

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 / μετσοβόνα
19.00€

ASSORTMENT OF GREEK COLD CUTS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΚΛΕΚΤΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Coppa / prosciutto / mortadella
Ifantis fountre 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

** = Freshly frozen / Άμεσα Κατεψυγμένα μετά την παρασκευή.

We use extra virgin olive oil / Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
In fried dishes we use sunflower oil / Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

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 χυλοπίτες ** / 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
feta cheese / fresh fried potatoes

Μπιφτέκι / ψωμί brioche * / μπέικον / τυρί / ντομάτα
σως φέτας / 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€