

STARTERS

ΣΕΒΙΤΣΕ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ, ΜΑΓΚΟ
ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ
FRESH SEABASS CEVICHE WITH CORIANDER, MANGO
AND A SPICY PASSION FRUIT DRESSING

17,70 €

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΦΑΒΑΣ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ,
ΤΗΓΑΝΗΤΗ ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ
BRAISED OCTOPUS IN TRADITIONAL "STIFADO" SAUCE,
SILKY FAVA PUREE, CARAMELIZED ONIONS AND CRISPY CAPERS

17,40 €

ΡΑΒΙΟΛΙ ΑΣΤΑΚΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΡΑΣΙ ΜΟΣΧΑΤΟ, ΨΗΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
LOBSTER RAVIOLI WITH MOSCATO WINE SAUCE, ROASTED CHERRY TOMATOES AND BASIL

21,50 €

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΤΑΡΤΑΡ ΜΕ ΚΑΠΑΡΗ, ΨΗΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ
ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΕΛΙΑΣ ΚΑΛΑΜΩΝ
MEDITERRANEAN FISH TARTAR WITH CAPERS, ROASTED TOMATOES
WITH THYME AND KALAMA OLIVE MAYONNAISE

18,60 €



ΧΤΕΝΙΑ ΣΟΤΕ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΑΠΟ ΑΡΑΚΑ, ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ
ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΡΟΣΟΥΤΟ
SCALOPS WITH GREEN PEA PUREE, BROWN BUTTER & LEMON SAUCE
AND CRISPY PROSCIUTTO

18,80 €

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΡΙΖΑ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ ΚΑΙ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ, ΠΙΚΛΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ
ΚΑΡΟΤΟΥ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΤΟΝΚΑ ΣΟΡΜΠΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ,
SHRIMPS WITH PARSLEY CREAM AND TURMERIC, SERVED
WITH RED CARROT PICKLE AND TONKA ORANGE SORBET

16,90 €

ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΜΕ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΑΡΩΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ,
ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΕΛΑΤΟ ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΧΙΝΙ
GRILLED ASPARAGUS WITH SUNDRIED TOMATOES, ORANGE ESSENCE, CRISPY CRUSTED SOFT
BOILED EGG SERVED WITH TAHINI SAUCE

15,50 €



SOUPS

ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΣΦΥΡΙΔΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ ΦΡΙΚΑΣΕ ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
EGG & LEMON GROUPE FISH SOUP WITH FENNEL FRICASSEE AND CORN

16,80 €

ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΑΡΑΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ,
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ ΛΑΪΜ

GREEN PEAS SOUP WITH ROSEMARY, TOMATO CONFIT,
BRUSCHETTA WITH FETA & LIME

15,50 €



SALADS

ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΣΑΛΑΤΙΚΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΜΑΓΚΟ, ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

MESCLUN SALAD LEAVES WITH ASPARAGUS, FRESH MANGO,
CRISPY PROSCIUTTO AND CITRUS VINAIGRETTE

15,60 €

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΑΛΜΥΡΗ ΓΚΡΑΝΟΛΑ

ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΙΟΥ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΒΙΝΙΓΚΡΕΤ ΛΕΜΟΝΙΟΥ & ΣΑΦΡΑΝ

SPINACH SALAD WITH FENNEL, GREEN APPLE, GREEK GRUYERE CHEESE AND HOMEMADE GRA-
NOLA, SERVED WITH LEMON & SAFFRON VINAIGRETTE

14,80 €

ΤΡΑΓΑΝΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΟΠΑΞΙΜΑΔΑ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑΣ

OUR CHEF'S VERSION OF GREEK SALAD WITH CHERRY TOMATOES,
CAROB RUSK AND "XINOMIZITHRA" CREAM

15,20 €

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΡΑΠΑΝΑΚΙ,

ΤΟΝΟ ΤΑΤΑΚΙ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ, ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

GREEN SALAD WITH TUNA TATAKI, AVOCADO, ZUCCHINI,
RADISH, SESAME SEEDS AND LEMON - HONEY VINAIGRETTE

18,90 €



MAIN COURSE

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΑΡΕ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΠΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ, ΚΑΠΟΝΑΤΑ,
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΧΑΡΙΣΑ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ ΚΑΙ ΠΑΠΡΙΚΑ

RACK OF LAMB IN PISTACHIO CRUST, EGGPLANT CARONATA, HARISSA YOGHURT AND CRISPY
POTATOES WITH PAPRIKA

32,70 €

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΟΤΕ, ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ,
ΚΡΕΜΑ ΤΑΡΑΜΑ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΟΜΑΤΑΣ

SEABASS FILLET WITH FENNEL AND KALAMA OLIVES SALAD,
"TARAMA" CREAM AND TOMATO VINAIGRETTE

29,80 €

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΧΥΛΩΜΕΝΟ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΑΠΟ ΠΟΥΡΕ ΔΡΑΚΑ ΚΑΙ
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ

CHICKEN BREAST WITH CREAMY GREEN PEAS AND
ASPARAGUS ORZO PASTA AND THYME SAUCE

25,90 €

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΑΣΤΑΚΟΟΥΡΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
LOBSTER RISOTTO WITH TOMATO ESSENCE AND FRESH HERBS

29,90 €

ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΡΑΣΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ

OVEN BAKED SEA GROUPER FILLET WITH TRUFFLE FLAVORED

POTATOES AND LEEKS

34,80 €

RIBEYE BLACK ANGUS ΣΧΑΡΑΣ, ΣΟΤΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ,

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ

CREESTONE FARM BLACK ANGUS PRIME CUT USA RIBEYE WITH POTATOES & BACON, GRILLED

ASPARAGUS AND RED WINE SAUCE

41,50 €

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ "ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ" ΜΕ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ

BRAISED LAMB SHANK "ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ" WITH CREAMY ORZO PASTA,

THYME AND PARMESAN

26,70 €

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ, ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΙΟΥ, ΛΑΪΜ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΤΣΙΛΙ

SEAFOOD LINGUINE WITH GREY MULLET BOTTARGA, LIME AND CHILI

27,80 €

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ. ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΡΩΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΣ ΜΑΣ

WHOLE FRESH FISH. ASK OUR WAITERS FOR THE CATCH OF THE DAY

95€/KG

DESSERTS

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΖΕΣΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ,
ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ
CHOCOLATE CREAM PROFITEROLE, HOT CARAMEL SAUCE,
CHOCOLATE CRUMBLE AND VANILLA ICE CREAM
13,70 €

ΨΗΜΕΝΗ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ PASSION FRUIT, ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΑΦΡΑΝ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΥΔΑ
BAKED PASSION FRUIT CUSTARD, SAFFRON BISCUIT
AND COCONUT ICE CREAM
13,30 €

VEGAN ΓΚΑΝΑΖ ΑΠΟ 70% ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΝΤΑΚΟΥΑΖ ΑΠΟ ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ
ΚΑΙ ΠΡΑΛΙΝΑ, SORBET ΜΑΓΚΟ ΚΑΙ ΛΑΪΜ
VEGAN GANACHE FROM 70% CHOCOLATE, PEANUT BUTTER
& PRALINE DACQUOISE, MANGO & LIME SORBET
12,80 €

ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ ΑΠΟ ΜΕΛΙ, ΘΥΜΑΡΙ
ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ, ΚΑΝΕΛΑ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ.
GREEK HONEY DONUTS "ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ" WITH THYME, ROSEMARY AND CINAMMON FLAVORED
HONEY SYRUP, CHIOS MASTIC ICE CREAM
12,40 €

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΥΡΙΩΝ ΤΟΠΟΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
A SELECTION OF CONTROLLED ORIGIN CHEESES
16,50 €

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ
FRESH FRUIT SELECTION
12,80 €

PREMIUM HOMEMADE ICE CREAM:
BELGIAN CHOCOLATE, VANILLA MAGADASCAR, MASTIC, COCONUT,
STRAWBERRY SORBET, MANGO SORBET, LIME SORBET
PREMIUM 5,70€ (PER SCOOP)





WE USE VIRGIN OLIVE OIL. FRIED FOODS ARE FRIED IN CORN OIL
PLEASE INFORM YOUR WAITER FOR ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY NEEDS
ALL PRICES ARE IN EUROS. PRICES ARE VALID TILL DECEMBER 2020
PRICES INCLUDE: SERVICE CHARGE, MUNICIPAL TAX AND VAT
RESPONSIBLE FOR MARKET LAWS INSPECTION: PANAYIOTIS DACTILIDIS

Για τις παρασκευές χρησιμοποιούμε παρθένο Ελαιόλαδο. Τα τηγανιτά τηγανίζονται σε αραβοσιτέλαιο.
Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρω. Οι τιμές ισχύουν έως τον Δεκέμβριο 2020
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σερβις, Δημοτικός Φόρος, και το ανάλογο ΦΠΑ
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Δακτυλίδης