

MENU



ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ
HOMEMADE SOURDOUGH BREAD WITH BUTTER AND SALT

€ 6

ΣΟΥΠΑ - SOUP

ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΠΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝ ΣΚΟΡΔΟΥ
VELOUTÉ WITH ASPARAGUS AND GARLIC CROUTONS

€ 15

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ TEMPURA - CAULIFLOWER TEMPURA

ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ MISO
WITH FRESH TRUFFLE AND MISO VINAIGRETTE

€ 16

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ - GOAT'S CHEESE

ΜΕ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΥΚΟΥ
WITH NUTS AND HOMEMADE FIG MARMALADE

€ 14

VITELLO TONNATO

ΜΕ ΝΟΥΑ ΜΟΣΧΟΥ, ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΝΟΥ
WITH BEEF EYE ROUND, FRIED CAPERS AND TUNA SAUCE

€ 19

TARTARE ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ - BEEF TARTARE

ΑΠΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ BLACK ANGUS ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ
FROM BLACK ANGUS FILLET AND FRENCH FRIES

€ 22

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ - RED MULLET CARPACCIO

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΖΕΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, LIME, ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ
MARINATED IN WARM OLIVE OIL, LIME, GARLIC AND CHIVES

€ 24

ΚΑΛΑΜΑΡΙ - CALAMARI

SAUTÉ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΟΥΖΟ ΚΑΙ STICKS ΠΑΤΑΤΑΣ
SAUTÉ WITH BASIL SAUCE, OUZO AND POTATO STICKS

€ 18

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ΓΙΑ ΔΥΟ - CHEESE PLATER FOR 2

MANCHEGO – COMTÈ 16M – SWISS GRUYERE – CAMEMBERT – GOAT CHEESE

€ 28

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

ΦΩΛΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ - TOMATO NEST

ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ
WITH CUCUMBER, ONION, KATIKI CHEESE, PEPPER, CAPERS AND CAROB RUSK

€ 12

ΤΟΝΟΥ - TUNA

ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, BABY ΠΑΤΑΤΕΣ, ΕΛΙΕΣ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ
WITH GREEN SALAD, GREEN BEANS, BABY POTATOES, OLIVES, CHERRY TOMATOES AND
MUSTARD VINAIGRETTE

€ 23

CAESAR

ΜΕ ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΑΡΟΥΛΙ, ICEBERG, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
WITH FRENCH LETTUCE, ICEBERG, PARMESAN, CROUTONS AND CHICKEN BREAST

€ 18

ΣΠΑΝΑΚΙ & ΡΟΚΑ - SPINACH & ROCKET

ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ
WITH PUMPKIN, GOAT CHEESE, PINE NUTS, DRIED PROSCIUTTO AND ORANGE
VINAIGRETTE

€ 16

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

CAPELLINI ME ΓΑΡΙΔΕΣ – CAPELLINI WITH SHRIMPS

ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ, ΠΕΠΕΡΟΝΤΣΙΝΟ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ
WITH GARLIC, PEPPERONCINO AND CRUSHED PISTACHIOS

€ 22

CACIO E PEPE

ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ PICI ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ
WITH PICI PASTA AND FRESH TRUFFLE

€ 18

AMATRICIANA

ΜΕ MACCHERONI, GUANCIALE, ΠΕΚΟΡΙΝΟ, ΠΕΠΕΡΟΝΤΣΙΝΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ
WITH MACCHERONI PASTA, GUANCIALE, PECORINO, PEPPERONCINO AND TOMATO SAUCE

€ 18

CALAMARATA PASTA

ΜΕ ΣΦΥΡΙΔΑ, ΚΟΝΦΙ ΣΚΟΡΔΟΥ, ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ
WITH GROUPER FISH, GARLIC CONFIT, LEMONGRASS AND DILL

