

Ζεστός χειροποίητος άρτος
παρέα με βιολογικό αρωματικό λάδι και ντιπ ημέρας
Warm home-made bread
with organic herbal oil and the dip of the day (v)
2.00€

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο
Village-style baguette with garlic butter (v)
2.50€

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρίγανη, θυμάρι και ανθό αλατιού
Italian pita bread with olive oil, oregano, thyme and fleur de sel (v,gf)
6.50€

σούπες | soup

Βελουτέ σούπα από γλυκιά κολοκύθα με αφρό γιαουρτιού,
τραγανό προσούτο | Butternut squash velvet soup
with yoghurt foam, crispy prosciutto (v,p,gf)
13.50€

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας
Fish soup from fresh fish of the day (s,v,gf)
17.50€

αλοιφές | deeps

Παραδοσιακό τζατζίκι | Traditional Tzatziki (v,gf)
4.50€

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πιπερόνι
Spicy feta cheese dip with crispy sun-dried peppers (v,gf)
6.00€

Μελιτζανοσαλάτα με τραγανά φύλλα ζύμης
Eggplant dip with parchment crackers (v)
6.50€

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,
ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπαρη
Santorini fava beans with caramelized onions,
cherry tomatoes confit and crispy capers (v,gf)
5.50€

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού
White Tarama salad with lemon chunks (s,v)
6.00€

αλμυρά | salted fish

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής
Mackerel with pickled onion and Chalkidiki olives (s,v,gf)
12.00€

Παστουρμάς θαλάσσης με παντζάρι τουρσί
Seafood pastourma with pickled beetroot (s,v,gf)
10.50€

Πολίτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί
Bonito fish with gherkins (s,v,gf)
10.50€

Χέλι καπνιστό με αυγά γεμιστά, μελιτζάνα ψητή και crumble από μπέικον
Smoked eel with stuffed eggs, roast aubergine and bacon crumble (s,v,gf)
16.00€

Γαύρος μαρινάτος με βαλσάμικο ροζέ και πίκλα γλυστρίδας
Marinated anchovies with rosé balsamic vinegar and pickled purslane (s,v,gf)
7.00€

ορεκτικά κρύα | cold appetizers

Καρπάτσιο Λαβράκι σε φύκια θαλάσσης
Carpaccio Seabass (s,v,gf)
18.50€

Φιλέτο μπαρμπούνι μαριναρισμένο
σε σαλάτα από εσπεριδοειδή
Red mullet fillet marinated in a citrus salad (s,v,n,gf)
24.00€

Σφυρίδα μαρινάτη με μπαχαρικά πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί,
μαζί με ψιλοκομμένη ντομάτα
Marinated white grouper fish with spices on toasted bread
with chopped tomatoes (s,v)
28.00€

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού
Tartar of fresh fish of the day with avocado in a crispy Won-Ton (s,v)
21.50€

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών
Prawns Ceviche fourth citrus fruit (s,v,gf)
16.50€

Αχινός με ελαιόλαδο, φρέσκο λεμόνι, χωριάτικο ψωμί σε τριμμένο πάγο
Sea urchin with olive oil, fresh lemon, traditional bread on crushed ice (s,v)
16.00€

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με παρμεζάνα, ελιές, γυάλινα πατατάκια,
τραγανή κάπαρη και χαβιάρι από σιναπόσπορο
Beef carpaccio with parmesan, olives, glass potato chips,
crispy capers and mustard seed caviar (gf)
22.50€

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό
Beef tartare with mustard ice cream (gf)
24.50€

Σασίμι τόνου με σάλτσα τιραντίτο και γρανίτα ají limo
Sashimi tuna with tiradito sauce and ají limo sorbet (s,v,gf)
25.50€

ορεκτικά ζεστά | hot appetizers

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοκο
Cheese croquettes with flakes almond (v,n)
8.00€

Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο | Halloumi with fig jam (v,gf)
8.00€

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα
Home made stuffed vine leaves with rice (v,gf)
7.50€

Φλογέρες στο φούρνο με προσούτο, γραβιέρα Νάξου,
σως μαγιονέζα με μέλι, μουστάρδα και crumble θυμάρι-μέλι
Oven spring rolls with prosciutto, Graviera cheese from Naxos,
a mayonnaise sauce with honey, mustard and a thyme-honey crumble (p)
11.50€

Μπρουσκέτα με πιπεριές Φλωρίνης και σαλάμι αέρος
Bruschetta with Florina red peppers and salami (p)
8.50€

Μελωμένη χοιρινή πανσέτα
με καραμελωμένα κρεμμύδια σε χωριάτικο ψωμί
Honey roasted pancetta with caramelized onions and traditional bread (p)
15.50€

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο
Mushrooms in garlic butter (v,gf)
8.50€

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού
Mastelo cheese from Chios in vine leaves with grape chutney (v,gf)
9.50€

Λαχανικά σχάρας με μαρμελάδα βαλσάμικο
Grilled vegetables with balsamic vinegar marmalade (v,gf)
11.50€

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Feta with sesame and honey (v)
8.50€

Κεφτεδάκια με ούζο | Meat balls with ouzo (p,a)
12.00€

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο
Aubergine grilled with tomato, feta and garlic oil (v,gf)
9.50€

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο
Courgette croquettes with feta and mint (v)
9.50€

Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Fresh French fries (v,gf)
5.00€

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου
Courgette flowers stuffed with rice,
herbs and Chios mastelo cheese (v,gf)
10.50€

Πατάτες σωτέ σε βούτυρο μαύρου σκόρδου τρούφας,
με τηγανητό κρεμμύδι, τριμμένη παρμεζάνα
και crumble από σκόρδο, τρούφα και βαλσάμικο
Sautéed potatoes in black garlic-truffle butter,
with fried onion, grated parmesan
and crumble from garlic, truffle and balsamic vinegar (v)
11.50€

Θαλασσινοί μεζέδες | sea food mezes

Καλαμαράκια* τηγανητά
με σως ταρτάρ
Fried calamari* with sauce tartar (v,s)
14.50€

Καλαμάρι* σχάρας
με αφρό φέτας, πάστα πάπρικας
και χαβιάρι από σιναπόσπορο
Grilled squid* with feta cheese espuma, paprika paste
and caviar from mustard seeds (v,s,gf)
18.50€

Καλαμάρι* γεμιστό με γαρίδες
και καραβίδες με σως μουστάρδας, λεμόνι και δυόσμο
Calamari* stuffed with shrimp and crayfish,
served with a mustard, lemon and mint sauce (v,s,gf)
26.00€

Ελληνικό χταπόδι σχάρας
με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού
Grilled octopus with olive oil,
fresh lemon and fried onion rings (a,v,s,gf)
17.50€

Ουρές μπακαλιάρου πανέ με ντιπ κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης
Breaded cod tails with a red Florinis sweet pepper dip (v,s)
25.00€

Γαρίδες* σωτέ σε σκορδοβούτυρο
με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300gr
Prawns* in garlic butter 300gr (v,s,gf)
25.00€

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα
Marinated grilled sardine fillet with roast tomato (v,s,gf)
12.50€

Γαύρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά
Anchovy fillet fried with lime and fish roe cream (v,s)
11.50€

Μαριναρισμένες γαρίδες* στη σχάρα 300gr
Marinate prawns* grilled 300gr (v,s,gf)
23.50€

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Fresh or Frozen

οστρακοειδή | shellfish

Μύδια τηγανητά με τζελ από λεμόνι
Mussels fried in fresh lemon (v,s)

11.50€

Μύδια σαγανάκι με πικάντικη κόκκινη σάλτσα
Mussels saganaki in spicy red sauce (a,v,s,gf)

12.50€

Μύδια αχνιστά με κέλυφος
Mussels steaming hot with shell (v,s,gf)

14.00€

Μυδοπίλαφο | Mussels cooked with rice (v,s,gf)

15.00€

Καπνιστά μύδια πέστο
Smoked mussels with pesto (v,s,n,gf)

15.00€

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου
Clams with Moschato wine of Limnos (a,v,s,gf)

26.00€

Χτένια με βιολογικό λάδι ελιάς αρωματισμένο με σκόρδο
Scallops with organic olive oil flavored with garlic (v,s,gf)

