

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

Ορεκτικά / Appetizers

Καρπάτσιο μάνγκο με βασιλικό καβούρι*, μους αβοκάντο, αγγουράκι και βινεγκρέτ με μοσχολέμονο και πιπερόριζα 16.70€

Mango carpaccio with king crab*, avocado mousse cucumber and lime, ginger vinaigrette

Μους λευκού ταραμά με τρίμμα αβγοτάραχου και πιτάκια tortillas 8.80€
Taramosalata (white fish roe dip) with bottarga powder and tortilla pies

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

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

Κρητική παραδοσιακή πίτα με χόρτα, μάραθο και αρωματικό ντιπ γιαουρτιού 9.00€
Cretan traditional pie with greens, fennel and flavored yoghurt dip

Μοτσαρέλα burrata με τσάντνι από τοματίνια, πάστα ελιάς, πέστο βασιλικού και τραγανά φύλλα κρούστας με σουσάμι 11.40€

Burrata mozzarella with chutney tomatoes, olive paste, basil pesto and crispy pastry with sesame

Λουκάνικο χωριάτικο με πράσο στη σχάρα με πιτούλες καλαμποκιού και τυρί τσαλαφούτι 10.20€

Country sausage with leek grilled with corn pie and "tsalafouti" goat's cream cheese

Πατάτες chips αρωματισμένες με φρέσκο θυμάρι λάδι τρούφας ή μυζήθρα ξηρή 7.00€
Fried potato chips flavored with fresh thyme Truffle oil or Greek traditional cheese

Πλατό με ποικιλία Π.Ο.Π. Ελληνικών τυριών 15.50€
(Γραβιέρα Κρήτης, Σαν Μιχάλη Σύρου, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Μετσοβόνη)

Platter with Assortment of PDO selected Greek Cheese (Gruyere Crete, San Michali Syros, ladotyri Mytilinis, smoked cheese Metsovou)

Πλατό με ποικιλία εκλεκτών αλλαντικών 15.50€
(Coppa, prosciutto, mortadella, ζαμπόν φουαντρέ Υφαντής)

Selected Greek cold cuts platter (Coppa, prosciutto, mortadella, fouantre ham Yfantis)

*Κατεψυγμένο προϊόν ανώτερης ποιότητας

***High quality frozen product**

Σαλάτες / Salads

Σαλάτα με κινέζικο λάχανο, κέιλ, αβοκάντο, λιναρόσπορο, ρέβα, πεπόνι και βινεγκρέτ καρύδας 8.80€

Salad with Chinese cabbage, kale, avocado, linseed, turnip, melon and coconut vinaigrette

Καπνιστή πατατοσαλάτα με λαχανικά και χέλι στη σχάρα με πέρλες μαύρου σκόρδου 14.40€

Potato salad smoked with vegetables and grilled eel with black garlic pearls

Poke bowl με τόνο, κινόα, αβοκάντο, ρόκα, αγγούρι, καρότο φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι, ντρέσινγκ ponzu και πικαντική μαγιονέζα 13.50€

Poke bowl with tuna, quinoa, avocado, rocket, cucumber, carrot spring onion, sesame, dressing ponzu and spicy mayo

Σαλάτα με κοτόπουλο ψητό τραγανό μπέικον, φλέικς τυριού Σαν Μιχάλη και ντρέσινγκ Caesar 12.80€

Salad with roast chicken crispy bacon, cheese flakes "San Michali" and Caesar dressing

Κρητική σαλάτα με ντοματίνια, κάπαρη παξιμάδι χαρουπιού, ξινομυζήθρα και ντρέσινγκ με αγγούρι 11.50€

Cretan salad with cherry tomatoes, capers carob rusk, Greek soft cheese and cucumber 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

Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

Σπαγγέτι ντομάτας με φρέσκο βασιλικό και γλασαρισμένα ντοματίνια
Tomato Spaghetti with fresh basil and glazed cherry tomatoes 12.50€

