

## MENU

- Sourdough bread with extra virgin olive oil and olive tapenade  
VG, V 2.5
- Bouillabaisse soup (rockfish, shellfish, saffron, basil oil, sourdough bread bruschetta) 8
- Fava with chorizo, pickled shallots and burnt hazelnut 11
- Mushroom arancini (assorted of mushrooms, parmesan, homemade chili jam, truffle emulsion) VG 9
- Sea bass tartare (caperberry, fresh oregano, olive oil, onion, pickled cucumber, lemon juice, sourdough bread crostini) 12
- Shrimp Gyoza (ginger, spring onion, chili, ponzu sauce) 12
- Deep Fry Chicken (boneless chicken leg bites with roasted sesame dressing) 9
- Tacos (eggplant croquette, iceberg, pickled onion, coriander, spicy tomato sauce, vegan herb mayonnaise ) VG, V 12
- Summer Salad (cherry tomatoes, cucumber, pepper, onion, caper leaves, fresh oregano, basil oil, carob rusks, sour greek cream cheese) VG 11
- Superfood salad (quinoa, passion fruit dressing with ginger and thyme honey, baby spinach, seasonal fruit, carrots, spring onion, spearmint, linseed, walnuts) VG 15
- Beef burger 40days dry aged (iceberg, cheddar cheese, pickled onion, honey mustard mayonnaise, homemade spicy ketchup served with french fries) 15
- Vegan Burger (iceberg, smoked vegan mayonnaise, pickled onion, homemade spicy ketchup, served with french fries) VG, V 15

- Risotto "stuffed tomatoes" with green pepper, cherry tomato, fresh dill, spearmint and yogurt VG, V 12
- Risotto Calamari with mussels meat, leek, chili pepper, lime and fresh coriander 17.50
- Shrimp Linguine (roasted cherry tomato, fennel, bisque, fresh herbs, Cretan graviera, saffron) 18
- Picanha USA Black Angus on the grill served with fresh fried wedge potatoes 31
- Ribeye Black Angus with hasselback potato 33  
choice of Demi-glace flavored with thyme and lemongrass 5  
truffle mayo 3
- "Our Moussaka" (roasted eggplant, slow-cooked beef, chips potato, bechamel sauce with Metsovone cheese) 15
- Sea bass fillet (briam puree, potato chips, lime dressing) 19
- Lamb kebab, flatbread, tomato confit, grilled corn, yogurt sauce 15
- Chicken leg fillet with baked potatoes cream and mushroom sauce with lemon thyme 15
- Ask about premium beef cuts Wagyu and Kobe
- Lobster (order day before)

### **SWEET**

- "Apple pie" (Madagascar vanilla cream, apple compote, crispy phyllo, almond crumble, vanilla ice cream) 11
- White chocolate (Ivoire) namelaka (Eclat d'Or, hazelnut praline, passion fruit gel, mango sorbe) 11

### **Kids menu**

- Pasta choice (Napoli, Bolognese, butter) 11
- Chicken bites on the grill with either rice, potato puree or french fries 12

Please, inform us of any allergies.