€ 24

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ - SKIOUFICHTA

ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ
WITH CHICKEN, MUSHROOMS, ESTRAGON AND NAXOS GRUYERE

€ 17

PIZOTO ΣΑΦΡΑΝ - SAFFRON RISOTTO

ΜΕ ΧΤΕΝΙΑ, ΓΚΟΥΑΝΤΣΑΛΕ ΚΑΙ ΓΚΡΕΜΟΛΑΤΑ
WITH SCALLOPS, GUANCIALE AND GREMOLATA

€ 25

PIZOTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ – MUSHROOM RISOTTO

ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΜΑΝΤΣΕΓΚΟ
WITH SEASONAL VARIETIES AND MANCHEGO
CHEESE

€ 19

ΠΙΤΣΕΣ - PIZZA

ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ - GARLIC BREAD

ΜΕ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ
WITH PIZZA DOUGH AND MOZZARELLA

€ 11

ΤΡΟΥΦΑΣ - TRUFFLE

ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ
WITH MUSHROOMS, FRESH TRUFFLE AND CREAMY GOAT CHEESE

€ 18

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ - SPICY

ΜΕ TOMATA SAN MARZANO, ΤΣΟΡΙΘΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΜΕ ΤΣΙΛΙ
WITH SAN MARZANO TOMATOES, CHORIZO AND CHILI OIL

€ 16

ΜΠΟΥΦΑΛΑ - DI BUFALA

ΜΕ TOMATA SAN MARZANO, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ DI BUFFALA ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
WITH SAN MARZANO TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA AND FRESH BASIL

€ 15

ΚΥΡΙΩΣ – MAIN COURSE

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ – FISH OF THE DAY

ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
WITH VEGETABLES AND SEASONAL GREENS

€ 30

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ - SALMON FILLET

ΜΕ KOREAN BARBEQUE SAUCE, ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΙΝΙ
WITH KOREAN BARBEQUE SAUCE, BLACK RICE AND BABY BROCCOLI

€ 22

ΓΛΩΣΣΑ MENIER - SOLE MEUNIÈRE
(ΓΙΑ ΔΥΟ - FOR TWO)

ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ, ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
WITH SUN-DRIED TOMATOES AND BABY POTATOES SAUTÉED IN BUTTER AND HERBS

€65

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΟΡΧΕΛΕΣ – CHICKEN BREAST AND MORELS

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΕΚΟΡΙΝΟ
LINGUINE, HERBS AND PECORINO CHEESE

€ 23

FLAP STEAK 300ΓΡ.

BLACK ANGUS ΑΜΕΡΙΚΗΣ, ΜΕ CAFÉ DE PARIS ΣΩΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ
USA BLACK ANGUS WITH FRENCH FRIES AND CAFÉ DE PARIS SAUCE

€ 38

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ - BEEF FILLET

ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΣΩΣ ΜΑΔΕΡΑΣ
WITH MASHED SWEET POTATOES, ASPARAGUS, FRESH TRUFFLE AND MADEIRA SAUCE

€ 44

ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ – LAMB LEG

ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
LEMON MARINATED WITH KALE AND MUSHROOMS

€ 24

SHORT-RIBS

ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ
WITH ORZO, HERBS AND CRETAN GRUYERE

€27

ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO PLUMA – PORK IBERICO PLUMA

ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΠΑΝΣΕΤΑΣ
WITH SMASHED POTATOES AND LEAKS AND PANCETTA SAUCE

€28

SMASH BURGER

ΜΕ ΚΙΜΑ BLACK ANGUS, ΤΥΡΙ CHEDDAR, ICEBERG, ΠΙΚΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
+€6 ΔΙΠΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ
FROM BLACK ANGUS MEAT, CHEDDAR CHEESE, ICEBERG, PICKLES SERVED WITH FRENCH
FRIES
+€6 DOUBLE BURGER

€ 17



CHEF ΚΟΥΖΙΝΑΣ: ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΝΟΣ