

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)
2.5

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο
Village-style baguette with garlic butter (v)
3

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρίγανη,
θυμάρι και ανθό αλατιού
Italian pita bread with olive oil, oregano,
thyme and fleur de sel (v,gf)
7

σούπες | soup

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας
Fish soup from fresh fish of the day (s,pe,gf)
21

αλοιφές | dips

Παραδοσιακό τζατζίκι | Traditional Tzatziki (v,gf)
7

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πιπερόνι
Spicy feta cheese dip with crispy sun-dried peppers (v,gf)
8.5

Βελούδινη καπνιστή μελιτζάνα
με sticks μπαγκέτας
Velvety smoked eggplant
with baguette sticks (v)
9

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,
ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπαρη
Santorini fava beans with caramelized onions,
cherry tomatoes confit and crispy capers (v,gf)
7

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού
White Tarama salad with lemon chunks (pe,v)
7

αλμυρά | salted fish

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής
Mackerel with pickled onion and Chalkidiki olives (s,pe,gf)
14.5

Πολίτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί
Bonito fish with gherkins (s,pe,gf)
12

Γαύρος Μαρινάτος με αμπελοκορφές τουρσί
Marinated anchovies with pickled vine shoots (s,pe,gf)
11

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ (€) | Prices are listed in euros (€)

ορεκτικά κρύα | cold appetizers

Καρπάτσιο Λαβράκι σε φύκια θαλάσσης | Carpaccio Seabass (s,v,gf)
22

Χτένια καρπάτσιο με ταρτάρ φυκιών, τζιντζερ και yuzu
Scallop carpaccio with seaweed tartare, ginger and yuzu (s,pe)
29

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού
Tartar of fresh fish of the day with avocado in a crispy Won-Ton (s,pe)
22.5

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών
Prawns Ceviche fourth citrus fruit (s,pe,gf)
24

Διπλή απόλαυση Wagyu: carpaccio που αγκαλιάζει
μαριναρισμένο ταρτάρ 150gr
Double Wagyu Delight: carpaccio embracing marinated tartare 150gr (s,gf,n)
50

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό
Beef tartare with mustard ice cream (gf)
28

ορεκτικά ζεστά | hot appetizers

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοκο
Cheese croquettes with flakes almond and apricot jam (v,n)
10.5

Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο | Halloumi with fig jam (v,gf)
10.5

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα
Home made stuffed vine leaves with rice (v,gf)
11

Wagyu στη σχάρα σε λεπτές φέτες, ζουμερό, με ανθό αλατιού
και χοντρό τριμμένο ασιατικό μαύρο πιπέρι 200gr
Grilled Wagyu thinly sliced, juicy, with salt flower
and coarse ground Asian black pepper 200gr (gf)
55

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)
14.5

Μπρουσκέτα με πέστο Φλωρίνης, ζουμερό μπούτι κοτόπουλο,
λιωμένο έμενταλ Γαλλίας και φρέσκια baby ρόκα
Bruschetta with Florina pepper pesto, juicy chicken thigh,
melted French Emmental and fresh baby rocket (n)
19

Προζυμένιο σάντουιτς με φέτες από μπριζόλα Ribeye, ντομάτα ψητή,
χαλούμι σε φέτες, σαλάτα μεσκλάν και μαγιονέζα με τρούφα
Sourdough sandwich with slices of ribeye steak, grilled tomato,
sliced halloumi, mesclun salad and truffle mayonnaise
30

Μελωμένη χοιρινή πανσέτα
με καραμελωμένα κρεμμύδια σε χωριάτικο ψωμί
Honey roasted pancetta with caramelized onions and traditional bread (p)
17.5

Τραγανές φλογέρες γεμισμένες με ζουμερές γαρίδες,
αρωματικό βασιλικό, σως και crumble Caesars
Crispy spring rolls filled with juicy prawns,
aromatic basil, Caesar sauce and crumble (s,pe)
19.5

Γαρίδες* παναρισμένες με πικάντικη μαγιονέζα
Shrimps* breaded with spicy mayonnaise (s,pe)
17

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο | Mushrooms in garlic butter (v,gf)
8.5

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού
Mastelo cheese from Chios in vine leaves with grape chutney (v,gf)
10.5

Λαχανικά σχάρας με λαδολέμονο
Grilled vegetables with oil and lemon sauce (v,gf)
17

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Feta with sesame and honey (v)
11

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο
Aubergine grilled with tomato, feta and garlic oil (v,gf)
12.5

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο
Courgette croquettes with feta and mint (v)
11.5

Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Fresh French fries (v,gf)
6.5

Δυνατότητα προσθήκης: φέτα (+4), παρμεζάνα (+3)
Optional add-ons: feta (+4), parmesan (+3)

