

Ζεστός χειροποίητος άρτος  
παρέα με βιολογικό αρωματικό λάδι και ντιπ ημέρας  
Pane casereccio caldo  
con olio biologico aromatizzato e dip del giorno (v)  
**2.00€**

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο  
Baguette rustica con burro all'aglio (v)  
**2.50€**

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρίγανη, θυμάρι και ανθό αλατιού  
Focaccia con olio d'oliva, origano e timo e fior di sale (v,gf)  
**6.50€**

## σούπες | zuppe

Βελουτέ σούπα από γλυκιά κολοκύθα με αφρό γιαουρτιού,  
τραγανό προσούτο | Vellutata di zucca gialla  
con spuma di yogurt, prosciutto crudo croccante e pan brioche (v,p,gf)  
**13.50€**

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας  
Zuppa di pesce fresco del giorno (s,v,gf)  
**17.50€**

## αλοιφές | salse

Παραδοσιακό τζατζίκι | Tzatziki tradizionale (v,gf)  
**4.50€**

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πιπερόνι  
Crema di formaggio feta con peperoni essiccati croccanti (v,gf)  
**6.00€**

Μελιτζανοσαλάτα με τραγανά φύλλα ζύμης  
Crema di melanzane con pasta sfoglia croccante (v)  
**6.50€**

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,  
ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπαρη  
Purè di cicerchia di Santorini con cipolle caramellate  
e capperi croccanti (v,gf)  
**5.50€**

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού  
Taramosalata bianca con fettine di limone (s,v)  
**6.00€**

## αλμυρά | sotto sale

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής  
Sgombro con cipolle sottaceto e olive della Calcidica (s,v,gf)  
**12.00€**

Παστουρμάς θαλάσσης με παντζάρι τουρσί  
Pastrami di mare e barbabietola sottaceto (s,v,gf)  
**10.50€**

Πολίτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί  
Palamita sotto sale alla costantinopolitana e cetriolo sottaceto (s,v,gf)  
**10.50€**

Χέλι καπνιστό με αυγά γεμιστά, μελιτζάνα ψητή και crumble από μπέικον  
Anguilla affumicata con uova ripiene, melanzana arrosto e crumble di bacon (s,v,gf)  
**16.00€**

Γαύρος μαρινάτος με βαλσάμικο ροζέ και πίκλα γλυστρίδας  
Alici marinate con aceto balsamico rosato e portulaca sottaceto (s,v,gf)  
**7.00€**

## ορεκτικά κρύα | antipasti freddi

Καρπάτσιο Λαβράκι σε φύκια θαλάσσης  
Carpaccio di filetto di pesce di giornata (s,v,gf)  
**18.50€**

Φιλέτο μπαρμπούνη μαριναρισμένο  
σε σαλάτα από εσπεριδοειδή  
Filetto di triglia marinato in salata di agrumi (s,v,n,gf)  
**24.00€**

Σφυρίδα μαρινάτη με μπαχαρικά πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί,  
μαζί με ψιλοκομμένη ντομάτα  
Cernia bianca marinata e speziata su pane tostato con polpa di pomodoro (s,v)  
**28.00€**

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού  
Tartare di pesce fresco del giorno con avocado in un croccante wonton (s,v)  
**21.50€**

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών  
Ceviche di gamberi ai quattro agrumi (s,v,gf)  
**16.50€**

Αχινός με ελαιόλαδο, φρέσκο λεμόνι, χωριάτικο ψωμί σε τριμμένο πάγο  
Riccio di mare in olio d'oliva, limone fresco,  
pane casereccio su un letto di ghiaccio tritato (s,v)  
**16.00€**

Μοσχάρισιο καρπάτσιο με παρμεζάνα, ελιές, γυάλινα πατατάκια,  
τραγανή κάπαρη και χαβιάρι από σιναπόσπορο  
Carpaccio di manzo con parmigiana, olive, patatine trasparenti,  
capperi croccanti e caviale di semi di senape (gf)  
**22.50€**

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό  
Tartare di manzo con gelato alla senape (gf)  
**24.50€**

Σασίμι τόνου με σάλτσα τιραντίτο και γρανίτα aji limo  
Sashimi di tonno con salsa tiradito e granita aji limo (s,v,gf)  
**25.50€**

## ορεκτικά ζεστά | antipasti caldi

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοκο  
Crocchette di formaggio kasseri e marmellata di albicocche (v,n)  
**8.00€**

Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο | Formaggio haloumi con confettura di fichi (v,gf)  
**8.00€**

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα  
Involtini di foglie di fatti a mano (v,gf)  
**7.50€**

Φλογέρες στο φούρνο με προσούτο, γραβιέρα Νάξου,  
σως μαγιονέζα με μέλι, μουστάρδα και crumble θυμάρι-μέλι  
Flauti al forno con prosciutto crudo, groviera di Naxos,  
salsa di maionese al miele, senape e crumble al timo-miele (p)  
**11.50€**

Μπρουσκέτα με πιπεριές Φλωρίνης και σαλάμι αέρος  
Bruschetta con peperone rosso corno di bue e salame (p)  
**8.50€**

Μελωμένη χοιρινή πανσέτα  
με καραμελωμένα κρεμμύδια σε χωριάτικο ψωμί  
Pancetta di maiale al miele con cipolle e pane casereccio (p)  
**15.50€**

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο  
Funghi al burro e aglio (v,gf)  
**8.50€**

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού  
Formaggio Mastelo di Chios in foglie di vite con chutney di uva (v,gf)  
**9.50€**

Λαχανικά σχάρας με μαρμελάδα βαλσάμικο  
Verdure alla griglia (v,gf)  
**11.50€**

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Formaggio feta con semi di sesamo e miele (v)  
**8.50€**

Κεφτεδάκια με ούζο | Polpettine di carne con ouzo (p,a)  
**12.00€**

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο  
Melanzana alla griglia con pomodoro, feta e olio all'aglio (v,gf)  
**9.50€**

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο  
Crocchette di zuccina con formaggio feta e menta (v)  
**9.50€**

Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Patate fresche fritti (v,gf)  
**5.00€**

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου  
Fiori di zuccina ripieni di riso, erbe aromatiche  
e formaggio Mastelo di Chios (v,gf)  
**10.50€**

Πατάτες σωτέ σε βούτυρο μαύρου σκόρδου τρούφας,  
με τηγανητό κρεμμύδι, τριμμένη παρμεζάνα  
και crumble από σκόρδο, τρούφα και βαλσάμικο  
Patate saltate con burro al tartufo-aglio nero,  
con cipolla frita, parmigiano grattugiato e crumble all'aglio,  
tartufo e aceto balsamico (v)  
**11.50€**

## Θαλασσινοί μεζέδες | stuzzichini di mare

Καλαμαράκια\* τηγανητά  
με σως ταρτάρ  
Calamari\* fritti in stile tradizionale (v,s)  
**14.50€**

Καλαμάρι\* σχάρας  
με αφρό φέτας, πάστα πάπρικας  
και χαβιάρι από σιναπόσπορο  
Calamaro\* alla griglia con spuma di formaggio feta,  
pasta di paprica e caviale di semi di senape (v,s,gf)  
**18.50€**

Καλαμάρι\* γεμιστό με γαρίδες  
και караβίδες με σως μουστάρδας, λεμόνι και δυόσμο  
Calamaro\* ripieno con gamberi  
e scampi in salsa a base di senape, limone e menta (v,s,gf)  
**26.00€**

Ελληνικό χταπόδι σχάρας  
με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού  
Polpo alla griglia  
con olio e limone e anelli di cipolla arrostiti (a,v,s,gf)  
**17.50€**

Ουρές μπακαλιάρου πανέ με ντιπ κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης  
Code di merluzzo impanate e dip di peperone rosso corno di bue (v,s)  
**25.00€**

Γαρίδες\* σωτέ σε σκορδοβούτυρο  
με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300γρ  
Gamberi\* al burro e aglio 300gr (v,s,gf)  
**25.00€**

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα  
Filetti di sarda marinata alla griglia e pomodoro arrostito (v,s,gf)  
**12.50€**

Γαύρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά  
Filetti di alice fritti con lime e crema a base di uova di pesce (v,s)  
**11.50€**

Μαριναρισμένες γαρίδες\* στη σχάρα 300γρ  
Gamberi\* alla griglia 300gr (v,s,gf)  
**23.50€**

\* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | \* Fresco o Congelato

## οστρακοειδή | conchiglie

Μύδια τηγανητά με τζελ από λεμόνι

Cozze fritte con gel al limone (v,s)

11.50€

Μύδια σαγανάκι με πικάντικη κόκκινη σάλτσα

Cozze in padella, in sugo di pomodoro piccante (a,v,s,gf)

