



MENU

καλώς ήρθατε • (καλός ίρθατε) = welcome

Για περιπτώσεις αλλεργίας ή ειδικής διατροφής
απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας

For allergies or special dietary requirements,
ask your waiter

Επιμέλεια μενού: Κωβαίος Κωνσταντίνος
Menu development: Koveos Konstantinos



Appetizers, pasta & risotto

Ένα "ταξίδι" γεύσεων σε όλη την Ελλάδα
A trip of flavors around Greece

- Χταπόδι σχάρας** **13,00€**
Φάβα Σαντορίνης, κάπαρη τηγανιτή, γλυκό κρεμμύδι, κρίταμος, πετιμέζι
Grilled octopus
Santorini fava beans, crispy capers, sweet onions, sea fennel, grape syrup
- Γαρίδες σαγανάκι** **15,00€**
Σάλτσα με φρέσκια ντομάτα, ούζο, φέτα, ψωμάκι με λιαστή ντομάτα
Shrimps "Saganaki"
Fresh tomato sauce, ouzo, feta cheese, sun dried tomato bread
- Μυδοπίλαφο** **13,00€**
Ρύζι Vialone nano, φινόκιο, λεμόνι, πούδρα αυγοτάραχου
Mussels risotto
Vialone nano rice, fennel, lemon, bottarga powder
- Κρητική "Καρμπονάρα"** **12,00€**
Πλεξούδες, καπνιστό απάκι, μανιτάρια, θυμάρι, γραβιέρα, κρόκος αυγού
Cretan "Carbonara"
Casarecce, smoked apaki, mushrooms, thyme, graviera cheese, egg yolk
- Γιουβέτσι με γαρίδες** **16,00€**
Μαγειρεμένο με πιπεριές & φρέσκια ντομάτα- Σερβίρεται με ντοματίνια κονφί και μους φέτας
Shrimps "Giouvetsi"
Barley shaped pasta cooked with peppers & fresh tomato- Served with tomatoes confit and feta mousse
- Ριζότο Primavera** **13,00€**
Ψιλοκομμένα λαχανικά, ντοματίνια ψητά, ρόκα, νιφάδες γραβιέρας Κρήτης, λάδι σχοινόπρασου
Risotti Primavera
Diced vegetables, baked tomatoes, rucola, Cretan graviera flakes, chives oil
- 

Οι σαλάτες μας - Our Salads

Φρέσκα λαχανικά από μικρούς παραγωγούς και τοπικά υλικά
Fresh vegetables from small producers and local ingredients

"Σπανακόπιτα" 11,00€

Σπανάκι , παντζαρόφυλλα, ψητό μανούρι, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι, λαδολέμονο, τραγανό φύλλο με σουσάμι

"Spinach Pie"

Spinach, beetroot leaves, grilled manouri cheese, dill, scallions, lemon olive oil, crispy fillo with sesame

Burrata 13,00€

Πολύχρωμα ντοματίνια, κουκουνάρι, πέστο βασιλικού, ελαιόλαδο, άνθος αλατιού

Variety of cherry tomatoes, pine nuts, basil pesto, olive oil, fleur de sel

Πράσινη με χταπόδι 13,00€

Φυλλώδη λαχανικά, μαριναρισμένο χταπόδι, πίκλες λαχανικών, γλυκάνισος, ντρέσινγκ με λευκό βαλσάμικο

Green Salad with Octopus


Mixed green leaves, marinated octopus, pickled vegetables, anise, white balsamic dressing

Ελληνική 11,00€

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, κρίταμος, φέτα ΠΟΠ, ελιές, παξιμάδι, ελαιόλαδο

Greek

Tomato, cucumber, peppers, onion, caper, rock sapphire, feta PDO, olives, rusks, olive oil



Κυρίως πιάτα - Main dishes

Premium κοπές κρέατος και δημιουργικά πιάτα με ψάρι
Premium cuts and creative fish dishes

