

Ποικιλία ψωμιών, ελιές και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο/ άτομο 1.50€ /ατομο  
Bread basket, olives and extra virgin olive oil/person 1.50€ /person

## Ορεκτικά / Appetizers

Χταπόδι\* σιγομαγειρεμένο με φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένα κρεμμύδια και λάδι μυρωδικών 12.50€

Octopus\* braised with Santorin fava (split peas) caramelized onions and herds oil

Τατάκι τόνου με κάπαρη, ελιές, σουσάμι, ρεπανάκια και σάλτσα ρονζυ 12.80€  
Tuna tataki with capers, olives, sesame, radishes and ponzu sauce

Μελιτζάνα καπνιστή με κουκουνάρι, γιαούρτι και σαλάμι Λευκάδος 9.00€  
Smoked eggplant with pine nuts, yogurt and dry salami Lefkados

Σουπιά ψημένη στη σχάρα με πουρέ φασολιού και λαδολέμονο με φρέσκια ρίγανη 11.30€  
Grilled cuttlefish with bean purée fresh oregano and olive oil lemon

Πατάτες chips αρωματισμένες με φρέσκο θυμάρι και λάδι τρούφας ή μυζήθρα ξερή 7.00€  
Fried potato chips flavored with fresh thyme and truffle oil or traditional cheese

## Σαλάτες / Salads

Δροσερή πράσινη σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο, ράσπερι, δυόσμο και ντρέσινγκ μάνγκου 11.90€  
Green salad with shrimp, mango, raspberry, mint and mango dressing

Σαλάτα με κινόα, καπνιστό χέλι, γκρέιπφρουτ, ντοματίνια, αγγουράκι αμύγδαλο φιλέ και βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή 15.50€  
Salad with quinoa, smoked eel, grapefruit, cherry tomatoes, cucumber almond fillet and citrus vinaigrette

Σαλάτα fresh με τοματίνια ψητά, πιπεριές, κάπαρη, ελιές, βασιλικό, γραβιέρα, τραγανό ψωμί ζυμωτό και βινεγκρέτ βαλσάμικου 14.80€  
'Fresh' salad with roasted tomatoes, peppers, capers, olives, basil, Greek grynère cheese crispy sourdough bread and balsamic vinaigrette

Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με πίκλα από κρίταμο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 9.50€  
Greek salad with pickled rock samphire and extra virgin olive oil

## Χορτοφαγικά πιάτα / Vegan plates

**Κρητική σαλάτα με τοματίνια, κάπαρη, ρόκα, κρεμμυδάκι, παξιμάδι χαρουπιού βαλσάμικο και λευκό φυτικό τυρί** 11.50€  
Cretan salad with cherry tomatoes, capers, arugula, onion, carob rusk, balsamic and white plant based cheese

**Φυτικά κεφτεδάκια τηγανητά με πιτάκια καλαμποκιού, μαριναρισμένη ντομάτα και γιαούρτι φυτικής προέλευσης** 9.50€  
Fried plant based meat balls with corn pies, marinated tomatoes and plant based yogurt

**Νουντλς από φαγόπυρο, ψητά λαχανικά, τόφου, κάσιους, και σάλτσα σόγιας** 9.60€  
Buckwheat noodles, grilled vegetables, tofu, cashews, and soy sauce

**Χάμπουργκερ λαχανικών με φυτικό τυρί, ντομάτα, μαρούλι και ανάμεικτη σαλάτα** 13.50€  
Veggie burger with plant based cheese, tomato, lettuce and mixed salad

## Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

**Σπαγγέτι ντομάτας με φρέσκο βασιλικό και γλασσαρισμένα τοματίνια** 12.50€  
Tomato spaghetti with fresh basil and glazed cherry tomatoes

**Σκιουφιχτά με καβούρι, λαχανικά και σάλτσα μπισκ** 17.00€  
'Skoufikhta' Cretan pasta with king crab, vegetables and bisque

