



# *Menu*

# Ορεκτικά, Ζυμαρικά & Ριζότο

## Appetizers, Pasta & Risotto

*Ένα “ταξίδι” γεύσεων σε όλη την Ελλάδα | A trip of flavors around Greece*

- Χταπόδι σχάρας | Grilled octopus** 🍷 ..... 17,00€  
Φάβα Σαντορίνης, κάπαρη, κρίταμος, γλάσο πορτοκάλι-βαλσάμικο  
Santorini fava beans, capers, rock samphire, orange and balsamic glaze
- Μυδοπίλαφο | Mussels with rice** 🍷 ..... 15,00€  
Ρύζι Vialone nano, φινόκιο, λεμόνι, πούδρα αυγοτάραχου  
Vialone nano rice, fennel, lemon, bottarga powder
- Κρητική “Καρμπονάρα” | Cretan “Carbonara”** ..... 15,00€  
Πλεξούδες, καπνιστό απάκι, μανιτάρια, θυμάρι, γραβιέρα, κρόκος αυγού  
Casarecce, smoked apaki, mushrooms, thyme, graviera cheese, egg yolk
- Κριθαρότο με γαρίδες | Orzo pasta with shrimps** ..... 18,00€  
Μαγειρεμένο με πιπεριές & σάλτσα ντομάτας, σερβίρεται με ντοματίνια  
κονφί και μους φέτας  
Cooked with peppers & tomato sauce, served with tomatoes confit and feta mousse
- Παστίτσιο σε μοντέρνα εκτέλεση | Contemporary Pastitsio** ..... 15,00€  
Ζυμαρικά paccheri, σπιτική Μπολονέζ, κρέμα παρμεζάνας  
Paccheri pasta, beef Bolognese, parmesan cream
- Σπαγγέτι ολικής άλεσης | Whole grain Spaghetti** 🍷 🌿 ..... 15,00€  
με λαχανικά, pesto με λιαστή ντομάτα & αμύγδαλο, τυρί Τσαλαφούτι  
with vegetables, sun dried and almonds pesto, Tsalafouti (cream cheese)
- Ριζότο α λά γεμιστά | Risotto a la Gemista** 🍷 🌿 ..... 15,00€  
Ψιλοκομμένα λαχανικά, ντοματίνια ψητά, κρέμα φέτας, λάδι δυόσμου  
Finely chopped vegetables, baked tomato, feta cream, spearmint oil

## Οι σαλάτες μας - Our salads

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

- Σαλάτα σαν “Σπανακόπιτα” | Spinach Pie” salad** 🍷 🌿 ..... 13,00€  
Σπανάκι, παντζαρόφυλλα, ψητό μανούρι, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι,  
λαδολέμονο, τραγανό φύλλο με σουσάμι  
Spinach, beetroot leaves, grilled manouri cheese, dill, scallions, lemon olive oil,  
crispy fillo with sesame
- Burrata** 🌿 ..... 14,00€  
Πολύχρωμες ντομάτες, ρόκα, κουκουνάρι, πέστο βασιλικού, ελαιόλαδο  
Variety of tomatoes, rucola, pine nuts, basil pesto, olive oil
- Ελληνική | Greek** 🌿 ..... 13,00€  
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, κρίταμος, φέτα ΠΟΠ,  
ελιές, παξιμάδι χαρούπι, ελαιόλαδο  
Tomato, cucumber, peppers, onion, caper, rock samphire, feta PDO,  
olives, carob rusks, olive oil

# Κυρίως πιάτα - Main dishes

*Premium κοπές κρέατος και δημιουργικά πιάτα με ψάρι*

*Premium cuts and creative fish dishes*

**Φιλέτο λαβράκι | Sea bass fillet** ..... 19,00€

Κρέμα πατάτα-σκόρδο, ψητό φινόκιο, σάλτσα με ούζο & κρόκο Κοζάνης  
Potato-garlic cream, grilled fennel, ouzo and Kozani saffron sauce

**Ψητός σολομός | Grilled Salmon** 🌱 ..... 19,00€

Ζεστή σαλάτα με κινόα, φακές Beluga και γλάσο με σόγια/μαύρο σκόρδο  
& σουσάμι  
Warm quinoa salad with beluga lentils & spinach, soya, sesame  
& black garlic glaze

**Κοτόπουλο σε κενό αέρος | Chicken Sous-vide** 🌱 ..... 19,00€

Νιόκι κολοκύθας, κυανό τυρί, φουντούκι, κολοκυθόσπορος  
Butternut squash gnocchi, Greek blue cheese, hazelnut, pumpkin seeds

**Χοιρινό φιλέτο | Pork fillet** ..... 20,00€

Πουρές γλυκοπατάτας, σάλτσα με χαρουπόμελο, γλυκό κρασί Λήμνου  
& θυμάρι  
Sweet potato puree, purple potato gnocchi and carob syrup, Limnos  
sweet wine & thyme sauce

**T-Bone από μοσχάρι γάλακτος | T-bone Veal Steak** ..... 22,00€

Σάλτσα Demi glace με πολύχρωμα πιπέρια και πατάτες country  
Demi Glace sauce with peppercorns mix and country potatoes

