimp with fresh ginger.
16,37 – 18,50

46. Topan Prawns

Η γευστικότητα Τόπαν σως με μεγάλες γαρίδες. / The tasty Topan sauce with prawns.
21,24 – 24,00

47. Satay Shrimp

Γαρίδες σε σως Satay και λαχανικά. Σερβίρεται στο ειδικό iron platter.
Shrimp in satay sauce and vegetables. Served in the iron platter.
16,37 – 18,50

48. Shangai Shrimp

Γαρίδες στο γουόκ με πράσινη, κόκκινη πιπεριά και φρέσκο κρεμμύδι σε ελαφρώς πικάντικη σως.
Stir fried shrimp with green, red bell peppers and spring onion in mild spicy sauce.
16,37 – 18,50

49. Spicy Shrimp with Oyster Sauce

Πικάντικες γαρίδες σε σως στρεϊδιών με λαχανικά. / Stir fried shrimp with vegetable in oyster sauce.
16,37 – 18,50

50. Teriyaki Shrimp

Γαρίδες με φιλοκομμένα λαχανικά σε Τεριάκι σως. Σερβίρεται στο ειδικό iron platter.
Shrimp in teriyaki sauce and vegetables. Served in the iron platter.
16,37 – 18,50

51. Cantonese Lobster

Αστακοουρά μαγειρεμένη με μανιτάρια σε σάλτσα στρεϊδιών.
Lobster tail, cooked with straw mushrooms in oyster sauce.
40,71 – 46,00

52. Steamed Fish

Φιλέτο ψαριού στον ατμό με φρέσκο Τζίντζερ. / Steamed Fish fillet with fresh ginger.
15,93 – 18,00

55. Seafood Platter

Ο αυτοκρατορικός συνδυασμός με αστακό, γαρίδες και καλαμάρι. / The imperial combination of lobster, shrimp and squid.
19,47 – 22,00

* κατ. /gros



Ελαφρώς πικάντικο



Πικάντικο



Καυτερό

ΜΟΣΧΑΡΙ – BEEF

56. Oyster Beef

Μοσχάρι και μανιτάρια σε σως στρειδιών.
Stir fried beef and mushrooms in oyster sauce.
13,72 – 15,50

57. Chinese Mushroom Beef

Μοσχάρι με κινέζικα μανιτάρια σε μια δημιουργική σως από κινέζικη μύρα και hoisin.
Beef and Chinese mushrooms in a tasty delicate sauce from Chinese beer and hoisin.
15,04 – 17,00



58. Satay Beef

Μοσχάρι σε satay σως και λαχανικά, Σερβίρεται στο ειδικό iron platter.
Beef in satay sauce and vegetables. Served on a special iron platter.
15,04 – 17,00

59. Mango Beef

Ένας εξωτικός συνδυασμός με φρέσκο μάνγκο και μοσχάρι σε hoisin σως.
An exotic combination of fresh mango and beef in hoisin sauce.
15,04 – 17,00

60. Beef with Green Pepper

Ψιλοκομμένο μοσχάρι με πράσινη πιπεριά και κρεμμύδι
Stir fried strips of beef and green pepper with onion.
13,72 – 15,50

61. Imperial Beef

Φιλέτο μοσχαριού σε κύβους. Σερβίρεται με ανάμεικτα λαχανικά σε τραγανή φωλιά.
Stir fried filet of beef in cubes. Served with mixed vegetables in a crispy nest.
18,51 – 21,00

62. Garlic beef

Οι λάτρεις του σκόρδου βρίσκουν τον τέλειο συνδυασμό με μοσχάρι.
Garlic lover's favorite combination of beef and garlic.
13,72 – 15,50

63. Luc Lac Beef

Φιλέτο μοσχαριού με μανιτάρια και μικρό καλαμπόκι σε γλυκιά σόγια σως και χοντρό πιπέρι.
Σερβίρεται σε ειδικό iron platter.
Filet of beef with straw mushrooms and baby corn in dark soya sauce and black pepper.
Served on a special iron platter.
18,51 – 21,00



64. Mongolian Beef

Μία παραδοσιακή συνταγή με κυρίαρχες γεύσεις την καυτερή και γλυκιά.
A traditional recipe with dominant tastes of hot and sweet.
14,16 – 16,00



65. Szechuan Beef

Μοσχάρι με την πικάντικη σως Szechuan από κρεμμύδι, πιπεριά, καρότα και τσίλι.
Stir fried beef in a spicy Szechuan sauce from onion, pepper, carrots and chili.
15,04 – 17,00



66. Kung Pau Veal

Τρυφερό μοσχάρι σε πικάντικη σως, πιπεριές και κρεμμύδι.
Σερβίρεται σε ειδικό iron platter.
Tender beef in hot sauce, bell peppers and onion
Served on a special iron platter.
18,51 – 21,00



Ελαφρώς πικάντικο



Πικάντικο



Καυτερό

ΧΟΙΡΙΝΟ – PORK



67. Double Cooked Pork

Διπλομαγειρεμένο χοιρινό με ελαφρώς πικάντικη Τοραν σως.

Double cooked pork with light spicy Toran sauce.

13,27 – 15,00

67A. Cantonese Pork

Χοιρινό με λαχανικά στην εύγεστη black bean σως.

Stir fried pork with vegetables in black bean sauce.

13,27 – 15,00

68. Sweet and Sour Pork

Η παραδοσιακή γλυκόξινη σως με χοιρινό.

The traditional sweet and sour sauce with pork in a crispy batter.