Ραβιόλια με πιπεριές Φλωρίνης και φέτα σε κρέμα με φρέσκο βασιλικό
Ravioli with “Florina” red peppers and feta cheese in cream with fresh basil 14.00€

Ριζότο με γεύση γემιστών
Risotto “yemista style” with eggplant, zucchini, peppers, onion, tomato, fresh herbs and feta cheese 12.90€

Ριζότο με σουπιά και το μελάνι της, τουίλ παρμεζάνας με μυρωδικά και σαλάμι Λευκάδος
Risotto with cuttlefish and its ink, parmesan herbs tuiles and dry salami Lefkados 16.30€

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

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

Τσιπούρα σοτέ με χόρτα εποχής, κους κους κουνουπιδιού και μεσογειακή σάλτσα με ελιές κάπαρη, ντομάτα και φρέσκα μυρωδικά
Sea bream with season greens, cauliflower and Mediterranean sauce with olives capers, tomatoes and fresh herbs 19.50€

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής στη σχάρα με πουρέ μπρόκολου, καλαμπόκι, τοματίνια, ριζογκοφρέτα με μυρωδικά και σάλτσα γιαουρτιού
Grilled chicken free-range with mashed broccoli, corn, grilled tomatoes herbs rice cakes and yoghurt sauce 18.50€

Καρέ από μαύρο χοίρο με σάλτσα φουντούκι, πιπέρι σετσουάν και πουρέ σελινόριζας με ξινόμηλο
Sautéed Black pork steak with hazelnut, Sichuan pepper sauce, and celeriac mash with green apple 24.10€

Rib Eye Black Angus με σπαράγγια, πατάτες baby βουτύρου και σάλτσα bbq με μαύρο ρούμι
Rib Eye Black Angus with asparagus, baby butter potatoes and bbq sauce with black rum 29.50€

Σουβλάκι ανοιχτό (χοιρινό ή κοτόπουλο) με πίτα καλαμποκιού, πατάτες τηγανιτές και τζατζίκι
Souvlaki (pork or chicken) with corn pie, French fries and tzatziki 15.50€

Μουσακάς
Traditional “Mousaka 16.50€

Επιδόρπια / Desserts

Πανακότα λευκής σοκολάτας με βατόμουρα 7.50€
Panna cotta with white chocolate and blackberries

Επιδόρπιο με γεύση lila pause , κρέμα φράουλας, κόκους ριζιού 8.00€
και σοκολάτα γάλακτος
Dessert with Lila pause flavor, strawberry cream, rice crisps and milk chocolate

Μπάρα σοκολάτας ταχίνι με φεγγεντίνη φουντούκι 9.00€
και σορμπέ εξωτικών φρούτων
Chocolate tahini Bar with feuilletine hazelnuts and Exotic Fruit Sorbet

Φρέσκα φρούτα εποχής ή φρέσκια φρουτοσαλάτα 6.00€
Fresh seasonal fruits or fresh fruit salad

Ποικιλία γεύσεων παγωτού 8.00€
Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα Valrhona, Σοκολάτα γάλακτος
με αλμυρή καραμέλα και αμύγδαλα, Μαύρη σοκολάτα με φρούτα του δάσους,
Φυστίκι, Γρανίτα λεμόνι, Γρανίτα πεπόνι
Variety of ice cream flavors
Vanilla Madagascar, Valrhona chocolate, Milk chocolate with salty caramel and almonds Dark chocolate with forest fruits, Pistachio, Lemon sorbet, Melon sorbet

Cofees & Infusions

Espresso 4.00€ / Espresso double 5.50€

Cappuccino 5.00€ / Filter coffee 3.50€

Greek coffee 3.50€ / Double Greek coffee 4.50€ / Irish coffee 10.00€

Hot Chocolate 5.50€

Nescafe Frappe' 4.50€ / Freddo espresso 4.50€

Freddo cappuccino 5.50€

Variety of Tea Route / Mountain Tea 4.00€

Χάμπουργκερς / Burgers

Χάμπουργκερ "Fresh" με μπέικον, τυρί, ντομάτα
πικάντικο κόλλσλοου και φρέσκες τηγανιτές πατάτες
**Hamburger "Fresh" with bacon, cheese, tomato, spicy coleslaw
and fresh fried potatoes** 15.00€

Χάμπουργκερ λαχανικών με τυρί, ντομάτα, μαρούλι
πικάντικο κόλλσλοου και ανάμεικτη σαλάτα
Veggie burger with cheese, tomato, lettuce, spicy coleslaw and mixed salad 13.50€

Σάντουιτς / Sandwiches

Τορτίγια με ψητά λαχανικά, μανιτάρια πλευρώτους
ντομάτα και κρέμα γιαουρτιού
Tortilla with grilled vegetables, mushrooms, tomato and yoghurt cream 8.00€

Κλαμπ σάντουιτς σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές
Club sandwich served with fried potatoes 11.00€

Τοστ με χοιρινό φουαντρέ και κασέρι
Toast with fuantré ham & kasseri cheese 5.50€

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**

Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wine's

Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Ακακίες , Αμύνταιο (Ξινόμαυρο) 26.00€

Kir-Gianni Estate, Akakies, Amyntaio (Xinomavro)

Prosecco Gancia, D.O Prosecco, Italy

25.00€ / 7.00€

Moscato d'Asti D.O.C.G Bersano Monteolivo Italy 750ml

25.00€ / 7.00€

Moscato d'Asti D.O.C.G Bersano Monteolivo Italy 200ml

10.00€

Σαμπάνιες / Champagnes

Moet et Chandon Brut Imperial 200ml

26.00€

Moet et Chandon Brut Imperial 750ml

110.00€

Dom Perignon Brut

210.00€

Λευκά / White's

Κτήμα Σεμέλη Μαντινεία (Μοσχοφίλερο)

22.00€ / 6.00€

Semeli Estate Mantinia (moschofilero)

Κτήμα Χαρλαύτη, Πελοπόννησος (Sauvignon Blanc)

23.00€ / 5.00€

Domaine Charlaftis, Peloponnese (Sauvignon Blanc)

Κτήμα Πατεριανάκη, Ηράκλειο, Κρήτη (Ασύρτικο) Bio

27.00€

Domaine Paterianaki, Iraklion, Crete (Assyrtiko) Bio

Κτήμα Μίγα, Μικρός Τρυγητός, Τύρναβος (Chardonnay)

22.00€ / 5.00€

Domaine Migas, Micros Trigitos, Tyrnavos (Chardonnay)

Κτήμα Κοκοτού, Αττική (Σαββατιανό) Bio

19.00€ / 5.00€

Kokotos Estate, Attica (Savatiano) Bio

Κτήμα Παυλίδη, Θέμα, Δράμα (Ασύρτικο / Sauvignon Blanc)

26.00€

Pavlidis Estate, Thema, Drama (Assyrtiko / Sauvignon Blanc)

Κτήμα Άλφα, Φλώρινα (Μαλαγουζιά)

24.50€ / 6.00€

Alpha Estate, Florina (Malagouzia)

Κτήμα Αβαντίς , Lenga, Εύβοια (Gewurztraminer)

27.50€

Avantis Estate, Lenga, Evia (Gewurztraminer)

Τετράμυθος Ρετσίνα, Αχαΐα (Ροδίτης) Bio


18.00€

Tetramythos Retsina, Achaia (Roditis) Bio

Ροζέ / Rose

Κτήμα Μίγα, Τύρναβος (Μοσχάτο Τυρνάβου) 21.00€ / 5.00€ 
Domaine Migas, Tyrnavos (Muscat of Tyrnavos)

Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Ακακίες, Αμύνταιο (Ξινόμαυρο) 23.00€
Kir-Gianni Estate, Akakies, Amyntaio (Xinomavro)

Κτήμα Σεμέλη Δέλεαρ (Syrah Grenache Rouge) 27.00€ / 6.00€ 
Semeli Estate Delear (Syrah Grenache Rouge)

Ερυθρά / Red's

Κτήμα Μίγα, Μικρός Τρυγητός, Τύρναβος (Merlot) 19.00€ / 5.00€ 
Domaine Migas, Mikros Trigitos, Tyrnavos (Merlot)

Κτήμα Κοκοτού, Αττική (Cabernet Sauvignon) Bio 22.00€ / 6.00€ 
Kokotos Estate, Attica (Cabernet Sauvignon) Bio

Κτήμα Σεμέλη Νεμέα Reserve (Αγιωργιτικο) 25.00€/6.00€ 
Semeli Estate Nemea Reserve (Agiorgitiko)

Κτήμα Πατεριανάκη, Μελισσόκηπος, Κρήτη (Κοτσιφάλι / Μαντηλάρι) 23.00€
Domaine Paterianaki, Melissokipos, Crete (Kotsifali / Mantilari)

Κτήμα Δαλαμάρα, Νάουσα (Ξινόμαυρο) 30.00€
Dalamara Estate, Naousa (Xinomavro)

Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Παράγκα, Μακεδονία (Merlot, Ξινόμαυρο, Syrah) 26.00€
Kir-Gianni Estate, Paranga, Macedonia (Merlot / Xinomavro / Syrah)

Κτήμα Αβαντίς, Εύβοια (Syrah) 26.00€ / 6.00€ 
Avantis Estate, Evia (Syrah)

Κτήμα Χαρλαύτη, Christiana, Πελοπόννησος (Malbec) 22.00€ / 5.00€ 
Domaine Charlaftis, Christiana Peloponnese (Malbec)

Κτήμα Άλφα, Φλώρινα (Pinot Noir) 31.00€
Alpha Estate, Florina (Pinot Noir)

Επιδόρπιοι Οίνοι / Dessert Wine's

ΕΟΣ Σάμου, Ανθεμής, Σάμος (Μοσχάτο) 7.00€ 
EOS Samos, Anthemis, Samos (Muscat of Samos)

Μαυροδάφνη, Πάτρα (Μαυροδάφνη) 6.00€ 
Mavrodaphne, Patra (Mavrodaphne)

Spirits

Blended Whiskey / Jameson, Famous Grouse, Dewars, Grants, Haig, Johnnie red	9.00€
Premium Blended Whiskey / Chivas 12 yrs, Dimple 12 yrs, Johnnie Black	12.00€
Single Malt / Cardhu, Glenfidich	12.00€
Lagavulin	15.00€
Bourbon Whiskey / Jack Daniels, Four Roses, Jim Beam	10.50€
Vodka / Wyborova, Stolichnaya, Smirnoff, Absolut	9.00€
Gin / Gordons, Beefeater	9.00€
Tanqueray , Bombay	10.00€
Jose Quervo	9.00€
All Premium spirits	12.00€
Spirits Regular per bottle	95.00€
Spirits Premium per bottle	120.00€
All spirits served with soft drinks cost 1.00€ more	

Beers

Mythos Draft 300ml	5.00€
Mythos Draft 500ml	6.50€
Mythos, Amstel, Heineken, Fix	.50€
McFarland, Corona	7.00€
Strongbow cider	5.50€

Soft Drinks

Coca cola, Sprite, Fanta, Tonic, Soda	3.50€
Ginger Beer, Pink Grapefruit soda	3.50€
Souroti Sparkling 250ml	3.00€
Souroti Sparkling 750ml	5.50€
Perrier 330ml	4.00€
Mineral water 0,5Lt	2.00€
Mineral water 1Lt	3.50€
Organic Fresh Lemonade with ginger or Strawberry	6.00€

«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)