

BREAD BASKET / ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ VG

Olives / extra virgin olive oil
Ελιές / εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

4€

per person / το άτομο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

DIPS / ΑΛΟΙΦΕΣ

Tarama / hummus / eggplant / tzatziki / pies
Ταραμάς / χούμους / μελιτζάνα / τζατζίκι / πιτάκια

12€

“BUYURDI” GREEK CHEESE FONDUE / ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΝΤΙ ΤΥΡΙΩΝ V

Tomato / smoked paprika / oregano / crispy focaccia
Τομάτα / καπνιστή πάπρικα / ρίγανη / φρυγανισμένη φοκάτσια

10€

SMOKED GRILLED EGGPLANT / ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΨΗΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ V, GF

Feta cream / pine nuts / balsamic vinegar with basil
Κρέμα φέτας / κουκουνάρι / βαλσάμικο με βασιλικό

11€

GRILLED OCTOPUS / ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ * FS, GF

Santorini fava beans / glazed cherry tomatoes with molasses / fried capers
Φάβα Σαντορίνης / γλασαρισμένα τοματίνια με πετιμέζι / τηγανιτή κάπαρη

16€

BAKED SARDINE / ΣΑΡΔΕΛΑ ΨΗΤΗ FS, GF

Tomato / onion / olives / capers / parsley oil
Ντομάτα / κρεμμύδι / ελιές / κάπαρη / λάδι μαϊντανού

13€

FRIED PLANT BASED MEATBALLS / ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ * VG

Corn pies / marinated tomatoes / dairy free almond “yogurt”
Πιτάκια καλαμποκιού / μαριναρισμένη ντομάτα / φυτικό “γιαούρτι” αμυγδάλου

12€

FRIED POTATO CHIPS / ΤΣΙΠΣ ΠΑΤΑΤΑΣ VG, GF

Fresh thyme / truffle oil
Φρέσκο θυμάρι / λάδι τρούφας
9€

ΠΛΑΤΩ

PLATTERS

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

Gruyère from Crete / San Michali from Syros
ladotyri from Mytilene / smoked cheese from Metsovo
Γραβιέρα Κρήτης / Σαν Μιχάλη Σύρου
λαδοτύρι Μυτιλήνης / μετσοβόνη
19€

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

Coppa / prosciutto / mortadella
Ifantis fountre ham
Coppa / προσούτο
μορταδέλα / ζαμπόν φουαντρέ Υφαντής
19€

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

“FRESH” FARM SALAD OF THE DAY

ΣΑΛΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ ΦΑΡΜΑΣ ‘FRESH’ VG, GF

Avocado / strawberries / caramelized Aegina pistachios
raspberry vinaigrette

Αβοκάντο / φράουλες / καραμελωμένα φιστίκια Αίγινας
βινεγκρέτ σμέουρο

13€

SMOKED TUNA SALAD

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΟΝΟ FS, GF

Beluga lentils / fennel / fresh onion
pickled cucumber / sun-dried tomato vinaigrette

Φακές beluga / φαινόνιο / κρεμμυδάκι
πίκλα αγγούρι / βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας

15€

WATERMELON SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ V

Cherry tomatoes / cucumber / avocado / fresh onion
feta cheese / carob rusk / balsamic cream / mint

Τοματίνια / αγγούρι / αβοκάντο / κρεμμυδάκι / τυρί φέτα
παξιμάδι χαρουπιού / κρέμα βαλσάμικου / δυόσμο

14€

GRILLED SUMMER VEGETABLES

ΨΗΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ VG, GF

Hummus / fresh herbs / roasted chickpeas / balsamic vinegar
Χούμους / φρέσκα μυρωδικά / στραγάλια / βαλσάμικο

13€

GREEK SALAD / ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ V, GF

Tomato / cucumber / pepper / onion / olives /
pickled rock samphire / feta cheese / extra virgin olive oil

Ντομάτα / αγγούρι / πιπεριά / κρεμμύδι / ελιές /
πίκλα κρίταμο / τυρί φέτα / εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

12€



ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

ΤΟΜΑΤΟ SPAGHETTI / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ V

Fresh pasta** / glazed cherry tomatoes / basil
Φρέσκια πάστα** / γλασαρισμένα τοματίνια / βασιλικός
14€

TRADITIONAL "ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ" / ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ V

Fresh pasta** / rocket pesto / zucchini / asparagus
cherry tomatoes / lime / Cretan gruyere
Φρέσκια πάστα** / πέστο ρόκας / κολοκυθάκια
σπαράγγια / τοματίνια / μοσχολέμονο / γραβιέρα Κρήτης
16€

SEAFOOD ORZOTTO / ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ FS

Fresh pasta** / shrimp* / octopus* / mussels* / Greek blue crab
Φρέσκια πάστα** / γαρίδες* / χταπόδι*
μύδια* / Ελληνικό μπλε καβούρι
19€