Φιλέτο λαβράκι **17,00€**

Πουρές σελινόριζας, ψητό φινόκιο, σάλτσα με ούζο & κρόκο Κοζάνης

Sea bass fillet

Celery root puree, grilled fennel, ouzo and Kozani saffron sauce

Ψητός σολομός **18,00€**

Ζεστή σαλάτα με κινόα, μαύρες φακές και σπανάκι/ γλάσο

με τσίλι και σόγια

Grilled Salmon

Warm quinoa salad with black lentils and spinach/ chili soya glaze

Φιλέτο τσιπούρας **17,00€**

Σπανακόρυζο, τραγανά ρεβύθια, λαδολέμονο με μυρωδικά

Gilt-head bream fillet

Spinach rice, crispy chickpeas, herb infused lemon olive oil

Κοτόπουλο με μελιτζάνα **16,00€**

Γεμιστό με λιαστή ντομάτα, μελιτζάνα ψητή με ντομάτα και μυρωδικά,

μους φέτας και σάλτσα με πιπεριές Φλωρίνης

Chicken with aubergines

Stuffed with sun-dried tomato, baked eggplant with tomato and herbs, feta mousse, Florina red peppers sauce

Μπριζόλα μαύρου χοίρου **19,00€**

Υφές πατάτας (πουρές πατάτας, νιόκι μωβ πατάτας, τσιπς

γλυκοπατάτας) / σάλτσα με χαρουπόμελο, Vinsanto & θυμάρι

Black Pork Steak

Potato textures (potato puree, purple potato gnocchi, sweet potato chips) / carob syrup, Vinsanto wine & thyme sauce

Ταλιάτα **22,00€**

Μοσχαρίσιο διάφραγμα Black Angus, ψητά λαχανικά και πατάτες

νέας σοδειάς, γκρεμολάτα μυρωδικών

Beef Tagliata

Black Angus outside skirt, grilled vegetables and baby potatoes, herbs gremolata

Black Angus Burger **15,00€**

Ψωμάκι brioche, μαγιονέζα τρούφας, καραμελωμένο κρεμμύδι,

καπνιστό τυρί Βερμίου, πατάτες country, BBQ dip

Brioche bun, truffle mayonnaise, caramelized onions, smoked

Vermio cheese, country potatoes, BBQ dip

Επιδόρπια - Desserts

Η γλυκιά πρόταση της ομάδας μας
A sweet recommendation by our team

Πανακότα **7,00€**
Κουλί κόκκινων φρούτων & crumble με φυστίκι Αιγίνης
Panna Cotta
Red fruits coulis & Aegina pistachio crumble

Μιλφέιγ **7,00€**
Τραγανή σφολιάτα, κρέμα patisserie, παγωτό βανίλια με
σιρόπι καραμέλας
Millefeuille
*Crispy puff pastry, creme patissiere, vanilla ice cream with
caramel syrup*

Σοκολατόπιτα **7,00€**
Αρωματισμένη με ρούμι Sailor Jerry, φουντούκι και παγωτό βατόμουρο
Chocolate Pie
Flavored with Sailor Jerry rum, hazelnuts and berries ice cream

Τριλογία sorbet με φρέσκα φρούτα εποχής **9,00€**
Trilogy of Sorbets and fresh fruits





Λευκοί Οίνοι - White Wines

Μοντέρνα Αλληγορία "Ελληνικά Κελλάρια Οίνων" 750ml.....**18,00€**

Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο, Ροδίτης

Moderne Allegorie "Greek Wine Cellars" 750ml

Varieties: Moschofilero, Roditis

Αρία "Κατσάρος" 750ml.....**18,00€**

Ποικιλία: Μοσχάτο Τυρνάβου

Aria "Katsaros Distillery" 750ml

Variety: Muscat of Tyrnavos

Μαλαγουζιά "Ελληνικά Κελλάρια Οίνων" 750ml.....**19,00€**

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Malagouzia "Greek Wine Cellars" 750ml

Variety: Malagouzia

Μικρός Βοριάς "Ρούβαλης" 750ml.....**19,00€**

Ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Mikros Vorias "Rouvalis Winery" 750ml

