

Ζεστός χειροποίητος άρτος
παρέα με βιολογικό αρωματικό λάδι και ντιπ ημέρας
Pane casereccio caldo
con olio biologico aromatizzato e dip del giorno (v)
2.5

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο
Baguette rustica con burro all'aglio (v)
3

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρίγανη,
θυμάρι και ανθό αλατιού
Focaccia con olio d'oliva, origano,
timo e fiocchi di sale (v,gf)
7

σούπες | zuppe

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας
Zuppa di pesce fresco del giorno (s,pe,gf)
21

αλοιφές | salse

Παραδοσιακό τζατζίκι | Tzatziki tradizionale (v,gf)
7

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πεπερόνι
Crema di formaggio feta
con peperoni essiccati croccanti (v,gf)
8.5

Βελούδινη καπνιστή μελιτζάνα
με sticks μπαγκέτας
Melanzana affumicata vellutata
con sticks di baguette (v)
9

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,
ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπαρη
Purè di cicerchia di Santorini con cipolle caramellate
e capperi croccanti (v,gf)
7

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού
Taramosalata bianca con fettine di limone (pe,v)
7

αλμυρά | sotto sale

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής
Sgombro con cipolle sottaceto e olive della Calcidica (s,pe,gf)
14.5

Πολίτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί
Palamita sotto sale alla costantinopolitana e cetriolo sottaceto (s,pe,gf)
12

Γαύρος Μαρινάτος με αμπελοκορφές τουρσί
Acciughe marinate con germogli di vite sott'aceto (s,pe,gf)
11

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ (€) | I prezzi sono espressi in euro (€)

ορεκτικά κρύα | antipasti freddi

Καρπάτσιο λαβράκι σε φύκια θαλάσσης
Carpaccio di filetto di pesce di giornata (s,v,gf)
22

Χτένια καρπάτσιο με ταρτάρ φυκιών, τζιντζερ και yuzu
Carpaccio di capesante con tartare di alghe, zenzero e yuzu (s,pe)
29

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού
Tartare di pesce fresco del giorno con avocado in un croccante wonton (s,pe)
22.5

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών
Ceviche di gamberi ai quattro agrumi (s,pe,gf)
24

Διπλή απόλαυση Wagyu: carpaccio που αγκαλιάζει
μαριναρισμένο ταρτάρ 150gr
Doppio piacere Wagyu: carpaccio che abbraccia tartare marinata 150gr (s,gf,n)
50

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό
Tartare di manzo con gelato alla senape (gf)
28

ορεκτικά ζεστά | antipasti caldi

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοκο
Crocchette di formaggio kasseri e marmellata di albicocche (v,n)
10.5

Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο | Formaggio haloumi con confettura di fichi (v,gf)
10.5

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα
Involtini di foglie di fatti a mano (v,gf)
11

Wagyu στη σχάρα σε λεπτές φέτες, ζουμερό, με ανθό αλατιού
και χοντρό τριμμένο ασιατικό μαύρο πιπέρι 200gr
Wagyu alla griglia in succulente fettine, con fior di sale
e pepe nero asiatico macinato grosso 200gr (gf)
55

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)
14.5

Μπρουσκέτα με πέστο Φλωρίνης, ζουμερό μπούτι κοτόπουλο,
λιωμένο έμενταλ Γαλλίας και φρέσκια baby ρόκα
Bruschetta con pesto di peperoni di Florina, coscia di pollo succosa,
Emmental francese fuso e fresca rucola baby (n)
19

Προζυμένιο σάντουιτς με φέτες από μπριζόλα Ribeye, ντομάτα ψητή,
χαλούμι σε φέτες, σαλάτα μεσκλάν και μαγιονέζα με τρούφα
Panino con pane a lievitazione naturale con fette di ribeye,
pomodoro grigliato, halloumi a fette, insalata mesclun e maionese al tartufo
30

Μελωμένη χοιρινή πανσέτα
με καραμελωμένα κρεμμύδια σε χωριάτικο ψωμί
Pancetta di maiale al miele con cipolle e pane casereccio (p)
17.5

Τραγανές φλογέρες γεμισμένες με ζουμερές γαρίδες,
αρωματικό βασιλικό, σως και crumble Caesars
Involtini croccanti ripieni di gamberi succosi,
basilico aromatico, salsa Caesar e crumble (s,pe)
19.5

Γαρίδες* παναρισμένες με πικάντικη μαγιονέζα
Gamberi* impanati con maionese insaporita (s,pe)
17

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο | Funghi al burro e aglio (v,gf)
8.5

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού
Formaggio Mastelo di Chios in foglie di vite con chutney di uva (v,gf)
10.5

Λαχανικά σχάρας με λαδολέμονο
Verdure alla griglia condite con olio e limone (v,gf)
17

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Formaggio feta con semi di sesamo e miele (v)
11

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο
Melanzana alla griglia con pomodoro, feta e olio all'aglio (v,gf)
12.5