24.50€

ζυμαρικά | pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες*, τοματίνια
και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 300γρ
Linguini with shrimp*, cherry tomatoes
and fresh tomato sauce 300gr (a,v,s)

26.50€

Λιγκουίνι με φρέσκο ελληνικό αστακό ημέρας
Linguine with fresh greek lobster of the day (a,v,s)

€/kg

Lemongrass noodles και σπαγγέτι alla Chitarra
με καραβίδες, σκόρδο, μπούκοβο,
ντοματίνια κονφί και gomasio marine
Lemongrass noodles and spaghetti alla Chitarra
with crayfish, garlic, chilli flakes,
cherry tomato confit and marine gomasio (v,s)

29.00€

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης
Tagliolini with lemon and fresh cockles (a,v,s)

33.00€

Σπαγγέτι αρωματισμένο με μελάνι σουπιάς και γαρίδες* 300γρ
Spaghetti flavored with squid ink and prawns* 300gr (a,s)

27.00€

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα
Spaghetti alla Chitarra Seafood with white sauce (a,v,s)

31.00€

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle with 4 Italian cheese (v)

18.50€

Σπαγγέτι Μπολονέζ | Spaghetti Bolognese (a)

12.50€

Σπαγγέτι Ναπολιτάνα με φρέσκο βασιλικό
Spaghetti Napoliten with fresh basilico (v)

8.50€

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Fresh or Frozen

ριζότο | risotto

Ριζότο άγριωνμανιταριών με λάδι λευκής τρούφας
Risotto wild mushrooms in white truffle oil (a,v,gf)

17.50€

Ριζότο σπανάκι με Γκοργκοντζόλα και ξινόμηλο
Spinach risotto with Gorgonzola and sour apple (a,v,gf)

18.50€

Ριζότο σαν κολοκυθάκι γεμιστό, με αφρό αυγολέμονο
Risotto (courgettes, minced meat and dill)
with avgolemono espuma (a,gf)

19.50€

Ριζότο θαλασσινών | Risotto Seafood (a,v,s,gf)

29.00€

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και μπαρμπούνι
Risotto with courgette flowers and red mullet (a,v,s,gf)

25.00€

σαλάτες | salads

Σαλάτα ρόκα σε μπόλ από παρμεζάνα, τοματίνια,
λιαστές ντομάτες με σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο
Rocket salad in a Parmesan bowl, cherry tomatoes,
sun-dried tomatoes with olive oil and balsamic dressing (v,n)

13.50€

Σαλάτα σπανάκι με Ταλαγάνι,μανιτάρια πλευρώτους,
ξεροψημένη παρμεζάνα, τραγανό προσούτο
και σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο
Spinach salad with Talagani cheese, Pleurotus mushrooms, browned
Parmesan, crispy Prosciutto and sauce olive oil balsamic dressing (p)

16.50€

Σαλάτα με κοτόπουλο, διάφορα μαρούλια, μπέικον,
καλαμπόκι, άνηθο, κρουτόν παρμεζάνας και σως Σίζαρς
Salad with chicken, different types of lettuce, bacon,
corn, dill, croutons parmesan and sauce Caesar's (p)

16.00€

Σαλάτα με μοτσαρέλα βουβαλίσια, ψητές ντομάτες,
χώμα μαύρης ελιάς Καλαμών, ρόκα, πέστο βασιλικού
και ξύσμα βαλσαμικού

Salad with buffalo mozzarella, roasted tomatoes,
a "soil" of black Kalamata olives, rocket, basil pesto
and balsamic vinegar zest (v,n,gf)

12.50€

Vegan Caesar's με μανιτάρια πλευρώτους, τυρί τοφού,
σουσάμι με σόγια, καρότο crispy καπνιστό, τραγανό καλαμπόκι,
κρουτόν και σως vegan μαγιονέζα με αποξηραμένα μανιτάρια
Vegan Caesar's salad with pleurotus mushrooms, tofu cheese,
sesame with soya, crispy smoked carrot, crunchy sweetcorn,
crouton and a vegan mayonnaise sauce with dried mushrooms (v)