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου
Courgette flowers stuffed with rice, herbs and Chios mastelo cheese (v,gf)
13

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)
14

Θαλασσινοί μεζέδες | sea food mezes

Καλαμαράκια* τηγανητά με σως ταρτάρ
Fried calamari* with sauce tartar (s,pe)
18.5

Καλαμάρι* σχαράς με αφρό φέτας και ντομάτα
Grilled squid* with feta cheese mousse and tomatoes (s,pe,gf)
23

Τηγανιά φρέσκου τόνου λεμονάτη με πατάτες τηγανητές
Pan-fried fresh tuna with lemon and fried potatoes (s,pe,gf)
22

Ελληνικό χταπόδι σχάρας
με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού
Grilled Greek octopus with olive oil,
fresh lemon and grilled onion rings (a,s,pe,gf)
22.5

Γαρίδες* σωτέ σε σκορδοβούτυρο με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300γρ
Prawns* in garlic butter 300gr (s,pe,gf)
28

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα
Marinated grilled sardine fillet with roast tomato (s,pe,gf)
15

Γαύρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά
Anchovy fillet fried with lime and fish roe cream (s,pe)
14

Φρέσκιες μαριναρισμένες γαρίδες στη σχάρα 300γρ
Fresh marinated grilled prawns 300gr (s,pe,gf)
29

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Fresh or Frozen

οστρακοειδή | shellfish

Μυδοπίλαφο αρωματισμένο
με φρέσκα μυρωδικά και φρέσκο λεμόνι
Mussel with rice infused with fresh herbs and fresh lemon (s,pe)
24

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου
Clams with Moschato wine of Limnos (a,s,pe,gf)
31

Χτένια στη σχάρα με λαδολέμονο, ανθό αλατιού
και φρεσκοτριμμένο πιπέρι | Τιμή ανά τεμάχιο
Grilled scallops with olive oil and lemon dressing, fleur de sel
and freshly ground pepper | Price per piece (s,pe)
9

Στρείδια με σως της επιλογής σας
Oysters with sauce of your choice (s,pe)

ζυμαρικά | pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες*, τοματίνια
και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 250gr
Linguini with shrimp*, cherry tomatoes
and fresh tomato sauce 250gr (a,s,pe)
31

Λιγκουίνι με φρέσκο ελληνικό αστακό ημέρας
Linguine with fresh greek lobster of the day (a,s,pe)
€/kg

Fusilli lunghi με βουτυρόσαλτσα
από αντζούγια και μαύρη τρούφα,
σχοινόπρασο και χαβιάρι Kristal
Fusilli lunghi with anchovy butter sauce,
black truffle, chives and Kristal caviar (s,pe)
29.5

Conchiglioni Rigatoni με λευκή σάλτσα, ψιλοκομμένες γαρίδες,
παρμεζάνα και φρέσκο τριμμένο πιπέρι
Conchiglioni Rigatoni with white sauce, finely-chopped prawns,
Parmesan cheese and freshly-ground pepper (a,s,pe)
36

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης
Tagliolini with lemon and fresh cockles (a,s,pe)
36

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα
Spaghetti alla Chitarra Seafood with white sauce (a,s,pe)
35

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle with 4 Italian cheese (v)
22

Σπαγγέτι al Ragù alla Bolognese με μοσχάρι κιμά
υψηλής ποιότητας και παλαιωμένη παρμεζάνα
Spaghetti al Ragù alla Bolognese
with premium ground beef and aged parmesan (a)
22

Σπαγγέτι σε αυθεντική ναπολιτάνικη
σάλτσα ντομάτας San Marzano
με παρμεζάνα και φρέσκο βασιλικό
Spaghetti in authentic Neapolitan San Marzano tomato sauce
with parmesan and fresh basil (v)
12

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Fresh or Frozen

ριζότο | risotto

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

23.5

Ριζότο Cacio e Pepe | Cacio e Pepe risotto (a,gf)

18

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

35

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και φρέσκο ψάρι ημέρας
Risotto with courgette flowers and fresh fish of the day (a,s,pe,gf)

31

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)

16

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)

18

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)

17.5

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)

15.5

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

17

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)

18

Χωριάτικη σαλάτα με αποφλοιωμένη ντομάτα, αγγούρι καρέ,
πίκλα κρεμμύδι, πέστο πιπεριάς Φλωρίνης, παξιμαδάκι, σπασμένη φέτα
και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματισμένο με ρίγανη
Greek 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)

19

φρέσκα θαλασσινά

fresh sea food

για τους λάτρεις των θαλασσινών
for seafood aficionados

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

38

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

19

Εκλεκτός Καναδικός Αστακός, σερβιρισμένος χωρίς κέλυφος 145g
Στη σχάρα με λαδολέμονο | Με σκόρδο-βούτυρο | Linguine με σάλτσα ντομάτας
Premium Canadian lobster, served shell-free 145g
Grilled with olive oil and lemon | With garlic butter | Linguine with tomato sauce
(s,pe)

80

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.

Επιπλέον Επιλογή Σερβιρίσματος:
Λιγκουίνι από φρέσκια σάλτσα ντομάτας ή σκόρδο-βούτυρο
Additional Serving Option:
Linguine with fresh tomato sauce or garlic-butter
6.5 / άτομο | person

Ψάρια:

Σαργός, φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνη,
ροφό, 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 σουβλά
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)
32.5

Ελληνικό αρνάκι γάλακτος σε σουβλάκι, μαριναρισμένο με φρέσκα
ελληνικά βότανα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Greek milk-fed lamb skewers marinated with fresh Greek herbs,
served with fried potatoes and sautéed vegetables (gf)
26

100% Black Angus Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής,
ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές
100% Black Angus Big Burger with Italian-style bun,
grilled tomatoes, cheddar, bacon and French fries (gf)
25.5

Vegan Burger με ψητές ντομάτες, λάχανο σαλάτα και πατάτες τηγανητές
Vegan Burger with roasted tomatoes, coleslaw and fries (v,gf)
18.5

Χοιρινή σπαλομπριζόλα,
baby τηγανητές πατάτες με πάπρικα και σωτέ λαχανικά
Pork rib steak, fried baby potatoes
with paprika and sautéed vegetables (p,gf)
22

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ,
πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Chicken fillet with sautéed vegetables, potatoes and fried onion rings (gf)
16

Μπιφτέκι χειροποίητο τριπλής κοπής κρεάτων από ελληνικές εκτροφές
με δαχτυλίδια κρεμμυδιού, πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Handmade burger patty from a triple blend of meats sourced from Greek
farms, served with onion rings, French fries and sautéed vegetables (p)
19.5

Χοιρινό σουβλάκι μαύρου χοίρου με πίτα, πατάτες
και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Souvlaki of black pork with pita bread, potatoes
and fried onions rings (p,g/gf)
17.5

Premium Cuts of Meat

Χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα μαύρου χοίρου 800gr και πατάτες baby
Black pork steak (800gr) with baby potatoes (p,gf)
27.5

Picanha Black Angus USA 350gr
Picanha Black Angus USA (350gr) (gf)
36

Tomahawk μοσχαρίσια 1kg μακράς ωρίμανσης USA
με αρωματικό βούτυρο και κυδωνάτες τηγανητές πατάτες
Dry-aged Tomahawk steak USA (1kg)
with herbal butter and fried potato wedges (gf)
120

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)
52

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)

16

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

13

Υπάρχει επιλογή πίτσας Gluten-Free & Vegan
Gluten-Free and Vegan Pizza Option

επιδόρπια | desserts

Μπακλαβάς χειροποίητος
με γέμιση παγωτό βανίλια και κρέμα φυστικίου Αιγίνης
Handmade Baklava with vanilla ice cream filling and pistachio cream (v,n)

15.5

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)

11

Cheesecake με crumble αμυγδάλου, κρέμα μασκαρπόνε,
παγωτό και κουλί φρούτων
Cheesecake with almond crumble, mascarpone cream,
ice-cream and a fruit coulis (v,n)

16.5

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)

14

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)

15.5

Nefeli Ice Cream Trilogy
Επιλογή τριών γεύσεων παγωτού, αφράτη σαντιγί,
σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Nefeli Ice Cream Trilogy
Choice of three ice cream flavors, fluffy whipped cream,
chocolate syrup and crunchy Oreo cookie crumble

12

Banana Split
Επιλογή τριών μπαλών παγωτού, αφράτη σαντιγί,
πλούσιο σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Banana Split
Choice of three scoops of ice cream, fluffy whipped cream,
rich chocolate syrup and crunchy Oreo cookie crumble

12.5

Βελούδινη μους σοκολάτας με πλούσια σάλτσα σοκολάτας
Velvety chocolate mousse with rich chocolate sauce

7

Αφράτες κρέπες Nefeli με πλούσια σοκολάτα φουντουκιού
Fluffy Nefeli crepes with rich hazelnut chocolate

8

Επιπλέον επιλογές: φρέσκια μπανάνα (+2),
τραγανό crumble μπισκότου Oreo (+1), μπάλα παγωτού (+3.5)
Extra options: fresh banana (+2), crunchy Oreo cookie crumble (+1),
scoop of ice cream (+3.5)

Φρέσκια ατομική φρουτοσαλάτα εποχής | Fresh individual seasonal fruit salad

9

Το φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται στην τιμή.
Η εκτίμησή σας είναι πάντα καλοδεχούμενη.
The gratuity is not included in the prices. Your appreciation is always welcome.

Head Chef | Eleni Meimaroglou