**Black Angus Burger** ..... 18,00€

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

Οι γλυκές μας προτάσεις | Our sweet suggestions

**Πανακότα | Panna Cotta**  ..... 8,00€

Κουλί κόκκινων φρούτων, σπόροι chia & crumble με φυστίκι Αιγίνης  
Red fruits coulis, chia seeds & Aegina pistachio crumble

**Μιλφείγ | Millefeuille**  ..... 8,00€

Τραγανή σφολιάτα, κρέμα patisserie, παγωτό βανίλια με σιρόπι καραμέλας  
Crispy puff pastry, patisserie cream, vanilla ice cream with caramel syrup

**Brownie**  ..... 9,00€

Παγωτό Oreο, φουντούκια, σιρόπι σοκολάτας  
Oreo Ice cream, hazelnuts, chocolate syrup

**Τριλογία sorbet με φρέσκα φρούτα εποχής**    ..... 12,00€

Trilogy of Sorbets and fresh fruits

Για περιπτώσεις αλλεργίας ή ειδικής διατροφής απευθυνθείτε  
στο σερβιτόρο σας  
For allergies or special dietary requirements, ask your waiter

 - Vegetarian

 - Vegan Option

 - Gluten Free

Επιμέλεια μενού: Κωβαίος Κωνσταντίνος  
Menu development: Koveos Konstantinos



## Λευκοί Οίνοι - White Wines

Μοντέρνα Αλληγορία “Ελληνικά Κελλάρια Οίνων” 750ml ..... 21,00€  
Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο, Ροδίτης  
Moderne Allegorie “Greek Wine Cellars” 750ml  
Varieties: Moschofilero, Roditis

Μαλαγουζιά “Ελληνικά Κελλάρια Οίνων” 750ml ..... 21,00€  
Ποικιλία: Μαλαγουζιά  
Malagouzia “Greek Wine Cellars” 750ml  
Variety: Malagouzia

Μικρός Βοριάς “Ρούβαλης” 750ml ..... 21,00€  
Ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Chardonnay  
Mikros Vorias “Rouvalis Winery” 750ml  
Varieties: Sauvignon Blanc, Chardonnay

## Ροζέ Οίνοι - Rose Wines

Φραγκοσυκιά “Ρούβαλης” 750ml ..... 23,00€  
Ποικιλίες: Cabernet Franc, Ροδίτης  
Fragosykia “Rouvalis Winery” 750ml  
Varieties: Cabernet Franc, Roditis

## Ερυθροί Οίνοι - Red Wines

Μελισσόμαντρα “Καλλιγιάς” 750ml ..... 21,00€  
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon  
Melissomadra “Calliga” 750ml  
Variety: Cabernet Sauvignon

4 Γενεές “Κατσάρος” 750ml ..... 24,00€  
Ποικιλίες: Merlot, Syrah  
4 Genees “Katsaros Distillery” 750ml  
Varieties: Merlot, Syrah

## Αφρώδεις Οίνοι - Sparkling Wines

J.P. CHENET BRUT 200ml .....	12,00€
Ποικιλίες: Sauvignon Blanc – Colombard	
Varieties : Sauvignon Blanc – Colombard	

## Ελληνικά Αποστάγματα - Greek Spirits

Τσίπουρο Αλλοτινό 200ml .....	12,00€
(Διπλής Απόσταξης)	
Tsipouro Allotino 200ml”	
(Double Distillation)	
Ούζο Legendary “Οικογένεια Κατσάρου” 200ml .....	12,00€
(100% Απόσταξης)	
Ouzo Legendary “Katsaros Distillery” 200ml	
(100% Distillation)	

## Μπύρες - Beers (330ml)

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

## Ποτά - Drinks

Ποτήρι κρασί (Λευκό, κόκκινο ή ροζέ) .....	7,00€
Wine Glass (White, red or rosé)	
Γλυκός οίνος σε ποτήρι .....	6,00€
Sweet dessert wine glass	
Ούζο ποτήρι .....	6,00€
Ouzo Glass	
Ποτά .....	8,00€
Spirits	
Ποτά Premium .....	12,00€
Premium Spirits	

## Αναψυκτικά - Refreshments

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι ..... Fresh Orange Juice	6,00€
Αναψυκτικά ..... Soft Drinks	3,50€
Iced Tea .....	5,00€
San Pellegrino Sparkling Water 750ml ..... Ανθρακούχο Νερό San Pellegrino 750ml	5,00€
Ανθρακούχο Νερό ..... Sparkling Water 250 ml	3,50€
Μεταλλικό Νερό ..... Mineral Water 1lt	1,50€
Μεταλλικό Νερό ..... Mineral Water 500ml	0,50€

## 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 ..... Greek Coffee	3,00€
Διπλός Ελληνικός Καφές ..... Double Greek Coffee	3,50€
Freddo Espresso .....	3,50€
Freddo Cappuccino .....	4,00€
Σοκολάτα (Ζεστή ή Κρύα) ..... Chocolate (Hot or Cold)	5,00€
Τσάι (English Breakfast, Πράσινο Τσάι, Χαμομήλι, Μέντα)..... Tea (English Breakfast, Green Tea, Camomile, Mint)	3,00€