16.00€

Σαλάτα με γαλλικά φυλλώματα, σύκα, καρύδια,
κράνμπερις και ψητό κατσικίσιο τυρί
French butter-lettuce salad with figs, walnuts,
cranberries and grilled goat cheese (a,v,n,gf)

16.50€

Σαλάτα με γαρίδες, καραβίδες, διάφορα μαρούλια,
τραγανό καραμελωμένο μπέικον, νόρι, νάτσος από φύκι,
παρμεζάνα και σως μαγιονέζα, αντζούγια
Salad with shrimps, crayfish, different lettuce leaves,
crispy caramelized bacon, nori, seaweed nachos,
parmesan cheese and a mayonnaise sauce with anchovy (p,s)

23.00€

Χωριάτικη σαλάτα με αποφλοιωμένη ντομάτα, αγγούρι καρέ, πίκλα κρεμμύδι, πέστο πιπεριάς Φλωρίνης, παξιμαδάκι, σπασμένη φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματισμένο με ρίγανη
Country salad with peeled tomato, diced cucumber, pickled onion, Florini sweet pepper pesto, rusk, crumbled feta and extra virgin olive oil scented with oregano (v,n)

14.50€

Σαλάτα μεσκλάν με φιλετάκια μοσχαριού, μοσχαρίσιο παστράμι,μανιτάρια Porto Bello, καβουρδισμένο αμύγδαλο, τραγανή κινόα, χαλούμι και σως με πικάντικη μουστάρδα Dijon
Mesclun salad with small beef fillets, beef pastrami, Porto Bello mushrooms, roast almonds, crunchy quinoa, halloumi and sauce with spicy Dijon mustard (n,gf)

23.00€

Φρέσκα σπαράγγια με σάλτσα Hollandaise
Fresh asparagus with Hollandaise sauce (v,gf)

8.00€

φρέσκα θαλασσινά | fresh sea food

για τους λάτρεις των Θαλασσινών
for seafood aficionados

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας 300gr (φαγκρί, ροφός, σφυρίδα κ.ά.)
Fresh fish of the day fillet 300gr (sea bream, dusty grouper, white grouper etc.)

36.00€

Λαβράκι ποσέ σε ελαιόλαδο με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα από ζωμό πατάτας
Poached sea bass in olive oil with celeriac purée and a potato broth sauce (v,s,gf)

23.00€

Μπακαλιάρος μπαλοτίνα πανέ με φάρσα από πατατοσαλάτα και σκορδαλιά από παντζάρι
Ballotine of battered cod stuffed with potato salad and beetroot garlic dip (v,s,gf)

24.00€

Φιλέτο τσιπούρα ή λαβράκι με λαδολέμονο και χόρτα εποχής
Sea bass or Sea bream with olive oil and lemon sauce and chicory (v,s,gf)

15.50€

Ρωτήστε για ψάρια και θαλασσινά ημέρας
Ask about the fish and seafood of the day

Premium:

Αστακός, γαρίδα, караβίδα κ.ά.

Premium:

Lobster, prawn, crayfish etc.

Ψάρια:

Σαργός, φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνη, ροφός, σφυρίδα, μπακαλιάρος, ξιφίας, τόνος κ.ά.

Fish:

White sea bream, sea bream, common dentex, red mullet, dusty grouper, white grouper, cod, swordfish, tuna etc.

Επιλογές ψησίματος:

Σχάρα ή τηγάνι ή κατόπιν παραγγελίας (για ψάρια 5 kg και πάνω) επιλογή ψησίματος στη σουβλα
Choice of cooking:

Grilling or frying or upon request

(for fish over 5 kg) selection of roasting on a skewer

Τα ψάρια διαλέγονται, ζυγίζονται και τιμολογούνται με το κιλό παρουσία του πελάτη

The fish are picked, weighed and priced per kilo in the presence of the customer

κρεατικά | meats

για τους λάτρεις των κρεάτων
for meat aficionados

Φιλέτο μοσχαριού με πουρέ πατάτας - καρότου και σπαράγγια σωτέ
Beef fillet with potato - carrot puree and sauteed asparagus (gf)
28.50€