13,27 – 15,00

69. Moushou Pork

Η απογείωση της γεύσης. Ψιλοκομμένο χοιρινό με Fungus μανιτάρια και Vernicelli που θα τυλίξετε σε ειδικές πίτες.

The ultimate taste. Strips of pork with Fungus and Vermicelli

Served with special pancakes.

14,60 – 16,50

69A. Cha Siu Pork

Χοιρινό κρέας με baby corn, μπρόκολο και καρότα σε Τσά Σιου σως.

Pork with baby corn, broccoli and carrots in Cha Siu sauce.

13,27 – 15,00

ΤΟΦΟΥ – TOFU



70. Ma Po Tofu

Μια παραδοσιακή συνταγή.

Ψιλοκομμένο χοιρινό με φρέσκο τόφου σε πικάντικη σως.

A delicate traditional recipe.

Minced pork with fresh tofu in a spicy sauce.

12,83 – 14,50

71. Tofu with Vegetable

Τηγανιτό φρέσκο τόφου με λαχανικά.

Deep fried fresh tofu with vegetables.

12,83 – 14,50



Ελαφρώς πικάντικο



Πικάντικο



Καυτερό

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ – SIDE DISHES

ΝΟΥΓΙΕΣ – NOODLES

72. Egg Noodles with Vegetables

Νούγιες στο γουώκ με λαχανικά.
Stir fried egg noodles with vegetables.
7,96 – 9,00

72A. Rice Noodles with Vegetables

Νούγιες από ρύζι στο γουώκ με λαχανικά.
Stir fried rice noodles with vegetables.
8,81 – 9,50

73. Egg Noodles with Shrimp*

Νούγιες στο γουώκ με γαρίδες.
Stir fried egg noodles with shrimp.
10,62 – 12,00

73A. Rice Noodles with Shrimp*

Νούγιες από ρύζι στο γουώκ με γαρίδες.
Stir fried rice noodles with shrimp.
11,06 – 12,50

74. Egg Noodles Combination

Νούγιες σωτέ στο γουώκ με ανάμεικτα κρεατικά και γαρίδες.
Stir fried egg noodles mixed with meats and shrimp.
11,50 – 13,00

75. Rice Noodles Combination

Νούγιες από ρύζι με ανάμεικτα κρεατικά και γαρίδες.
Stir fried rice noodles mixed with meats and shrimp.
11,50 – 13,00



76. Curry Rice Noodles

Νούγιες από ρύζι με γαρίδες και ψιλοκομμένο χοιρινό σε κάρυ σως.
Stir fried rice noodles with shrimps and strips of pork in curry sauce.
11,50 – 13,00

PYZI – RICE

77. Egg Fried Rice

Τηγαντό ρύζι με αυγό. / Fried rice with egg.
6,19 – 7,00

77A. Vegetables Fried Rice

Τηγαντό ρύζι με λαχανικά. / Fried rice with vegetables.
7,08 – 8,00

78. Shrimp* Fried Rice

Τηγαντό ρύζι με γαρίδες. / Fried rice with shrimps.
9,73 – 11,00

79. Cantonese Fried Rice

Καντονέζικο τηγαντό ρύζι. / Cantonese fried rice.
8,41 – 9,50

79A. Curry Fried Rice

Καντονέζικο τηγαντό ρύζι με κάρυ.
Cantonese fried rice with curry sauce.
9,29 – 10,50

80. Steamed Rice

Ρύζι ατμού. / Steamed rice.
2,65 – 3,00



ΠΟΤΑ – BEVERAGES

ΑΠΕΡΙΤΙΦ – APERITIFS

Martini Bianco, Martini Extra Dry

3,66 – 4,50

Campari, Sherry

5,28 – 6,50

Ούζο – Ouzo

2,44 – 3,00

Λικέρ – Liqueurs

5,28 – 6,50

Κοκτέιλς – Cocktails

6,10 – 7,50

Γιαπωνέζικο Σάκε (150 ml) – Japanese Sake (150 ml)

6,50 – 8,00

Γιαπωνέζικο Σάκε

μπουκάλι (700 ml) – Japanese Sake bottle (700 ml)

30,89 – 38,00

LONG DRINKS

(Αλκοολούχο ποτό με αναψυκτικό ή χυμό) (Spirit with soft drinks or juice)

Απλό – Regular

6,10 – 7,50

Πολυτελείας – Premium

6,91 – 8,50

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ – SPIRITS

Ουίσκι Απλό – Whiskey Regular

5,28 – 6,50

Ουίσκι Πολυτελείας – Whiskey Premium

6,10 – 7,50

Super Premium whiskey – (Japanese - Malt)

12,50

Ρούμι, Βότκα, Τζιν, Τεκίλα – Rum, Vodka, Gin, Tequilla

5,28 – 6,50

ΜΠΥΡΑ φιάλη 330ml – BEER bottle 330ml

Εγχώριες Μπύρες – Local Beer

Heineken-Fix-Kaizer-Stella-Craft

3,46 – 4,50

Μπύρες Εισαγωγής – Imported Beer

Tsing Tao

4,88 – 6,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250ml – SOFT DRINKS 250ml

Coca Cola - Sprite - Fanta

2,65 – 3,00

Πελεγκρίνο 250 ml - Pellegrino 250 ml

3,10 – 3,50

Πελεγκρίνο 750 ml - Pellegrino bottle 750ml

4,87 – 5,50

Μεταλλικό νερό 1lt - Mineral water 1lt

2,65 – 3,00

Φρέσκο Χυμό Πορτοκάλι - Fresh orange juice

4,87 – 5,50