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο
Crocchette di zucchini con formaggio feta e menta (v)
11.5

Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Patate fresche fritte (v,gf)
6.5

Δυνατότητα προσθήκης: φέτα (+4), παρμεζάνα (+3)
Aggiunte opzionali: feta (+4), parmigiano (+3)

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου
Fiori di zucchini ripieni di riso, erbe aromatiche
e formaggio Mastelo di Chios (v,gf)
13

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)
14

Θαλασσινοί μεζέδες | stuzzichini di mare

Καλαμαράκια* τηγανητά με σως ταρτάρ
Calamari* fritti in stile tradizionale (s,pe)
18.5

Καλαμάρι* σχαράς με αφρό φέτας και ντομάτα
Calamaro* alla griglia con spuma di formaggio feta e pomodoro (s,pe,gf)
23

Τηγανιά φρέσκου τόνου λεμονάτη με πατάτες τηγανητές
Tonno fresco al limone in padella, servito con patatine fritte (s,pe,gf)
22

Ελληνικό χταπόδι σχάρας
με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού
Polpo alla griglia
con olio e limone e anelli di cipolla arrostiti (a,s,pe,gf)
22.5

Γαρίδες* σωτέ σε σκορδοβούτυρο με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300gr
Gamberi* al burro e aglio 300gr (s,pe,gf)
28

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα
Filetti di sarda marinata alla griglia e pomodoro arrostito (s,pe,gf)
15

Γαύρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά
Filetti di alicia fritti con lime e crema a base di uova di pesce (s,pe)
14

Φρέσκιες μαριναρισμένες γαρίδες στη σχάρα 300gr
Gamberi freschi marinati alla griglia 300gr (s,pe,gf)
29

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Fresco o Congelato

οστρακοειδή | conchiglie

Μυδοπίλαφο αρωματισμένο
με φρέσκα μυρωδικά και φρέσκο λεμόνι

Riso pilaf con cozze aromatizzato con erbe fresche e limone fresco (s,pe)

24

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου
Vongole al moscato di Lemnos (a,s,pe,gf)

31

Χτένια στη σχάρα με λαδολέμονο, ανθό αλατιού
και φρεσκοτριμμένο πιπέρι | Τιμή ανά τεμάχιο
Capesante alla griglia con olio e limone,
fleur de sel e pepe macinato fresco | Prezzo per pezzo (s,pe)

9

Στρείδια με σως της επιλογής σας
Ostriche con salsa a scelta (s,pe)

ζυμαρικά | pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες*, τοματίνια
και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 250gr
Linguine con gamberetti*, pomodori ciliegini
e sugo di pomodoro 250gr (a,s,pe)

31

Λιγκουίνι με φρέσκο ελληνικό αστακό ημέρας
Linguine con astice greco fresco di giornata (a,s,pe)
€/kg

Fusilli lunghi με βουτυρόσαλτσα
από αντζούγια και μαύρη τρούφα,
σχοινόπρασο και χαβιάρι Kristal
FFusilli lunghi con salsa al burro e acciughe, tartufo nero,
erba cipollina e caviale Kristal (s,pe)

29.5

Conchiglioni Rigatoni με λευκή σάλτσα, ψιλοκομμένες γαρίδες,
παρμεζάνα και φρέσκο τριμμένο πιπέρι
Conchiglioni Rigatoni alla panna con gamberi a tocchetti,
parmigiano e pepe macinato al momento (a,s,pe)

36

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης
Tagliolini al limone e vongole fresche (a,s,pe)

36

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα
Spaghetti alla Chitarra ai frutti di mare in salsa bianca (a,s,pe)

35

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle ai quattro formaggi italiani (v)
22

Σπαγγέτι al Ragù alla Bolognese με μοσχαρίσιο κιμά
υψηλής ποιότητας και παλαιωμένη παρμεζάνα
Spaghetti al Ragù alla Bolognese con macinato di manzo
di alta qualità e parmigiano stagionato (a)

22

Σπαγγέτι σε αυθεντική ναπολιτάνικη
σάλτσα ντομάτας San Marzano
με παρμεζάνα και φρέσκο βασιλικό
Spaghetti con autentica salsa napoletana di pomodoro San Marzano,
parmigiano e basilico fresco (v)

12

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Fresco o Congelato

ριζότο | risotto

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι λευκής τρούφας
Risotto ai funghi selvatici con olio aromatizzato al tartufo bianco (a,v,gf)
23.5

Ριζότο Cacio e Pepe | Risotto cacio e pepe (a,gf)
18

Ριζότο θαλασσινών | Risotto ai frutti di mare (a,s,pe,gf)
35

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και φρέσκο ψάρι ημέρας
Risotto con fiori di zuccchina e pesce fresco del giorno (a,s,pe,gf)
31

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)
16

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)
18

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)
17.5

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)
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 con funghi pleurotus, tofu, sesamo alla soia,
carota affumicata croccante, mais croccante,
crostini e maionese vegana con crema di tofu (v)
17