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

ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
(ΕΞΤΡΑ ΧΡΕΩΣΗ 3€)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN DISHES

ΦΑΓΗΤΟ
LUNCH & DINNER

SEA BREAM / ΤΣΙΠΟΥΡΑ **FS, GF**

Seasonal greens / fresh herbs / lemon olive oil
Αλμυρίκια / αμπελοφάσουλα / φρέσκα μυρωδικά / λαδολέμονο
27€

GRILLED FREE-RANGE CHICKEN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ **GF**

Marinated grilled vegetables / herb yogurt dip
Μαριναρισμένα λαχανικά σχάρας / ντιπ γιαουρτιού με μυρωδικά
22€

TRADITIONAL MOUSSAKA / ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Ground beef / eggplant / zucchini / potato / béchamel
Κιμάς / μελιτζάνα / κολοκύθι / πατάτα / μπεσαμέλ
19.50€

LAMB "ΚΛΕΦΤΙΚΟ" / ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ **GF**

Slow cooked / baby potatoes / peppers / tomato / onion
garlic / lemon / kefalotyri cheese / rosemary
Πατάτες baby / πιπεριές / ντομάτα / κρεμμύδι
σκόρδο / λεμόνι / κεφαλοτύρι / δενδρολίβανο
26€

OPEN STYLE SOUVLAKI / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΝΟΙΚΤΟ

Pork / chicken / corn pita / French fries / tzatziki
Χοιρινό / κοτόπουλο / πιτάκια καλαμποκιού
τηγανιτές πατάτες / τζατζίκι
18.50€

BEEF / ΜΟΣΧΑΡΙ **GF**

Rib eye Black Angus / rocket- asparagus- cherry tomato salad
San Michalis Syros cheese / fresh herb sauce
Rib eye Black Angus / σαλάτα ρόκας-σπαράγγια-τοματίνια
τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου / σάλτσα φρέσκων βοτάνων
33€

ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ

BURGER

“FRESH” HAMBURGER

Burger / brioche bread* / cheese / bacon / lettuce / tomato /
feta cheese sauce / homemade French fries
Μπιφτέκι / ψωμί brioche* / τυρί / μπέικον / μαρούλι / ντομάτα /
σως φέτας / φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

19€

VEGGIE BURGER / ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ V

Brioche bread* / cheese / tomato / lettuce / ketchup / mixed salad
Ψωμί brioche* / τυρί / ντομάτα / μαρούλι / κέτσαπ / ανάμεικτη σαλάτα

16€

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

SANDWICHES

CLUB SANDWICH / ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Brioche bread* / chicken / bacon / Gouda cheese / lettuce
tomato / mayonnaise / homemade French fries
Ψωμί brioche* / κοτόπουλο / μπέικον / τυρί γκούντα / μαρούλι
ντομάτα / μαγιονέζα / φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

16€

TOAST / ΤΟΣΤ

Brioche bread* / Fouantré ham / kasseri cheese
Ψωμί brioche* / χοιρινό φουαντρέ / κασέρι

9€

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

ΦΑΓΗΤΟ
LUNCH & DINNER

CHOCOLATE / ΣΟΚΟΛΑΤΑ **V**

Hazelnut biscuit / chocolate textures / hazelnut praline
strawberry coulis / vanilla Madagascar ice cream
Μπίσκουϊ φουντουκιού / υφές σοκολάτας
πραλίνα φουντουκιού / κουλί φράουλας
παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

10€

TRADITIONAL BAKLAVA / ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ **V**

With handmade cinnamon ice cream
Με χειροποίητο παγωτό κανέλας

12€

ARMENOVIL / ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΑΡΜΕΝΟΒΙΛ **V, GF**

Semifreddo traditional / meringue / dried fruits
almond / chocolate ganache
Μαρέγκα / αποξηραμένα φρούτα
αμύγδαλο / γκανάζ σοκολάτας

12€

FRESH SEASONAL FRUITS OR FRESH FRUIT SALAD **VG, GF**

Φρέσκα φρούτα εποχής
ή φρέσκια φρουτοσαλάτα

8€

VARIETY OF ICE CREAM FLAVORS ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ **V**

9.50€

PER SCOOP / ΑΝΑ ΓΕΥΣΗ

3.50€

Vanilla Madagascar / Varlhrona Chocolate
strawberry / tiramisu
lemon sorbet / mango sorbet
Βανίλια Μαδαγασκάρης / σοκολάτα Varlhrona
φράουλα / τιραμισού
γρανίτα λεμόνι / γρανίτα μάνγκο

V VEGETARIAN **VG** VEGAN
GF GLUTEN FREE **FS** FISH / SEAFOOD