12.50€

Μύδια αχνιστά με κέλυφος

Cozze al vapore (v,s,gf)

14.00€

Μυδοπίλαφο | Riso alle cozze (v,s,gf)

15.00€

Καπνιστά μύδια πέστο

Cozze affumicate al pesto (v,s,n,gf)

15.00€

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου

Vongole al moscato di Lemnos (a,v,s,gf)

26.00€

Χτένια με βιολογικό λάδι ελιάς αρωματισμένο με σκόρδο

Capesante con olio d'oliva biologico aromatizzato all'aglio (v,s,gf)

24.50€

## ζυμαρικά | pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες\*, τοματίνια

και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 300gr

Linguine con gamberetti\*, pomodori ciliegini

e sugo di pomodoro 300gr (a,v,s)

26.50€

Λιγκουίνι με φρέσκο ελληνικό αστακό ημέρας

Linguine con astice greco fresco di giornata (a,v,s)

€/kg

Lemongrass noodles και σπαγγέτι alla Chitarra

με καραβίδες, σκόρδο, μπούκοβο,

ντοματίνια κονφί και gomasio marine

Lemongrass noodles e spaghetti alla chitarra

con scampi, aglio, peperoncino rosso,

pomodorini confit e marine gomasio (v,s)

29.00€

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης

Tagliolini al limone e vongole fresche (a,v,s)

33.00€

Σπαγγέτι αρωματισμένο με μελάνι σουπιάς και γαρίδες\* 300gr

Spaghetti al nero di seppia e gamberi\* 300gr (a,s)

27.00€

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα

Spaghetti alla Chitarra ai frutti di mare in salsa bianca (a,v,s)

31.00€

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle ai quattro formaggi italiani (v)

18.50€

Σπαγγέτι Μπολονέζ | Spaghetti al ragù (a)

12.50€

Σπαγγέτι Ναπολιτάνα με φρέσκο βασιλικό

Spaghetti Napoli con basilico fresco (v)

8.50€

\* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | \* Fresco o Congelato

## ριζότο | risotto

Ριζότο άγριωνμανιταριών με λάδι λευκής τρούφας  
Risotto ai funghi selvatici con olio aromatizzato al tartufo bianco (a,v,gf)  
**17.50€**

Ριζότο σπανάκι με Γκοργκοντζόλα και ξινόμηλο  
Risotto agli spinaci con gorgonzola e mela verde (a,v,gf)  
**18.50€**

Ριζότο σαν κολοκυθάκι γεμιστό, με αφρό αυγολέμονο  
Risotto (zucchini, carne trita, aneto)  
e spuma di salsa all'uovo e limone (a,gf)  
**19.50€**

Ριζότο θαλασσινών | Risotto ai frutti di mare (a,v,s,gf)  
**29.00€**

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και μπαρμπούνι  
Risotto con fiori di zuccina e triglia (a,v,s,gf)  
**25.00€**

## σαλάτες | insalate

Σαλάτα ρόκα σε μπόλ από παρμεζάνα, τοματίνια,  
λιαστές ντομάτες με σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο  
Rucola in cestino di parmigiana, ciliegini, pomodori secchi, pinoli,  
formaggio kefalotyri, condimento all'aceto balsamico (v,n)  
**13.50€**

Σαλάτα σπανάκι με Ταλαγάνι,μανιτάρια πλευρώτους,  
ξεροψημένη παρμεζάνα, τραγανό προσούτο  
και σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο  
Spinaci con formaggio Talagani, funghi pleurotus,  
pomodori secchi, parmigiano, prosciutto crudo (p)  
**16.50€**

Σαλάτα με κοτόπουλο, διάφορα μαρούλια, μπέικον,  
καλαμπόκι, άνηθο, κρουτόν παρμεζάνας και σως Σίζαρς  
Salad con pollo con insalata mista, mais, bacon,  
formaggio kefalotyri, pollo, crostini, aneto, salsa Caesar's (p)  
**16.00€**

Σαλάτα με μοτσαρέλα βουβαλίσια, ψητές ντομάτες,  
χώμα μαύρης ελιάς Καλαμών, ρόκα, πέστο βασιλικού  
και ξύσμα βαλσαμικού  
Insalata con mozzarella di bufala, pomodori arrostiti,  
letto di pasta di olive nere Kalamon, rucola,  
pesto di basilico e aceto balsamico grattugiato (v,n,gf)  
**12.50€**

