

Ζεστός χειροποίητος άρτος
παρέα με βιολογικό αρωματικό λάδι και ντιπ ημέρας
Pâine caldă de casă
cu ulei biologic aromatic și sos zilnic proaspăt (v)
2.5

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο
Baghetă țărănească cu unt de usturoi (v)
3

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρίγανη,
θυμάρι και ανθό αλατιού
Lipie italiană cu ulei de măsline, oregano,
cimbru și flori de sare (v,gf)
7

σούπες | supre

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας
Supă de pește, zilnic din pești proaspeți (s,pe,gf)
21

αλοιφές | crème tartinabile (salate)

Παραδοσιακό τζατζίκι | Tzatziki tradițional (v,gf)
7

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πιπερόνι
Cremă de brânză cu ardei peperoni crocanți, uscați la soare (v,gf)
8.5

Βελούδινη καπνιστή μελιτζάνα
με sticks μπαγκέτας
Vinete afumate cremoase
cu sticks de baghetă (v)
9

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,
ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπαρη
Fava de Santorini cu ceapă caramelizată
și capere crocante (v,gf)
7

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού
Salată de icre albă cu bucăți mici de lămâie (pe,v)
7

αλμυρά | pesti sarati

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής
Macrou cu ceapă murată și măsline de Halkidiki (s,pe,gf)
14.5

Πολίτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί
Lakerdă Politiki din pământ cu castravete murat (s,pe,gf)
12

Γαύρος Μαρινάτος με αμπελοκορφές τουρσί
Hamsii marinate cu lăstari de vie murati (s,pe,gf)
11

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ (€) | Prețurile sunt exprimate în euro (€)

ορεκτικά κρύα | aperitive reci

Καρπάτσιο Λαβράκι σε φύκια θαλάσσης
Carpaccio din file de pește proaspăt (s,v,gf)
22

Χτένια καρπάτσιο με ταρτάρ φυκιών, τζιντζερ και yuzu
Carpaccio de scoici Saint-Jacques cu tartar de alge, ghimbir și yuzu (s,pe)
29

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού
Tartar din peștele zilei cu avocado în Won-Ton crocant (s,pe)
22.5

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών
Ceviche de creveți cu patru soiuri de fructe citrice (s,pe,gf)
24

Διπλή απόλαυση Wagyu: carpaccio που αγκαλιάζει
μαριναρισμένο ταρτάρ 150gr
Dublă plăcere Wagyu: carpaccio care îmbrățișează tartarul marinat 150gr (s,gf,n)
50

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό
Tartar de vițel cu înghețată de muștar (gf)
28

ορεκτικά ζεστά | aperitive calde

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοκο
Crochete cu cașcaval și gem de caise (v,n)
10.5

Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο | Brânză Halloumi cu marmeladă de smochine (v,gf)
10.5

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα
Sărmăluțe de casă (v,gf)
11

Wagyu στη σχάρα σε λεπτές φέτες, ζουμερό, με ανθό αλατιού
και χοντρό τριμμένο ασιατικό μαύρο πιπέρι 200gr
Felii subțiri de Wagyu la grătar, succulente, cu flori de sare
și piper negru asiatic măcinat grosier 200gr (gf)
55

Φλογέρες στο φούρνο με προσούτο, γραβιέρα Νάξου,
σως μαγιονέζα με μέλι, μουστάρδα και crumble θυμάρι-μέλι
Bastonașe la cuptor cu prosciutto, graviera de Naxos,
sos din maioneză cu miere, muștar și crumble de cimbrisor - miere (p)
14.5

Μπρουσκέτα με πέστο Φλωρίνης, ζουμερό μπούτι κοτόπουλο,
λιωμένο έμενταλ Γαλλίας και φρέσκια baby ρόκα
Bruschete cu pesto de ardei Florina, pulă de pui succulentă,
Emmental francez topit și rucola baby proaspătă (n)
19

Προζυμένιο σάντουιτς με φέτες από μπριζόλα Ribeye, ντομάτα ψητή,
χαλούμι σε φέτες, σαλάτα μεσκλάν και μαγιονέζα με τρούφα
Sandviș cu maia cu felii de ribeye, roșie la grătar, halloumi feliat,
salată mesclun și maioneză cu trufe
30

Μελωμένη χοιρινή πανσέτα
με καραμελωμένα κρεμμύδια σε χωριάτικο ψωμί
Fleică de porc cu miere, ceapă și pâine țărănească (p)
17.5

Τραγανές φλογέρες γεμισμένες με ζουμερές γαρίδες,
αρωματικό βασιλικό, σως και crumble Caesars
Rulouri crocante umplute cu creveți succulenți, busuioc aromat,
sos Caesar și crumble (s,pe)
19.5

Γαρίδες* παναρισμένες με πικάντικη μαγιονέζα
Creveti* pane cu maioneză picantă (s,pe)
17

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο | Ciuperci cu unt și usturoi (v,gf)
8.5

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού
Brânză Mastelo de Chios în foi de viță, cu chutney de struguri (v,gf)
10.5

Λαχανικά σχάρας με λαδολέμονο
Legume la grătar cu sos de ulei și lămâie (v,gf)
17

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Feta cu susan și miere (v)
11

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο
Vinete la grătar cu roșii, feta și ulei de usturoi (v,gf)
12.5

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο
Chifteluțe de dovlecei cu brânză feta și mentă dulce (v)
11.5

Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Cartofi prăjiți din cartofi proaspeți (v,gf)
6.5

Δυνατότητα προσθήκης: φέτα (+4), παρμεζάνα (+3)
Opțiuni suplimentare: feta (+4), parmezan (+3)

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου
Flori de dovleac umplute cu orez, mirodenii și brânză mastello de Chios (v,gf)
13

Πατάτες σωτέ σε βούτυρο μαύρου σκόρδου τρούφας,
με τηγανητό κρεμμύδι, τριμμένη παρμεζάνα
και crumble από σκόρδο, τρούφα και βαλσάμικο
Cartofi sotați în unt de usturoi negru-trufă, cu ceapă prăjită,
parmezan ras și crumble din usturoi, trufă și oțet balsamic (v)
14

Θαλασσινοί μεζέδες gustari cu peste si fructe de mare

Καλαμαράκια* τηγανητά με σως ταρτάρ
Calamari* prăjiți în mod tradițional (s,pe)
18.5

Καλαμάρι* σχάρας με αφρό φέτας και ντομάτα
Calamar* la grătar cu spumă de feta și roșii (s,pe,gf)
23

Τηγανιά φρέσκου τόνου λεμονάτη με πατάτες τηγανητές
Ton proaspăt cu lămâie la tigaie și cartofi prăjiți (s,pe,gf)
22

Ελληνικό χταπόδι σχάρας
με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού
Caracatiță grecească la grătar cu rondele
de ceapă la cuptor cu inele de ceapă coapte (a,s,pe,gf)
22.5

Γαρίδες* σωτέ σε σκορδοβούτυρο με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300γρ
Creveți* cu unt și usturoi 300gr (s,pe,gf)
28

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα
Fileuri de sardine marinate, la grătar cu roșii coapte (s,pe,gf)
15

Γαύρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά
File de hamsii prăjite cu lime și cremă de icre tarama (s,pe)
14

Φρέσκιες μαριναρισμένες γαρίδες στη σχάρα 300γρ
Creveți proaspeți marinați la grătar 300gr (s,pe,gf)
29

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Proaspăt sau Congelat

οστρακοειδή | moluste

Μυδοπίλαφο αρωματισμένο
με φρέσκα μυρωδικά και φρέσκο λεμόνι
Pilaf cu midii aromat cu ierburi proaspete și lămâie proaspătă (s,pe)
24

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου
Scoici Kydonia cu vin Moshato din Limnos (a,s,pe,gf)
31

Χτένια στη σχάρα με λαδολέμονο, ανθό αλατιού
και φρεσκοτριμμένο πιπέρι | Τιμή ανά τεμάχιο
Scoici Saint-Jacques la grătar cu ulei și lămâie, fleur de sel
și piper proaspăt măcinat | Preț per bucată (s,pe)
9

Στρείδια με σως της επιλογής σας
Stridii cu sos la alegere (s,pe)

ζυμαρικά | paste

Λιγκουίνι με γαρίδες*, τοματίνια
και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 250γρ
Linguine cu creveți*,
roșii cherry și sos de roșii 250gr (a,s,pe)
31

Λιγκουίνι με φρέσκο ελληνικό αστακό ημέρας
Linguine cu homar proaspăt grecesc al zilei (a,s,pe)
€/kg

Fusilli lunghi με βουτυρόσαλτσα
από αντζούγια και μαύρη τρούφα,
σχοινόπρασο και χαβιάρι Kristal
Fusilli lunghi cu sos de unt și anșoa, trufe negre,
arpagic și caviar Kristal (s,pe)
29.5

Conchiglioni Rigatoni με λευκή σάλτσα, ψιλοκομμένες γαρίδες,
παρμεζάνα και φρέσκο τριμμένο πιπέρι
Conchiglioni Rigatoni cu sos alb, creveți tocați,
parmezan și piper proaspăt măcinat (a,s,pe)
36

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης
Tagliolini cu lămâie și scoica Venerei proaspătă de mare (a,s,pe)
36

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα
Spaghete alla Chitarra cu fructe de mare și sos alb (a,s,pe)
35

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle cu 4 sortimente de brânză (v)
22

Σπαγγέτι al Ragù alla Bolognese με μοσχάρι κιμά
υψηλής ποιότητας και παλαιωμένη παρμεζάνα
Spaghete al Ragù alla Bolognese cu carne tocată de vită
de înaltă calitate și parmezan maturat (a)
22

Σπαγγέτι σε αυθεντική ναπολιτάνικη
σάλτσα ντομάτας San Marzano
με παρμεζάνα και φρέσκο βασιλικό
Spaghete în sos autentic napoletan de roșii San Marzano
cu parmezan și busuioc proaspăt (v)
12

ριζότο | risotto

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι λευκής τρούφας
Risotto cu ciuperci sălbatice și ulei din trufe albe (a,v,gf)
23.5

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

Ριζότο θαλασσινών | Risotto cu fructe de mare (a,s,pe,gf)
35

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και φρέσκο ψάρι ημέρας
Risotto cu flori de dovlecel și pește proaspăt al zilei (a,s,pe,gf)
31

σαλάτες | salads

Σαλάτα ρόκα σε μπόλ από παρμεζάνα, τοματίνια,
λιαστές ντομάτες με σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο
Rucola în coșulețe de parmezan roșii cherry, roșii uscate la soare,
semințe de pin, dressing de oțet balsamic (v,n)
16

Σαλάτα σπανάκι με Ταλαγάνι, μανιτάρια πλευρώτους,
ξεροψημένη παρμεζάνα, τραγανό προσούτο
και σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο
Spanac cu brânză Talagani cu ciuperci Pleurotus,
roșii uscate la soare, parmezan, prosciutto (p)
18

Σαλάτα με κοτόπουλο, διάφορα μαρούλια, μπέικον,
καλαμπόκι, άνηθο, κρουτόν παρμεζάνας και σως Σίζαρς
Salată cu pui cu porumb, bacon, brânză Kefalotyri,
carne de pui, crutoane, mărar, sause Caesar's (p)
17.5

Σαλάτα με μοτσαρέλα βουβαλίσια, ψητές ντομάτες,
χώμα μαύρης ελιάς Καλαμών, ρόκα, πέστο βασιλικού
και ξύσμα βαλσαμικού
Salată cu mozzarella din lapte de bivoliță, roșii coapte,
"pământ" din măslina negre Kalamata, rucola,
pesto de busuioc și oțet balsamic ras (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 cu ciuperci pleurotus, brânză tofu,
susan cu soia, morcov crispy afumat, porumb crocant,
crutoane și sos de maioneză vegană cu cremă de tofu (v)
17

Σαλάτα με γαλλικά φυλλώματα, σύκα, καρύδια,
κράνμπερις και ψητό κατσικίσιο τυρί
Salată verde franțuzească cu smochine, nuci,
cranberries și brânză de capră coaptă (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
Salată grecească cu roșii decojite, cubulețe de castraveți,
ceapă murată, pesto de ardei Capia, pesmeți, bucăți de brânză feta
și ulei de măslina extravirgin aromat cu oregano (v,n)
19

φρέσκα θαλασσινά preparate din pești și fructe de mare proaspete

για τους λάτρεις των θαλασσινών
pentru iubitorii de pești și fructe de mare

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας 300gr
(φαγκρί, ροφός, σφυρίδα κ.ά.)
File din pește zilnic proaspăt 300gr
(doradă roșie, epinefel gigant, biban de epavă alb ș.a.) (s,pe,gf)

38

Φιλέτο τσιπούρα ή λαβράκι
με λαδολέμονο και χόρτα εποχής
Zilnic, file de Lavrac sau Doradă cu sos de vin alb
și cicoare spinoasă (s,pe,gf)

19

Εκλεκτός Καναδικός Αστακός, σερβιρισμένος χωρίς κέλυφος 145g
Στη σχάρα με λαδολέμονο | Με σκόρδο-βούτυρο | Linguine με σάλτσα ντομάτας
Homar canadian select, servit fără carapace 145g
La grătar cu ulei și lămâie | Cu unt și usturoi | Linguine cu sos de roșii (s,pe)

80

Ρωτήστε για ψάρια και θαλασσινά ημέρας
Întrebați ospătarul pentru peștii și fructele de mare proaspete de astăzi

Premium: Αστακός, γαρίδα, караβίδα κ.ά.
Premium: Homar, Creveți, Langustină ș.a.

Επιπλέον Επιλογή Σερβιρίσματος:
Λιγκουίνι από φρέσκια σάλτσα ντομάτας ή σκόρδο-βούτυρο
Opțiune suplimentară de servire:
Linguine cu sos de roșii proaspete sau unt cu usturoi
6.5 / άτομο | persoană

Ψάρια:

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

Pești:

Sparus cu coadă neagră, Doradă roșie, Dințat, Barbuni,
Epinefel gigant, Grouper alb, Cod, Pește spadă, Ton ș.a.

Επιλογές ψησίματος:

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

Opțiuni de preparare:

La grătar sau la tigaie sau, la cerere, pentru pești mai mari de 5kg,
opțiunea de preparare la rotisor

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

Peștii sunt aleși de către client și sunt cântăriți
în prezența acestuia

κρεατικά | carne

Δια Τους Λάτρεις Των Κρεάτων

pentru iubitorii de carne

Φιλέτο μοσχαριού με πουρέ πατάτας - καρότου και σπαράγγια σωτέ
File fraged de vițel (gf)

32.5

Ελληνικό αρνάκι γάλακτος σε σουβλάκι, μαριναρισμένο με φρέσκα ελληνικά βότανα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Frigărui din carne de miel hrănit cu lapte, marinate cu ierburi grecești proaspete, servite cu cartofi prăjiți și legume sotate (gf)

26

100% Black Angus Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής, ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές
Big Burger 100% Black Angus cu chiflă în stil italian, roșii la grătar, cheddar, bacon și cartofi prăjiți (gf)

25.5

Vegan Burger με ψητές ντομάτες, λάχανο σαλάτα και πατάτες τηγανητές
Vegan burger cu roșii coapte, salată de varză și cartofi prăjiți (v,gf)

18.5

Χοιρινή σπαλομπριζόλα, baby τηγανητές πατάτες με πάπρικα και σωτέ λαχανικά

Cotlet de porc, cartofi baby prăjiți, cartofi cu paprika și legume sauté (p,gf)

22

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ, πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
File de pui cu legume sauté, cartofi și rondel de ceapă prăjite (gf)

16

Μπιφτέκι χειροποίητο τριπλής κοπής κρεάτων από ελληνικές εκτροφές με δαχτυλίδια κρεμμυδιού, πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Burger artizanal dintr-un amestec de trei tipuri de carne provenite din ferme grecești, servit cu inele de ceapă, cartofi prăjiți și legume sote (p)

19.5

Χοιρινό σουβλάκι μαύρου χοίρου με πίτα, πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού

Frigăruie de porc negru cu pita (lipie grecească), cartofi și inele de ceapă prăjită (p,g/gf)

17.5

Premium Cuts of Meat

Χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα μαύρου χοίρου 800gr και πατάτες baby
Cotlet magnum de porc negru (800gr) și cartofi baby (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
Tomahawk de vițel 1kg cu maturare îndelungată USA, unt aromatic și cartofi prăjiți tăiați pe lungime în bucăți mari (gf)

120

Rib-eye 400gr μακράς ωρίμανσης με αρωματικό βούτυρο και πατάτες με παρμεζάνα και θυμάρι
Rib-eye (400gr) de maturare lungă cu unt aromatic și cartofi cu parmezan și cimbrisor (gf)

52

πίτσες | pizzas

από Ιταλικό ζυμάρι
pizza cu aluat italian

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, αλλαντικά, μανιτάρια, πιπεριές, γκούντα και μοτσαρέλα
Cu sos de roșii San marzano, mezeluri, ciupercei, ardei, gouda și mozzarella (p)

16

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, μοτσαρέλα, γκούντα και βασιλικό
Cu sos de roșii San marzano, mozzarella, gouda și busuioc (v)

13

Υπάρχει επιλογή πίτσας Gluten-Free & Vegan
Opțiune de Pizza fără gluten și vegană

επιδόρπια | deserturi

Μπακλαβάς χειροποίητος
με γέμιση παγωτό βανίλια και κρέμα φυστικιού Αιγίνης
Baclava preparată în casă, cu umplutură de înghețată de vanilie și cremă de fistic de Aegina (v,n)

15.5

Κρεμ μπρουλέ με σαντιγύ
και crunch σοκολάτας γάλακτος με μπισκότο-καραμέλα
Crème brûlée cu frișcă și crunch din ciocolată de lapte cu biscuiți-caramel (v,n)

11

Cheesecake με crumble αμυγδάλου, κρέμα μασκαρπόνε, παγωτό και κουλί φρούτων
Cheesecake cu crumble de migdale, cremă mascarpone, înghețată și coulis de fructe (v,n)

16.5

Χαλβάς σπυρωτός
με αποξηραμένα φρούτα και παγωτό από ρούμι σταφίδα
Halva pufoasă cu fructe uscate și înghețată de rom cu stafide (a,v,n)

14

Flexy σοκολάτα και κρέμα λευκής σοκολάτας, με βανίλια Μαδαγασκάρης, Raspberry chunks, γκανάζ μέλι και σπίθες σοκολάτας
Ciocolată Flexy și cremă de ciocolată albă, cu vanilie de Madagascar, Raspberry chunks, ganache de miere și scânteii de ciocolată (v,gf)

15.5

Nefeli Ice Cream Trilogy
Επιλογή τριών γεύσεων παγωτού, αφράτη σαντιγύ, σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Nefeli Ice Cream Trilogy
Alegere de trei arome de înghețată, frișcă pufoasă, sirop de ciocolată și crumble crocant de biscuiți Oreo

12

Banana Split
Επιλογή τριών μπαλών παγωτού, αφράτη σαντιγύ, πλούσιο σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Banana Split
cu alegere de trei cupe de înghețată, frișcă pufoasă, sirop bogat de ciocolată și crumble crocant de biscuiți Oreo

12.5

Βελούδινη μους σοκολάτας με πλούσια σάλτσα σοκολάτας
Mousse fin de ciocolată cu sos bogat de ciocolată

7

Αφράτες κρέπες Nefeli με πλούσια σοκολάτα φουντουκιού
Clătite Nefeli pufoase cu ciocolată bogată de alune de pădure

8

Επιπλέον επιλογές: φρέσκια μπανάνα (+2), τραγανό crumble μπισκότου Oreo (+1), μπάλα παγωτού (+3.5)
Opțiuni suplimentare: banană proaspătă (+2), crumble crocant de biscuiți Oreo (+1), o cupă de înghețată (+3.5)

Φρέσκια ατομική φρουτοσαλάτα εποχής
Salată de fructe proaspete de sezon (porție individuală)

9

Το φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται στην τιμή.

Η εκτίμησή σας είναι πάντα καλοδεχούμενη.

Bacșișul nu este inclus în prețuri. Aprecierea dumneavoastră este întotdeauna binevenită.

Head Chef | Eleni Meimaroglou