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)
18

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)
19

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

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

38

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 (s,pe,gf)

19

Εκλεκτός Καναδικός Αστακός, σερβιρισμένος χωρίς κέλυφος 145gr
Στη σχάρα με λαδολέμονο | Με σκόρδο-βούτυρο | Linguine με σάλτσα ντομάτας
Pregiato astice canadese, servito senza guscio 145gr
Alla griglia con olio e limone | Con burro all'aglio | Linguine con salsa di pomodoro
(s,pe)

80

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

Επιπλέον Επιλογή Σερβιρίσματος:
Λιγκουίνι από φρέσκια σάλτσα ντομάτας ή σκόρδο-βούτυρο
Opzione di servizio aggiuntiva:
Linguine con salsa di pomodoro fresco o burro all'aglio
6.5 / άτομο | persona

Ψάρια:

Σαργός, φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνη,
ροφό, 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 σουβλά
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

για τους λάτρεις των κρεάτων
per gli amanti della carne

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

32.5

Ελληνικό αρνάκι γάλακτος σε σουβλάκι, μαριναρισμένο με φρέσκα ελληνικά βότανα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Spiedini di agnello da latte marinati con erbe greche fresche, serviti con patate fritte e verdure saltate (gf)

26

100% Black Angus Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής, ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές
Big Burger 100% Black Angus con pane in stile italiano, pomodori grigliati, cheddar, bacon e patatine fritte (gf)

25.5

Vegan Burger με ψητές ντομάτες, λάχανο σαλάτα και πατάτες τηγανητές
Vegan burger con pomodoro arrostito, insalata di cavolo cappuccio e patate fritte (v,gf)

18.5

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

22

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ, πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Filetto di pollo con verdure saltate, patate e anelli di cipolla fritti (gf)

16

Μπιφτέκι χειροποίητο τριπλής κοπής κρεάτων από ελληνικές εκτροφές με δαχτυλίδια κρεμμυδιού, πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Burger artigianale con miscela di tre tagli di carne da allevamenti greci, servito con anelli di cipolla, patatine fritte e verdure saltate (p)

19.5

Χοιρινό σουβλάκι μαύρου χοίρου με πίτα, πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Spiedino di maiale nero con pane pita, patate e bastoncini di cipolla fritti (p,g/gf)

17.5

Premium Cuts of Meat

Χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα μαύρου χοίρου 800gr και πατάτες baby
Braciola di maiale nero (800gr) e patate novelle (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
Bistecca tomahawk di manzo da 1kg a lunga frollatura USA, con burro aromatico e patate fritte a spicchi (gf)

120

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)

52

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)

16

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

13

Υπάρχει επιλογή πίτσας Gluten-Free & Vegan
Scelta di pizza senza glutine e vegana

επιδόρπια | dolci

Μπακλαβάς χειροποίητος
με γέμιση παγωτό βανίλια και κρέμα φυστικιού Αιγίνης
Baklavas casereccio con ripieno di gelato alla vaniglia e crema di pistacchio (v,n)

15.5

Κρεμ μπρουλέ με σαντιγύ
και crunch σοκολάτας γάλακτος με μπισκότο-καραμέλα
Crème brûlée al cioccolato al latte
con biscotto e caramello croccante (v,n)

11

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

16.5

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

14

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)

15.5

Nefeli Ice Cream Trilogy
Επιλογή τριών γεύσεων παγωτού, αφράτη σαντιγί,
σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Nefeli Ice Cream Trilogy
Scelta di tre gusti di gelato, panna montata soffice,
sciropo al cioccolato e crumble croccante di biscotto Oreo

12

Banana Split
Επιλογή τριών μπαλών παγωτού, αφράτη σαντιγί,
πλούσιο σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Banana Split
con scelta di tre palline di gelato, panna montata soffice,
ricco sciropo al cioccolato e crumble croccante di biscotto Oreo

12.5

Βελούδινη μους σοκολάτας με πλούσια σάλτσα σοκολάτας
Mousse al cioccolato vellutata con ricca salsa al cioccolato

7

Αφράτες κρέπες Nefeli με πλούσια σοκολάτα φουντουκιού
Crêpes Nefeli soffici con ricco cioccolato alla nocciola

8

Επιπλέον επιλογές: φρέσκια μπανάνα (+2),
τραγανό crumble μπισκότου Oreo (+1), μπάλα παγωτού (+3.5)
Opzioni extra: banana fresca (+2), crumble croccante di biscotto Oreo (+1),
una pallina di gelato (+3.5)

Φρέσκια ατομική φρουτοσαλάτα εποχής
Macedonia di frutta fresca di stagione (porzione individuale)

9

Το φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται στην τιμή.
Η εκτίμησή σας είναι πάντα καλοδεχούμενη.
La mancia non è inclusa nei prezzi. Il vostro apprezzamento è sempre gradito.

Head Chef | Eleni Meimaroglou