Vegan Caesar's με μανιτάρια πλευρώτους, τυρί τοφού,  
σουσάμι με σόγια, καρότο crisp καπνιστό, τραγανό καλαμπόκι,  
κρουτόν και σως vegan μαγιονέζα με αποξηραμένα μανιτάρια  
Vegan Caesar's con funghi pleurotus, tofu, sesamo alla soia,  
carota affumicata croccante, mais croccante,  
crostini e maionese vegana con funghi secchi (v)  
**16.00€**

Σαλάτα με γαλλικά φυλλώματα, σύκα, καρύδια,  
κράνμπερις και ψητό κατσικίσιο τυρί  
Insalata con foglie di lattuga, fico, noci,  
mirtilli rossi e formaggio caprino grigliato (a,v,n,gf)  
**16.50€**

Σαλάτα με γαρίδες, καραβίδες, διάφορα μαρούλια,  
τραγανό καραμελωμένο μπέικον, νόρι, νάτσος από φύκι,  
παρμεζάνα και σως μαγιονέζα, αντζούγια  
Insalata con gamberi, scampi, misticanza,  
bacon caramellato croccante, alga nori, nachos di alghe,  
parmigiano, salsa alla maionese, acciughe (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  
Insalata greca con pomodoro pelato, cetriolo carré, cipolla sottaceto,  
pesto di peperone rosso corno di bue, frisella, formaggio feta spezzettato  
e olio extravergine di oliva aromatizzato all'origano (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  
Insalata mista con filettini di manzo, pastrami di manzo,  
funghi Portobello, mandorle tostate, quinoa croccante,  
formaggio haloumi e salsa alla senape di Digione (n,gf)

**23.00€**

Φρέσκα σπαράγγια με σάλτσα Hollandaise  
Asparagi freschi con salsa olandese (v,gf)

**8.00€**

## φρέσκα θαλασσινά frutti di mare freschi *για τους λάτρεις των θαλασσινών* per gli amanti del pesce

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας 300gr (φαγκρί, ροφός, σφυρίδα κ.ά.)  
Filetto di pesce fresco del giorno 300gr (pagro, cernia bruna, cernia bianca, ecc.)

**36.00€**

Λαβράκι ποσέ σε ελαιόλαδο με πουρέ σελινόριζας  
και σάλτσα από ζωμό πατάτας

Branzino poché in olio di oliva, con puré di sedano  
e salsa a base di brodo di patata (v,s,gf)

**23.00€**

Μπακαλιάρος μπαλοτίνα πανέ  
με φάρσα από πατατοσαλάτα και σκορδαλιά από παντζάρι  
Rotolo di merluzzo impanato con scherzo di insalata di patate  
e salsa all'aglio a base di barbabietola (v,s,gf)

**24.00€**

Φιλέτο τσιπούρα ή λαβράκι με λαδολέμονο και χόρτα εποχής  
Filetto di spigola o di orata in salsa al vino bianco  
e cicoria spinosa tutti i giorni (v,s,gf)

**15.50€**

Ρωτήστε για ψάρια και θαλασσινά ημέρας  
Chiedete per pesci e frutti di mare del giorno

Premium:

Αστακός, γαρίδα, караβίδα κ.ά.

Premium:

Aragosta, gamberi, scampi ed altri

Ψάρια:

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

Pesce:

Sarago, pagro, dentice, triglie, cernia bruna, cernia bianca,  
merluzzo, pesce spada, tonno ed altri

Επιλογές ψησίματος:

Σχάρα ή τηγάνι ή κατόπιν παραγγελίας  
(για ψάρια 5 kg και πάνω) επιλογή ψησίματος στη σουβλα  
Potete scegliere la cottura:

Alla griglia o in padella o su richiesta, per pesce  
di peso superiore ai 5 kg potete scegliere la cottura allo spiedo

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

I pesci vengono scelti e pesati in presenza del cliente



# κρεατικά | carni

*Δια Του Λάτρεις Των Κρεάτων*  
*per gli amanti della carne*

Φιλέτο μοσχαριού με πουρέ πατάτας - καρότου και σπαράγγια σωτέ  
Filetto tenero di manzo (gf)  
**28.50€**

Μουσακάς από πουρέ μελιτζάνας, παναρισμένη μοσχαρίσια ουρά  
σε ρανγκο, μους μπεσαμέλ και πατάτες ντοφινουάζ  
Moussakas a base di puré di melanzana, coda di manzo impanata con panko,  
mousse di besciamella e patate gratinate alla dauphinois (a)  
**21.00€**