Μουσακάς από πουρέ μελιτζάνας, παναρισμένη μοσχαρίσια ουρά
σε ρανγκο, μους μπεσαμέλ και πατάτες ντοφινουάζ
Moussakas with eggplant purée, panko-crusteD veal tail,
bechamel mousse and dauphinoise potatoes (a)
21.00€

Αρνάκι γεμιστό με μυρωδικά μαζί με πουρέ πατάτας φούρνου,
σάλτσα αμπελόφυλλο, ζελέ από κρασί Πόρτο και αφρό δυόσμου
Stuffed lamb with spices and roast mashed potato,
vine leaf dressing with Port wine and spearmint espuma jelly (a)
26.50€

Μοσχαρίσιο Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής,
ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές
Big beef Burger with Italian bun, roasted tomatoes,
cheddar, bacon and fried potatoes (p,gf)
18.50€

Χοιρινή σπαλομπριζόλα,
baby τηγανητές πατάτες με πάπρικα και σωτέ λαχανικά
Pork rib steak, fried baby potatoes
with paprika and sautéed vegetables (p,gf)
14.00€

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ,
πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Chicken fillet with sautéed vegetables, potatoes and fried onion rings
11.50€

Μπιφτέκι χειροποίητο με δαχτυλίδια κρεμμυδιού,
πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Home-made burger patty with onion rings,
fried potatoes and sautéed vegetables (p)
14.50€

Χοιρινό σουβλάκι με πίτα, πατάτες
και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Pork souvlaki with pita bread, potatoes and fried onions rings (p)
11.50€

Premium Cuts of Meat | USA

T-bone μοσχαριού 600gr μακράς ωρίμανσης,
με αρωματικό βούτυρο και πατάτες baby
Dry-aged T-bone steak (600gr)
with herbal butter and baby potatoes (gf)
44.00€

Tomahawk μοσχαρίσια 1kg μακράς ωρίμανσης
με αρωματικό βούτυρο και
κυδωνάτες τηγανητές πατάτες
Dry-aged Tomahawk steak (1kg)
with herbal butter and fried potato wedges (gf)
90.00€

Rib-eye 400gr μακράς ωρίμανσης
με αρωματικό βούτυρο
και πατάτες με παρμεζάνα και θυμάρι
Dry-aged Rib-eye steak (400gr) with aromatic butter
and potatoes with parmesan and thyme (gf)
42.00€

πίτσες | pizzas

από Ιταλικό ζυμάρι
from Italian dough

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, αλλαντικά, μανιτάρια, πιπεριές, γκούντα και μοτσαρέλα
With San Marzano (plum) tomato sauce, cured meat, mushrooms, peppers, Gouda and mozzarella (p)

12.00€

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, μοτσαρέλα, γκούντα και βασιλικό
With San Marzano tomato sauce, mozzarella, Gouda and basil (v)

10.00€

Υπάρχει επιλογή πίτσας gluten-free
There is a gluten free pizza option

επιδόρπια | desserts

Κρεμ μπρουλέ με σαντιγύ και crunch σοκολάτας γάλακτος με μπισκότο-καραμέλα
Crème brûlée with whipped cream and milk chocolate crunch with biscuit-caramel (v,n)

8.50€

Cheesecake με crumble αμυγδάλου, κρέμα μασκαρπόνε, παγωτό και κούλι φρούτων

Cheesecake with almond crumble, mascarpone cream, ice-cream and a fruit coulis (v,n)

14.50€

Χαλβάς σπυρωτός με αποξηραμένα φρούτα και παγωτό από ρούμι σταφίδα

Semolina halva with dried fruit and a rum-and-raisin ice cream (a,v,n)

12.00€

Flexy σοκολάτα και κρέμα λευκής σοκολάτας, με βανίλια Μαδαγασκάρης, Raspberry chunks, γκανάζ μέλι και σπίθες σοκολάτας

Flexy chocolate and white chocolate cream with Madagascar vanilla, Raspberry chunks, honey ganache and chocolate sparks (v,gf)

14.50€

Παγωτό Σπέσιαλ | Ice cream Special

8.00€

Banana Split

9.00€

Σοκολάτα Μους | Chocolate Mouse

5.50€

Κρέπες | Pancakes

5.50€

Φρουτοσαλάτα | Fruit salad

8.50€