



## ΜΙΑ ΠΙΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ A MORE CREATIVE SUGGESTION FROM US

### Σούπες

Θαλασσιών (Ψάρι, μαλάκια,  
κρόκος Κοζάνης, τομάτα) 12.00 €

Σέλερυ βελουτέ  
(Με γιαούρτι και τυρί φέτα) 9.00 €

### Soups

Seafood Soup (fish, soft shell fish  
mollusks, Greek saffron, tomato)

Velvety Celeriac Soup  
(yoghurt and feta cheese)

### Ορεκτικά

Φλογέρες με κατίκι Δομοκού  
και λιαστή τομάτα 7.00 €

Τηγανίτα με φρικασέ  
μανιταριών και μους φέτας 8.50 €

Ντάκος με ανθότυρο  
και κρίταμο 7.50 €

Μύδια αχνιστά με ημιαφρώδη  
οίνο, κρεμμύδι, σκόρδο,  
μαϊντανό 11.00 €

Ρεβυθοκτεφτέδες  
με ελαφριά σάλτσα γιαουρτιού 8.00 €

### Appetizers

Katiki cheese rolls (flutes)  
with sun-dried tomato

Fritter (pancake) with mushroom  
fricassée and feta cheese mousse

Dakos, Cretan barley rusk  
with Greek anthotyro cheese  
and sea fennel

Mussels steamed  
with semi - sparkling wine,  
onion, garlic, parsley

Chickpea patties  
with a light yoghurt dip

### Σαλάτες

Ανάμικτη σαλάτα με  
κατοκίσιο τυρί, ρόκα, λόλα,  
παντζαρόφυλλα, λιαστή τομάτα,  
σάλτσα βαλσάμικο, μέλι 10.00 €

Αβοκάντο λιωμένο με σολομό  
καπνιστό και γαρίδα, τρυφερά  
σαλατικά, λεμόνι, πορτοκάλι,  
τομάτα, ελαιόλαδο 14.00 €

### Salads

Mixed salad with goat cheese,  
rocket, lolla lettuce, beet greens,  
sun-dried tomato,  
honey - balsamic dressing

Crumbled avocado with smoked  
salmon, shrimp, tender salad  
leaves, lemon, orange, tomato,  
olive oil



## ΜΙΑ ΠΙΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ A MORE CREATIVE SUGGESTION FROM US

### Πάστα-Ριζότο

Linguine θαλασσινών  
με φρέσκια βανίλια, μαλάκια,  
τομάτα, παρμεζάνα **18.00 €**

Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα  
λιγκουίνι, σέλερυ, καρότο,  
παρμεζάνα **75.00 €/kg**

Ριζότο primavera, λαχανικά,  
αγκινάρα, κουκουνάρι, βασιλικός **13.00 €**

Ριζότο γκορκονζόλας και αχλάδι **15.00 €**

### Pasta-Risotto

Seafood linguine with fresh  
vanilla bean, soft shell fish,  
tomato, parmesan

Lobster pasta for two persons  
linguine, celery,  
parmesan and carrot

Spring risotto vegetables,  
artichoke, pine nuts (cone),  
basil leaves

Gorgonzola risotto with pear

### Κυρίως Πιάτα

T-bone γάλακτος  
με λαχανικά βουτύρου **22.00 €**

Φιλέτο κοτόπουλου γεμιστό ψπτό  
meucoulis κόκκινης πιπεριάς,  
μπέικον, τυρί, λιαστή τομάτα και  
πουρέ καρότο **17.00 €**

Φιλέτο τσιπούρας γεμιστό  
με σπανάκι και κονφί πιπεριάς  
(συνοδεύεται με αρωματικό  
πουρέ πατάτας) **21.00 €**

Ρολλάκια χοιρινού με πράσινο  
μήλο σε σάλτσα πορτοκαλιού  
και λεμονόχορτου (lemongrass)  
(συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι) **17.00 €**

Χταπόδι καραμελωμένο  
με κρεμμύδι αρωματισμένο με  
δυόσμο (συνοδεύεται με γνήσιο  
λευκό ταραμά) **22.00 €**

Πανδαισία θαλασσινών με σάλτσα  
από σταφύλι (γλώσσα, γαρίδα,  
χταπόδι, καλαμάρι, μύδια, πουρές  
πατάτας) **23.00 €**

### Main Dishes

T-bone steak  
with butter vegetables

Grilled stuffed chicken fillet  
with bacon, cheese, sun-dried  
tomato, carrot mash (puree) and  
red bell pepper coulis

Spinach stuffed sea bream fillet  
with bell pepper confit and  
aromatic potato mash (puree)

Pork meat rolls with green apple  
on orange and lemongrass sauce  
(served with basmati rice)

Caramelized octopus with  
spearmint flavored onions,  
served with white authentic  
“tarama” (fish roe salad)

Seafood phantasy with a grape  
dressing (sole fish, shrimp,  
octopus, calamari, mussels,  
puree potatoes)