Αρνάκι γεμιστό με μυρωδικά μαζί με πουρέ πατάτας φούρνου,  
σάλτσα αμπελόφυλλο, ζελέ από κρασί Πόρτο και αφρό δυόσμου  
Agnello ripieno alle erbe con puré di patate al forno,  
salsa di foglie di vite, gelatina di vino Porto e spuma di menta (a)  
**26.50€**

Μοσχαρίσιο Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής,  
ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές  
Big Burger di manzo con panino all'italiana, pomodori grigliati,  
bacon servito con patatine fritte (p,gf)  
**18.50€**

Χοιρινή σπαλομπριζόλα,  
baby τηγανητές πατάτες με πάπρικα και σωτέ λαχανικά  
Braciola di maiale, patate baby fritte  
con paprica e verdure saltate (p,gf)  
**14.00€**

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ,  
πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού  
Filetto di pollo con verdure saltate, patate e anelli di cipolla fritti  
**11.50€**

Μπιφτέκι χειροποίητο με δαχτυλίδια κρεμμυδιού,  
πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ  
Svizzera casereccia con anelli di cipolla,  
patate fritte e verdure saltate (p)  
**14.50€**

Χοιρινό σουβλάκι με πίτα, πατάτες  
και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού  
Spiedino di maiale con patate e anelli di cipolla fritti (p)  
**11.50€**

## Premium Cuts of Meat | USA

T-bone μοσχαριού 600gr μακράς ωρίμανσης,  
με αρωματικό βούτυρο και πατάτες baby  
Bistecca T-bone di manzo da 600gr a lunga frollatura,  
con burro aromatico e patate baby (gf)  
**44.00€**

Tomahawk μοσχαρίσια 1kg μακράς ωρίμανσης  
με αρωματικό βούτυρο και  
κυδωνάτες τηγανητές πατάτες  
Bistecca tomahawk di manzo da 1kg a lunga frollatura,  
con burro aromatico e patate fritte a spicchi (gf)  
**90.00€**

Rib-eye 400gr μακράς ωρίμανσης  
με αρωματικό βούτυρο  
και πατάτες με παρμεζάνα και θυμάρι  
Rib-eye da 400gr a lunga frollatura con burro aromatico  
e patate con parmigiano e timo (gf)  
**42.00€**

## πίτσες | pizza

από Ιταλικό ζυμάρι  
pizze con impasto italiano

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, αλλαντικά, μανιτάρια, πιπεριές, γκούντα και μοτσαρέλα  
Con salsa di pomodoro San Marzano, salumi, funghi, peperoni, formaggio Gouda e mozzarella (p)

**12.00€**

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, μοτσαρέλα, γκούντα και βασιλικό  
Con salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella, formaggio Gouda e basilico (v)

**10.00€**

Υπάρχει επιλογή πίτσας gluten-free  
Offriamo anche l'opzione pizza senza glutine

## επιδόρπια | dolci

Κρεμ μπρουλέ με σαντιγύ και crunch σοκολάτας γάλακτος με μπισκότο-καραμέλα  
Crema catalana con panna montata e crunch al cioccolato al latte con biscotto e caramello (v,n)

**8.50€**

Cheesecake με crumble αμυγδάλου, κρέμα μασκαρπόνε, παγωτό και κούλι φρούτων  
Cheesecake con crumble di mandorle, crema al mascarpone, gelato e coulis di frutta (v,n)

**14.50€**

Χαλβάς σπυρωτός με αποξηραμένα φρούτα και παγωτό από ρούμι σταφίδα  
Halvas di semola con frutta secca, gelato al rum e uvetta (a,v,n)

**12.00€**

Flexy σοκολάτα και κρέμα λευκής σοκολάτας, με βανίλια Μαδαγασκάρης, Raspberry chunks, γκανάζ μέλι και σπίθες σοκολάτας  
Flexy-choco e crema al cioccolato bianco, con vaniglia del Madagascar, pezzetti di lampone, ganache al miele e scaglie di cioccolato (v,gf)

**14.50€**

Παγωτό Σπέσιαλ | Gelato special

**8.00€**

Banana Split

**9.00€**

Σοκολάτα Μους | Mousse al cioccolato

**5.50€**

Κρέπες | Crepes

**5.50€**

Φρουτοσαλάτα | Macedonia di frutta

**8.50€**