



Ελληνική δημιουργική κουζίνα από τον σεφ μας Δημήτρη Αϊβαλιώτη
Greek creative cuisine by our chef Dimitris Aivaliotis


Σούπες

-  **Γλυκοπατάτας** 9.00 €
τζιντζερ, πούδρα κάρυ, ξινόκρεμα
-  **Βελουτέ λαχανικών** 9.00 €
μπρόκολο, σπανάκι, ξινόμηλο, κρέμα καρύδας

Ορεκτικά

-  **Γκόγκες (παραδοσιακό ζυμαρικό)** 8.00 €
βούτυρο μυρωδικών, γραβιέρα
-  **Μπουγιουρντί μανιταριών** 9.00 €
πρόβειο τυρί, τρούφα
-  **Γιουβαρλάκια τόνου** 9.00 €
λεμονάτη κρέμα γιαουρτιού, λάδι μυρωδικών
- “Κεφτέ λουκάνικο”** 10.00 €
με πίτες και δροσερή σάλτσα
- Μοσχαρίσιος καβουρμάς** 9.00 €
με ελαιόλαδο και αυγό μάτι
- Πολίτικο σαγανάκι** 10.00 €
με σουτζούκι, αυγά, μανούρι

Σπεντζοφάι με λουκάνικα 9.50 €
μελιτζάνα, πιπεριές και φέτα


-  **Μπουκίτσες τυριών** 7.00 €
με ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά, chutney
τριαντάφυλλο

- Μπρουσκέτα με παστράμι** 7.00 €
γραβιέρα και καραμελωμένο κρεμμύδι


- Μπρουσκέτα με τυρί Μετσοβόνη** 7.00 €
θυμάρι και προσούτο


- Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό** 7.50 €
κρέμα τυριού, αβοκάντο, τοματίνια, ρόκα

Σαλάτες

-  **Παντζάρι** 9.00 €
ψητό αχλάδι, κραμπλ φουντούκι, γκερεμέζι

- Τριχρωμη κινσα με καπνιστό σολομό** 12.00 €
σπανάκι, αβοκάντο

-  **“Μεσογειακή”** 10.00 €
ανάμεικτη πράσινη με χαρουποπαζίμαδο,
αγγούρι, τομάτα, δυόσμο, βασιλικό, φέτα,
ντρέσινγκ μοσχολέμονο

-  **“Micro Rainbow”** 12.00 €
βιολογικοί βλαστοί λαχανικών, αβοκάντο, αγγούρι,
ντρέσινγκ μοσχολέμονο


Soups

-  **Sweet potato** 9.00 €
ginger, curry powder, sour cream
-  **Vegetables veloute** 9.00 €
broccoli, spinach, crab apple, coconut cream

Appetizers

-  **Gogges (Greek homemade pasta)** 8.00 €
aromatic butter, graviera cheese
-  **Mushrooms “bouyiourdi” (spicy meze)** 9.00 €
sheep's milk cheese, truffle
-  **“Giouvarlakia” of tuna** 9.00 €
lemon-yoghurt cream, herb oil
- Sausages stuffed with minced meat** 10.00 €
with pita bread & sauce
- “Kavourmas” (preserved beef)** 9.00 €
with olive oil and sunny side up egg
- Politico Saganaki** 10.00 €
with sujuk sausage (dry, low fat, spicy)
and manouri cheese

- Spentzofai with sausages** 9.50 €
eggplants, peppers, feta cheese


-  **Cheese bites** 7.00 €
with nuts, spices, rose chutney

- Bruschetta with pastrami** 7.00 €
graviera cheese & caramelized onions


- Bruschetta with “Metsovone”** 7.00 €
smoked cheese, thyme, prosciutto


- Bruschetta with smoked salmon** 7.50 €
cheese cream, avocado, cherry tomatoes, arugula

Salads

-  **Beetroots** 9.00 €
roasted pear, hazelnut crumble and geremezi
(traditional Greek creamy cheese)

- Tri-color quinoa with smoked salmon** 12.00 €
spinach, avocado

-  **“Mediterranean”** 10.00 €
mixed green salad, with carob rusk, cucumber,
tomato, spearmint, basil, feta cheese,
lime dressing