## MENΟΥ

- Ψωμί προζυμένιο (έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ταπενάντ ελιάς) **VG,V**  
2.5
- Σούπα Μπουγιαμπέσα (πετρόψαρα, Γαρίδες, οστρακα,σαφράν, λάδι βασιλικου, μπρουσκέτα προζυμένιου ψωμιού) 8
- Φάβα με τσορίθο, πίκλα εσαλότ και καβουρδισμένο φουντούκι 11
- Αρανσίνι μανιταριών (ποικιλια μανιταριων, παρμεζάνα,μαρμελάδα τσίλι,truffle emulsion) **VG 9**
- Ταρτάρ Λαβράκι(καπαρόμηλο, φρέσκια ρίγανη, ελαιόλαδο, κρεμμύδι, πικλα αγγουρι, λεμόνι, κροστίνι απο προζυμένιο ψωμί) 12
- Gyoza γαρίδας (τζίντζερ, φρέσκο κρεμμύδι, τσίλι, ronzu sauce) 12
- Κοτόπουλο Deer Fry (μπουκιές από μπούτι κοτόπουλο με ντρέσινγκ από καβουρδισμένο σουσάμι ) 9
- Tacos με κροκέτα μελιτζάνας,iceberg, πίκλα κρεμμυδιού, κόλιανδρο, πικάντικη σάλτσα ντομάτας και vegan αγιολί μυρωδικών **VG, V 12**
- Καλοκαιρινή Σαλάτα (ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά,κρεμμύδι, καπαρόφυλλο, ρίγανη φρέσκια, λάδι βασιλικού, παξιμαδάκια χαρουπιού, κρεμα ξύγαλο) **VG 11**
- Superfood salad (κινόα, passion fruit dressing με τζίντζερ και θυμαρίσιο μέλι, φρούτα εποχής, baby σπανάκι, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι, δυόσμο, καρύδια και λιναρόσπορο) **VG, V 15**
- Burger μόσχου 40 μερες dry aged (iceberg, τσένταρ, κρεμμύδι πικλα, honey mustard mayo ,σπιτικη πικαντικη κέτσαπ) συνοδευεται με σπιτικές πατάτες 15

- Vegan Burger (vegan μπιφτέκι , iceberg, καπνιστη vegan μαγιονέζα, κρεμμύδι πικλα, σπιτική πικάντικη κέτσαπ) συνοδεύεται με σπιτικές πατάτες **VG, V 15**
- Ριζότο «γεμιστά» με πράσινη πιπεριά, ψητά ντοματίνια, άνηθο, δυόσμο και γιαούρτι **VG, V 12**
- Ριζότο Καλαμάρι με ψίχα μύδια, πράσσο, πιπεριά τσίλι, λάιμ και φρέσκο κόλιανδρο 17.50
- Λιγκουίни Γαρίδα ( ημίλιαστα ντοματίνια ,μαραθόριζα, ελαφριά μπισκ, φρέσκα μυρωδικά, γραβιέρα Κρήτης, σαφράν) 18
- Πικάνια USA Black Angus σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες 31
- Ribeye Black Angus 24 μερες dry aged και πατάτα hasselback 33  
επιλογή σαλτσας: μοσχαρίσιο ζού αρωματισμένο με lemongrass και θυμάρι 5  
truffle mayo 3
- «Μουσακάς» (μελιτζάνα ψητή, σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, άχυρο πατάτας, μπεσαμέλ με μετσοβόνη) 15
- Λαβράκι φιλέτο, πουρές μπριάμ, τσίπς πατάτας και λάιμ ντρέσινγκ 19
- Αρνί κεμπάπ, flatbread, ντομάτα confit,καλαμπόκι ψητό και sauce γιαουρτιου 15
- Κοτόπουλο μπούτι φιλέτο με πουρέ από οφή πατάτα και sauce με μανιταρια και λεμονοθύμαρο 15
- Ρωτήστε μας για κοπές ημέρας Wagyu και Kobe
- Φρέσκος αστακός κατόπιν παραγγελίας

## ΓΛΥΚΑ

- «Μηλόπιτα» (κρέμα βανίλια Μαδαγασκάρης, compote μήλου, τραγανό φύλλο, κραμπλ, παγωτό βανίλια μαδαγασκάρης) 11
- Ναμελάκα λευκής σοκολάτας ( Eclat d'Or με πραλίνα φουντουκιού, τζελ passion fruit, σορμπε μάνγκο ) 11

## **Παιδικό μενού**

- Επιλογή ζυμαρικών ( Νάπολι, Μπολονέζ, Βουτύρου) 11
- Μπουκιές από ψητό κοτόπουλο με επιλογή από ρύζι, πουρέ πατάτας ή τηγανητές πατάτες 12