

**BREAD BASKET / ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ**

Olives / extra virgin olive oil  
Ελιές / εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

**4.00€**

per person / το άτομο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## APPETIZERS

**DIPS / ΑΛΟΙΦΕΣ**

Tarama / hummus / eggplant / cheese salad / pita bread  
Ταραμάς / χούμους / μελιτζάνα / τυροσαλάτα / πιτάκια

**10.50€**

**“BUYURDI” BAKED CHEESE / ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΤΥΡΙΩΝ**

Tomato / pepper / oregano / sourdough bread  
Ντομάτα / πιπεριά / ρίγανη / προζυμένιο ψωμί

**9.50€**

**ANCHOVY / ΓΑΥΡΟΣ**

Marinated with Florina peppers and black garlic  
Μαριναρισμένος με πιπεριές Φλωρίνης και μαύρο σκόρδο

**11.50€**

**GRILLED OCTOPUS AND SQUID / ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΑ \***

With tarama and fresh oregano lemon oil  
Με ταραμά και λαδολέμονο φρέσκιας ρίγανης

**18.00€**

**SIFNOS CHICKPEA STEW / ΡΕΒΥΘΑΔΑ ΣΙΦΝΟΥ**

With yogurt and bonito lakerda  
Με γιαούρτι και λακέρδα παλαμίδας

**11.50€**

**GREENS PIE / ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ**

Layers of homemade crispy phyllo dough  
feta cheese / fresh herbs  
Στρώσεις τραγανού σπιτικού φύλλου / φέτα / φρέσκα βότανα

**10.50€**

**GREEK BLUE CRAB / ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ**

In a Greek salad broth / rice paper chips with cuttlefish ink  
Σε ζωμό χωριάτικης σαλάτας / ριζογκοφρέτα με μελάνι σουπιάς  
**18.50€**

**FRIED POTATO CHIPS / ΤΣΙΠΣ ΠΑΤΑΤΑΣ**

Fresh thyme / truffle oil or dried "mizithra" cheese  
Φρέσκο θυμάρι / λάδι τρούφας ή μυζήθρα ξερή  
**8.50€**

ΠΛΑΤΩ

# PLATTERS

**ASSORTMENT OF  
PDO SELECTED GREEK CHEESE  
ΠΟΙΚΙΛΙΑ Π.Ο.Π. ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ**

Gruyère from Crete / San Michali from Syros  
Iadotyri from Mytilene / smoked cheese from Metsovo  
Γραβιέρα Κρήτης / Σαν Μιχάλη Σύρου  
λαδοτύρι Μυτιλήνης / μετσοβόνη  
**19.00€**

**ASSORTMENT OF GREEK COLD CUTS  
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΚΛΕΚΤΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**

Coppa / prosciutto / mortadella  
Ifantis fouantre ham  
Coppa / προσούτο  
μορταδέλα / ζαμπόν φουαντρέ Υφαντής  
**19.00€**

Dear Guests, if you have any food allergies  
or intolerances, please inform our staff.  
Αγαπητοί πελάτες, αν έχετε κάποια αλλεργία ή δυσανεξία  
σε τρόφιμα, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

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

ΣΑΛΑΤΕΣ

# SALADS

## COOL SALAD / ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

Shrimp / avocado / iceberg / lollo lettuce / arugula  
cherry tomato / chives / citrus dressing  
Γαρίδες / αβοκάντο / iceberg / λόλα / ρόκα / τοματίνια  
σχινόπρασο / ντρέσινγκ εσπεριδοειδών  
**15.50€**

## DAILY "FRESH FARM" SALAD

### ΣΑΛΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ "ΦΑΡΜΑΣ FRESH"

Fennel / grapes / radish / white balsamic vinaigrette  
Φινόκιο / σταφύλι / ραπανάκι / βινεγκρέτ λευκού βαλσάμικου  
**12.50€**

## TOMATO SLICES WITH CAPERS

### ΝΤΟΜΑΤΑ ΡΟΔΕΛΑ ΜΕ ΚΑΠΑΡΗ

Goat cheese / olives / onion / extra virgin olive oil  
Κατσικίσιο τυρί / ελιές / κρεμμύδι  
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο  
**11.00€**

## GRILLED SUMMER VEGETABLES

### ΨΗΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

With hummus and balsamic sauce  
Με χούμους και βαλσάμικο  
**10.50€**

## GREEK SALAD / ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Pickled rock samphire / extra virgin olive oil  
Πίκλα από κρίταμο / εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο  
**12.00€**



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

# VEGAN PLATES

## LETTUCE HEARTS / ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ

Dill / avocado / spring onion / lemon pearls / lemon oil

Άνηθος / αβοκάντο / κρεμμυδάκι φρέσκο

πέρλες λεμονιού / λαδολέμονο

10.50€

## FRIED PLANT-BASED MEATBALLS / ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ

Corn pita / marinated tomatoes / plant-based yogurt

Πίτες καλαμποκιού / μαριναρισμένη ντομάτα

φυτικό γιαούρτι

14.00€

## VEGGIE BURGER / ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Plant-based cheese / lettuce / tomato / mixed salad

Φυτικό τυρί / μαρούλι / ντομάτα / ανάμεικτη σαλάτα

16.00€

## CHOCOLATE DESSERT / ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Chocolate ganache / halva / red fruits / cereal crumble