-  **“Micro Rainbow”** 12.00 €
organic stem vegetables, avocado, cucumber,
lime dressing



VEGGIE



VEGAN



GLUTEN FREE

Ζυμαρικά

Στριφτούδια 14.00 €
με καπνιστή πανσέτα, τομάτα, ξηρό κρητικό ανθότυρο


Σκιουφιχτά (Κρήτης) 14.00 €
με κοτόπουλο,μανιτάρια, λιαστή τομάτα, κρέμα γαλομυζήθρα

 **Τραχανότο παντζάρι** 14.00 €
με κρέμα τυριού, καρύδι, φυστίκι Αιγίνης

Ζαγορίτικο γιουβέτσι 12.00 €
κριθάρικι, χοντροκομμένος μοσχαρίσιος κιμάς, παλαιωμένη γραβιέρα

Κριθαρότο θαλασσιών 17.00 €
(μύδια, γαρίδες, bisque καβουριού)

Αστακομακαρονάδα (κιλό) * 70.00 €
για 2 άτομα


 **Φουσίλι από ρύζι και ρεβίθι** 10.00 €
με σπανάκι, καρότο, κολοκύθι,μανιτάρια, πιπεριά, κάρυ, γάλα καρύδας

Ραβιόλι κολοκύθας 12.00 €
με κρέμα παρμεζάνας και τραγανό προσούτο

Κυρίως Πιάτα

Κατσικάκι αργομαγειρεμένο 16.00 €
με φρέσκες παπαρδέλες και παλαιωμένη γραβιέρα

Χοιρινά μάγουλα 17.00 €
με μήλο, πράσο,μανιτάρια, νιόκι πατάτας, σαλάμι Λευκάδας

 **Vegan Μουσακάς** 12.00 €
με ψητά λαχανικά, κιμά σόγιας και κρέμα από γάλα καρύδας

“Χουνκιάρ Μπεγιεντι” 14.00 €
μοσχαράκι κοκκινιστό, γραβιέρα και κρέμα καπνιστής μελιτζάνας

Κοτόπουλο γεμιστό 17.00 €
με προσούτο Δράμας, αγγινάρα Κρήτης,μανιτάρια,πάνω σε τραχανά με φέτα και παντζάρι

Κοντοσούβλι χοιρινό 12.50 €
πατάτες baby, ψητά λαχανικά, ντρέσινγκ μουςτάρδας


Φιλέτο λαυράκι * 17.00 €
με σταμναγκάθι και μαρμελάδα παντζάρι

Καραμελωμένο χταπόδι * 23.00 €
με φάβα και chutney κάπαρης

Pasta

“Striftoudia” (twisted pasta)
with smoked pancetta, tomato and dry "anthotyros" cheese from Crete


“Skioufichta” (Cretan macaroni)
with chicken, mushrooms, sun-dried tomato and galomyzithra cream cheese

 **“Trahanotto” with beetroots (ancient Greek wheat pasta)**
cheese cream, walnuts, pistachio from Aigina island

Zagoritiko giouvetsi
orzo pasta, ground beef and aged graviera cheese from Crete

Kritharotto (orzo pasta) with seafood
(mussels, shrimps & crab bisque)

Lobster pasta (kg) *
for 2 persons

 **Fusilli of rice and chickpeas**
with carrot, zucchini, mushroom, spinach, pepper, curry and coconut milk

Pumpkin Ravioli
with parmesan cream and crispy prosciutto

Main dishes

Slow cooked Goat
with fresh pappardelle pasta and graviera cheese from Crete

Pork cheeks
with apple, leek, mushrooms, gnocchi of potato and salami from Lefkada island

 **Vegan Moussakas**
with roasted vegetables, soya mince and coconut milk cream

“Hunkar begendi”
beef in tomato sauce, graviera cheese, smoked eggplant cream

Chicken stuffed
with Greek prosciutto, artichoke, mushrooms, over trahana pasta with feta cheese and beetroots

Pork kontosouvli
(spit-roast marinated skewer) with baby potatoes, grilled veggies and honey mustard dressing

Sea bass fillet *
with chicory and beetroot marmalade

Caramelized octopus *
with fava beans puree and caper chutney



VEGGIE



VEGAN



GLUTEN FREE