Varieties: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Ασύρτικο "Ρούβαλης" 750ml.....**21,00€**

Ποικιλία: Ασύρτικο

Assyrtiko "Rouvalis Winery" 750ml

Variety: Assyrtiko

Ροζέ Οίνοι - Rose Wines

Φραγκοσυκιά "Ρούβαλης" 750ml.....**21,00€**

Ποικιλίες: Cabernet Franc, Ροδίτης

Fragosykia "Rouvalis Winery" 750ml

Varieties: Cabernet Franc, Roditis



Ερυθροί Οίνοι - Red Wines

Μελισσόμαντρα "Καλλιγιάς" 750ml..... 18,00€
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon
Melissomadra "Calliga" 750ml
Variety: Cabernet Sauvignon

Ιανός Cava "Ρούβαλης" 750ml..... 26,00€
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Syrah
Ianos Cava "Rouvalis Winery" 750ml
Varieties: Cabernet Sauvignon, Syrah

Γλυκοί Οίνοι - Sweet Wines

Vin Doux "Ε.Ο.Σ. Σάμος" 375ml..... 10,00€
Ποικιλία: Μοσχάτο Σάμου
Vin Doux "U.W.C. Samos" 375ml
Variety: Muscat of Samos

Αφρώδεις Οίνοι - Sparkling Wines

J.P. CHENET BRUT 200ml..... 10,00€
Ποικιλίες: Sauvignon Blanc – Colombard
Varieties : Sauvignon Blanc – Colombard

Ελληνικά Αποστάγματα - Greek Spirits

Ούζο Legendary "Οικογένεια Κατσάρου" 200ml..... 12,00€
(100% Απόσταξης)
Ouzo Legendary "Katsaros Distillery" 200ml
(100% Distillation)

Τσίπουρο Αλλοτινό 200ml..... 12,00€
(Διπλής Απόσταξης)
Tsipouro Allotino 200ml"
(Double Distillation)



Μπύρες - Beers

EZA Pilsner	5,00€
Fix Blonde	5,00€
Corona	5,00€
Mythos Lager	5,00€

Ποτά - Drinks

Ποτήρι κρασί	7,00€
<i>Wine Glass</i>	
Ούζο ποτήρι	6,00€
<i>Ouzo Glass</i>	
Ποτά	8,00€
<i>Spirits</i>	
Ποτά Premium	12,00€
<i>Premium Spirits</i>	

Αναψυκτικά - Refreshments

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	5,00€
<i>Fresh Orange Juice</i>	
Φρέσκος Χυμός Φρούτων	6,00€
<i>Fresh Mixed Fruit Juice</i>	
Αναψυκτικά	3,00€
<i>Soft Drinks</i>	
Iced Tea	3,00€
San Pellegrino Sparkling Water 750ml	5,00€
Ανθρακούχο Νερό	3,00€
<i>Sparkling Water 250 ml</i>	
Μεταλλικό Νερό	1,50€
<i>Mineral Water 1lt</i>	
Μεταλλικό Νερό	0,50€
<i>Mineral Water 500ml</i>	



Ροφήματα - Beverages

Frappe (Iced Coffee)	3,00€
Nescafe	3,00€
Espresso	3,00€
Double Espresso	3,50€
Cappuccino	4,00€
Double Cappuccino	4,50€
Espresso Decaffeinated	3,00€
Ελληνικός καφές <i>Greek Coffee</i>	3,00€
Διπλός Ελληνικός Καφές <i>Double Greek Coffee</i>	3,50€
Freddo Espresso	3,50€
Freddo Cappuccino	4,00€
Σοκολάτα (Ζεστή ή Κρύα) <i>Chocolate (Hot or Cold)</i>	3,50€
Τσάι (English Breakfast, Πράσινο Τσάι, Χαμομήλι, Μέντα) <i>Tea (English Breakfast, Green Tea, Camomile, Mint)</i>	3,00€