Γκανάς σοκολάτας / χαλβάς / κόκκινα φρούτα / κραμπλ δημητριακών

10.00€



ZYMAPIKA & PIZOTO

# PASTA & RISOTTO

## TOMATO SPAGHETTI / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

Fresh basil / glazed cherry tomatoes  
Φρέσκος βασιλικός / γλασαρισμένα τοματίνια  
14.50€

## HILOPITES BOTTARGA / ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΑΒΓΟΤΑΡΑΧΟ

Fresh traditional pasta / bottarga from Missolonghi  
asparagus / "mizithra" cheese / lime  
Φρέσκα ζυμαρικά / αβγοτάραχο Μεσολογγίου  
σπαράγγια / μυζήθρα / μοσχολέμονο  
18.50€

## CONCHIGLIE FRESH PASTA / ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΟΧΥΛΙ

Cuttlefish ink / shrimps / tomato sauce / feta cheese  
Μελάνι σουπιάς / γαρίδες σαγανάκι  
19.90€

## RISOTTO "YALANTZI" / ΡΙΖΟΤΟ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ

Dolmadaki "yalantzi" flavour / yogurt  
Γεύση ντολμαδάκι γιαλαντζί / γιαούρτι  
17.00€

WE SERVE GLUTEN-FREE PASTA  
(EXTRA CHARGE 3€)

ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ  
(ΕΞΤΡΑ ΧΡΕΩΣΗ 3€)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

# MAIN DISHES

**SEA BASS BIANCO / ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΠΙΑΝΚΟ**

Seasonal greens

Χόρτα εποχής

**27.00€**

**GRILLED FREE-RANGE LEMON CHICKEN**

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟ**

Baked baby potatoes / mushrooms / peppers

Ψητές πατάτες baby / μανιτάρια / πιπεριά

**24.00€**

**OPEN STYLE SOUVLAKI / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΝΟΙΧΤΟ**

Pork / chicken / corn pie / French fries / tzatziki

Χοιρινό / κοτόπουλο / πιτάκια καλαμποκιού

τηγανιτές πατάτες / τζατζίκι

**18.50€**

**FREE-RANGE CHICKEN RAGOUT**

**ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ**

With fresh pasta "pastitsada"

Με φρέσκα ζυμαρικά

**25.00€**

**TRADITIONAL "MOUSSAKA" / ΜΟΥΣΑΚΑΣ**

**19.50€**

**LAMB "HUNKAR BEGENDI" / ΑΡΝΑΚΙ ΧΟΥΝΚΙΑΡ ΜΠΕΓΙΕΝΤΙ**

Eggplant purée / tomato sauce

Πουρές μελιτζάνας / σάλτσα ντομάτας

**26.00€**

**BLACK ANGUS BEEF TAGLIATA**

**ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ BLACK ANGUS**

Fresh fried potatoes / grilled baby lettuce

sun-dried tomato dip

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες / ψητό μαρούλι baby

ντιπ λιαστής ντομάτας

**29.50€**

ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ

# BURGER

## “FRESH” HAMBURGER

Burger / brioche bread / bacon / cheese / tomato  
spicy coleslaw / fresh fried potatoes

Μπιφτέκι / ψωμί brioche / μπέικον / τυρί / ντομάτα  
πικάντικη κόλσλο / φρέσκες τηγανιτές πατάτες

19.00€

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

# SANDWICHES

## CLUB SANDWICH

Served with brioche bread and fried potatoes  
Σερβιρισμένο με ψωμί brioche και  
τηγανιτές πατάτες

16.00€

## TOAST / ΤΟΣΤ

Fouantré ham / kasseri cheese  
Χοιρινό φουαντρέ / κασέρι

9.00€

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

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

## DESSERTS

### YOGURT CREAM / ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

White chocolate / peach / almond crumble  
Λευκή σοκολάτα / ροδάκινο / κράμπλ αμυγδάλου  
**9.50€**

### CHOCOLATE GANACHE / ΣΟΚΟΛΑΤΑ GANACHE

Tuile / chocolate soil / cocoa bean / vanilla ice cream  
Τουίλ / χώμα σοκολάτας / καρπός κακάο / παγωτό βανίλια  
**10.50€**

### AEGINA PISTACHIO DACQUOISE ΝΤΑΚΟΥΑΖ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΑΙΓΙΝΗΣ

Patisserie cream / homemade strawberry jam / basil  
Κρέμα ζαχαροπλαστικής / σπιτική μαρμελάδα  
φράουλα / βασιλικός  
**10.50€**

### BROKEN BAKLAVA / ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΣΠΑΣΜΕΝΟΣ

With homemade "kaimaki" ice creame  
Με χειροποίητο παγωτό καϊμάκι  
**9.50€**

### FRESH SEASONAL FRUITS OR FRESH FRUIT SALAD

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ  
Η' ΦΡΕΣΚΙΑ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ  
**8.00€**



### VARIETY OF ICE CREAM FLAVORS ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ

Vanilla Madagascar / Varlhrona Chocolate  
caramel / strawberry  
lemon sorbet / watermelon sorbet

Βανίλια Μαδαγασκάρης / σοκολάτα Varlhrona  
καραμέλα / φράουλα / γρανίτα λεμόνι  
γρανίτα καρπούζι  
**9.50€**