

MENU





OUR RESTAURANT WAS AWARDED WITH THE BEST AWARD OF EXCELLENCE FOR OUR WINE LIST BY WINE SPECTATOR FOR THE YEARS 2025 AND 2026. EXPLORE OUR WINE LIST AND OUR 500+ CAREFULLY SELECTED WINES FROM GREECE AND AROUND THE WORLD.

SOMMELIER'S CHOICE

ΚΑΛΑΜΑΡΙ - CALAMARI

VON WINNING "GRAINHUBEL" GG VDP GROSSE LAGE PFALZ

VITELLO TONNATO

ODDERO BARBERA D' ALBA SUPERIORE DOC

ΓΛΩΣΣΑ MENIER - SOLE MEUNIÈRE

GUY AMIOT "CUVEE FLAVIE" BOURGOGNE AC

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΟΡΧΕΛΕΣ – CHICKEN BREAST AND MORELS

CAILLOU BLANC DU CHATEAU TALBOT BORDEAUX BLANC AC

PIZOTO ΣΑΦΡΑΝ - SAFFRON RISOTTO

VON WINNING "GRAINHUBEL" GG VDP GROSSE LAGE PFALZ

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ - BEEF FILLET

LE GRIFFONS DE PICHON BARON PAUILLAC AC

FLAP STEAK

BOUTARIS WINERY "GRANDE RESERVE" PDO NAOUSSA

SPAGHETTI ΜΠΙΣΚ – BISQUE SPAGHETTI

PEYRASSOL "CHATEAU" AC COTES DE PROVENCE

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

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

€ 6

BURRATA

ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΜΙΖΟΥΝΑ, ΜΕΛΙ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ
WITH MIZUNA, HONEY, WALNUTS AND FRESH TRUFFLE

€ 15

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ TEMPURA - CAULIFLOWER TEMPURA

ΜΕ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ MISO ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΗ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΜΑΥΡΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ + €5
WITH A MISO VINAIGRETTE AND OPTIONAL FRESH BLACK TRUFFLE + €5

€ 15

VITELLO TONNATO

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

€ 21

TARTARE ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ - BEEF TARTARE

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

€ 22

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 – COMTÉ 16M – SWISS GRUYÈRE – 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 ΚΑΙ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ
WITH GREEN SALAD, GREEN BEANS, BABY POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

€ 24

CAESAR

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

€ 22

ΣΠΑΝΑΚΙ & ΡΟΚΑ - SPINACH & ROCKET

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

€ 18

ZYMAPIKA - PASTA

CAPELLINI ME ΓΑΡΙΔΕΣ – CAPELLINI WITH SHRIMPS

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

€ 24

CACIO E PEPE

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

€ 23

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ - SKIOUFICHTA

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

€ 18

PIZZA

ΤΡΟΥΦΑΣ - TRUFFLE

ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΕΠΙΛΟΓΗ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΜΑΥΡΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ + €5
WITH MUSHROOMS, GOAT CHEESE, OPTIONAL FRESH BLACK TRUFFLE + €5

€ 17

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 BUFALA 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

€ 32

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ - SALMON FILLET

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

€ 22

ΓΛΩΣΣΑ ΜΕΝΙΕΡ - 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

€72

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΟΡΧΕΛΕΣ – CHICKEN BREAST AND MORELS

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΕΚΟΡΙΝΟ
LINGUINE, HERBS AND PECORINO CHEESE

€ 28

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

SMASH BURGER

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

€ 18

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

ΥΓΡΟ ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ
MELTED CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

€14

CRÈME BRULÉE

ΜΕ ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ
WITH PASSION FRUIT

€12

ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ – YOGURT ICE CREAM

ΜΕ CRUMBLE ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ ΜΥΡΤΙΛΟΥ
WITH CRUMBLE AND BLUEBERRY SYRUP

€13

PANNA COTTA

ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΥΚΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΙΑ ΜΟΥΡΑ
WITH A WHITE GRAPE SAUCE AND WILD BERRIES

€11

ΠΑΓΩΤΑ – ICECREAM

BANILIA - VANILLA
ΣΟΚΟΛΑΤΑ - CHOCOLATE
ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ – MANGO SORBET
ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ – LEMON SORBET
ΣΟΡΜΠΕ ΜΥΡΤΙΛΟ – BLUEBERRY SORBET

€3 / Η ΜΠΑΛΑ – PER SCOOP



CHEF ΚΟΥΖΙΝΑΣ: ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΝΟΣ

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 ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΠΙΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ – SEASONAL DISHES

ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΟΥ ΤΑΡΑΜΑ – TARAMA MOUSSE

ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ
WITH CROUTONS AND OIL WITH HERBS

€ 8

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ - RED MULLET CARPACCIO

ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΛΑΪΜ, ΚΡΕΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ
WITH OLIVE OIL, LIME, AVOCADO AND KIWI

€ 24

ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ – STRING BEANS

ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
WITH GOAT CHEESE, HAZELNUTS, CRANBERRIES AND VINAIGRETTE

€ 13

ΜΠΙΣΚ SPAGHETTI – BISQUE SPAGHETTI

ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑΣ ΚΟΙΛΑΔΟΣ ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ
WITH KILADAS SHRIMP TARTARE AND CHIVES

€ 36

ΡΙΖΟΤΟ ΣΑΦΡΑΝ - SAFFRON RISOTTO

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

€ 25

ΣΦΥΡΙΔΑ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ – GROUPER WITH ORZO

ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΣΤΟΝ ΖΩΜΟ ΤΗΣ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
SIMMERED IN ITS BROTH WITH HERBS AND OLIVE OIL

€ 34