

Ελληνική δημιουργική κουζίνα από το σεφ μας  
Δημήτρη Αϊβαλιώτη


Greek creative cuisine by our chef  
Dimitris Aivaliotis

### Σούπες

**Βελουτέ γλυκοπατάτας** 9.00 €  
με τζιντζερ και πούδρα κάρυ

**Μανιταρόσουπα** 10.00 €  
με σύγκλινο και θυμάρι


### Ορεκτικά

 **Φρέσκες γκόγκες**  
(παραδοσιακό ζυμαρικό)  
με βούτυρο μυρωδικών και γραβιέρα

 **Μπουγιουρντί μανιταριών**  
με πρόβειο τυρί και τρούφα

**Μπουκιές κοτόπουλο**  
με μαστίχα, σε φωλιά κανταϊφιού

 **Μελιτζάνες στο φούρνο με τόνο**  
και φρέσκο βασιλικό

 **Μπρουσκέτα μανιταριών**  
με ρόκα, λάδι τρούφας και flakes γραβιέρας

 **Μπρουσκέτα με μαριναρισμένη τομάτα**  
βασιλικό, σκόρδο και παρμεζάνα

**Μπρουσκέτα με σολομό**  
αρωματική κρέμα τυριού, αβοκάντο και τοματίνια

**Πατάτες baby με σύγκλινο και γραβιέρα**

### Σαλάτες

**«Μεσογειακή»**  
ανάμικτη πράσινη σαλάτα, με χαρουποπαξιμάδο,  
αγγούρι, τομάτα, δυόσμο, βασιλικό, φέτα,  
ντρέσινγκ μοσχολέμονο

**Τρίχρωμη κινόα**  
βαλεριάνα, αβοκάντο, αρακάς, καπνιστός σολομός

### Soups

**Veloute sweet potato**  
with ginger and curry powder


**Mushrooms with sygline**  
(Greek smoked meat) and thyme

### Appetizers


 **Fresh gogges**  
(Greek homemade pasta)  
with aromatic butter and graviera cheese

 **Mushrooms “bouyiourdi” (spicy meze)**  
with sheep’s milk cheese and truffle

**Chicken bites**  
with Chios’ mastic in Kataifi nest

 **Eggplants in the oven with tuna**  
and fresh basil

 **Bruschetta with mushrooms**  
arugula, truffle oil and graviera cheese flakes

 **Bruschetta with marinated tomato**  
basil, garlic and parmesan

**Bruschetta with salmon**  
aromatic cheese cream, avocado and cherry tomatoes

**Baby potatoes with sygline**  
(Greek smoked meat) and graviera cheese

### Salads

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

**Tri-colour quinoa**  
valerian, avocado, green pea, smoked salmon



VEGGIE



VEGAN



GLUTEN FREE

## Πάστα - Ριζότο

**Σκιουφιχτά (Κρήτης)** 12.00 €  
με κοτόπουλο, μανιτάρια, λιαστή τομάτα  
και κρέμα γαλομυζήθρας

**Ριζότο με σπαράγγια** 12.00 €  
με τραχανό προσούτο

**Αστακομακαρονάδα (κιλό) \*** 70.00 €  
για 2 άτομα

**Κριθαρότο με θαλασσινά** 17.00 €  
(μύδια, γαρίδες & bisque καβουριού)

 **Μακαρόνια ολικής, χωρίς γλουτένη** 9.00 €  
 με σωτέ λαχανικά, ελαιόλαδο και φασκόμηλο

## Κυρίως Πιάτα

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

**Χοιρινά φιλετάκια** 14.00 €  
με σάλτσα από κρασί Μαρουβά και πουρέ καπνιστής  
μελιτζάνας α λα Χουνκιάρ

**Χοιρινό κοντοσούβλι** 12.00 €  
με πατάτες baby, ψητά λαχανικά  
και ντρέσινγκ μουστάρδας

**Κριθαράκι με μοσχαρίσια μάγουλα** 16.00 €  
και παλαιωμένη κεφαλογραβιέρα Χανίων

**Φιλέτο λαυράκι\*** 16.00 €  
σε κρούστα από μυρωδικά, κρέμα σελινόριζας  
και λάδι μάρραθου

**Φιλέτο πεσκανδρίτσας\*** 17.00 €  
με τσιγαριστά χόρτα και σάλτσα εσπεριδοειδών

**Καραμελωμένο χταπόδι\*** 23.00 €  
με φάβα



## Pasta - Risotto

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

**Asparagus risotto**  
with crispy prosciutto

**Lobster pasta (kg) \***  
for 2 persons

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

 **Whole-wheat pasta**   
with sautéed veggies, olive oil and sage

## Main dishes

**Chicken stuffed**  
with Greek prosciutto and artichoke, with aromatic  
mushrooms on Trahana (ancient Greek wheat pasta)  
& feta cheese

**Pork fillet in Marouvas wine sauce**  
with smoked eggplants puree (Hunkar)

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

**Orzo pasta with beef cheeks**  
and aged Cretan graviera cheese

**Sea bass fillet\***  
in crust of herbs, celeriac cream  
and fennel oil

**Pescatrice (monkfish) fillet\***  
with sautéed greens and citrus fruit sauce

**Caramelized octopus\***  
with fava beans salad