**Ριζότο με γεύση μπριάμ και φέτα** 13.30€  
Risotto with chopped vegetables and herbs tossed together with olive oil, tomato and feta cheese

**Ραβιόλια γεμιστά με μανιτάρια σε κρέμα τρούφας** 15.00€  
Ravioli with mushrooms in truffle cream

**Σερβίρουμε ζυμαρικά χωρίς γλουτένη (έξτρα χρέωση 3€)**  
We serve gluten-free pasta (extra charge 3€)

## Κυρίως πιάτα / Main courses

**Τσιπούρα σοτέ με χόρτα εποχής, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα αλα Σπετσιώτα** 19.90€

Sea bream sauté with seasonal greens, celery root puree and “spetsiota” vegetables sauce

**Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής στη σχάρα με λαχανικά ψημένα** 18.50€

**στο φούρνο και γιαούρτι με τζίντζερ**

Grilled free-range chicken with baked root vegetables and ginger yogurt

**Ταλιάτα μόσχου με φουρνιστή πατάτα, ρόκα, μυρωδικά και μαγιονέζα μουστάρδας wholegrain** 28.00€

Beef tagliata with baked potato, arugula, herbs and wholegrain mustard mayonnaise

**Σουβλάκι ανοιχτό (χοιρινό ή κοτόπουλο) με πίτα καλαμποκιού, πατάτες και τζατζίκι** 15.50€

Souvlaki (pork or chicken) with corn pie, French fries and tzatziki

**Μουσακάς** 16.50€

Traditional ‘Moussaka’

## Χάμπουργκερς / Burgers

**Χάμπουργκερ “Fresh” με μπέικον, τυρί, ντομάτα πικάντικο κόλλολου και φρέσκες τηγανιτές πατάτες** 15.00€

Hamburger “Fresh” with bacon, cheese, tomato, spicy coleslaw and fresh fried potatoes

## Σάντουιτς / Sandwiches

**Τορτίγια με ψητά λαχανικά, μανιτάρια πλευρώτους ντομάτα και κρέμα γιαουρτιού** 8.00€

Tortilla with grilled vegetables, mushrooms, tomato and yoghurt cream

**Κλαμπ σάντουιτς σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές** 11.00€

Club sandwich served with fried potatoes

**Τοστ με χοιρινό φουαντρέ και κασέρι** 5.50€

Toast with fuantré ham & kasseri cheese

# Επιδόρπια / Desserts

**Κρέμα μοσχολέμονου με ντακουάζ αμυγδάλου** 8.00€  
Lime cream with almond dacquoise

**Κρέμα σοκολάτας προφιτερόλ με τραγανά σου και κρέμα ζαχαροπλαστικής** 9.00€  
Profiteroles chocolate cream with choux and patisserie cream

**Παγωμένο σεμιφρέντο "Αρμενοβίλ" με μαρέγκα, αποξηραμένα φρούτα, αμύγδαλο και γκανάζ σοκολάτας** 9.50€  
Semifreddo, traditional "armenovil" with meringue, dried fruits, almond and chocolate ganache

**Φρούτα εποχής ή Φρουτοσαλάτα** 6.00€  
Seasonal fruits or Fruit salad

**Ποικιλία γεύσεων παγωτού** 8.00€  
**Βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα Valrhona, σοκολάτα γάλακτος με αλμυρή καραμέλα και αμύγδαλα, μαύρη σοκολάτα με φρούτα του δάσους, πεπόνι, φυστίκι, γρανίτα λεμόνι**  
Variety of ice cream flavors  
Vanilla Madagascar, Valrhona chocolate, milk chocolate with salty caramel and almonds, dark chocolate with forest fruits, melon, pistachio, lemon sorbet

**\*Κατεψυγμένο προϊόν ανώτερης ποιότητας**  
\*High quality frozen product

**Αγαπητοί πελάτες**  
για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε τρόφιμα ενημερώστε το προσωπικό μας

**Dear guests**  
For any possible allergies or intolerance to certain foods kindly inform our staff

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).»

«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT or INVOICE).»