


Καλαθάκι με ζυμωτό ψωμί, πίτες, παραδοσιακά ντιπς  
(λευκή ταραμοσαλάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, φάβα Φενεού) και μαριναρισμένες ελιές

12€

## Ζεστά Ορεκτικά

-  **Χταπόδι σχάρας** 26€  
με ταλιάτα αγγουριού, ντοματίνια, φάβα Φενεού και παλαιωμένο ξύδι
-  **Τηγανητά καλαμάρια** 22€  
με ανθό αλατιού, τσιπς πατάτας, τσάτνεί κόκκινης πιπεριάς με τσίλι
- Καπνιστό χέλι Μεσσηνίας** 19€  
με ζεστή μελιτζανοσαλάτα και λάδι μυρωδικών
- Στριφτόπιτα με χειροποίητο φύλλο** 16€  
φέτα, κατσικίσιο τυρί, μαρμελάδα ντομάτας με μέλι και άγριες φράουλες
- Φρέσκιες τηγανητές πατάτες** 16€  
με βιολογικό αυγό σε κενό αέρος, σαλάμι Λευκάδος και κρέμα γραβιέρας
- Κεφτεδάκια από Tri-Tip μόσχου** 18€  
με ούζο, φέτα, γιαούρτι και σπιτική σάλτσα βασιλικού
- Τηγανιά από φιλετάκια μόσχου** 28€  
αρσενικό Νάξου, πιπεριές και Ροδίτικη λαδόπιτα
- Κυκλαδίτικοι τυρολουκουμάδες** 16€  
με παλαιωμένα τυριά, σιρόπι περγαμόντο και microgreens

 κατεψυγμένο προϊόν

**Basket with handmade bread, pita bread, traditional dips** 12€  
(white taramosalata, smoked eggplant salad, fava) and marinated olives

## Hot Appetizers

 **Grilled octopus** 26€  
with cucumber, cherry tomatoes, fava and aged vinegar

 **Fried calamari** 22€  
fleur de sel, potato chips, red pepper chutney with chili

**Smoked eel from Messinia** 19€  
with warm eggplant salad and herb oil

**"Striftopita" cheese pie** 16€  
with feta and goat cheese, apple- tomato marmalade and wild strawberries

**Fresh French fries** 16€  
bio egg sous vide, salami from Lefkada and graviera cream cheese

**Meatballs from Tri-Tip beef** 18€  
with ouzo, feta cheese, yoghurt and homemade basil sauce

**"Tigania" from beef fillets** 28€  
arseniko cheese from Naxos, peppers and pita bread with olive oil from Rhodes

**Cheese balls from Cyclades** 16€  
with aged cheeses, bergamot syrup and microgreens

 frozen product

# Κρύα Ορεκτικά

## Παστράμι μόσχου Δράμας

προσούτο ελληνικού μαύρου χοίρου, πεπόνι, τρίπτυχο Σύρου και μαρμελάδα κόκκινων φρούτων

18€

## Λαβράκι ή φαγκρί με χυμό φρούτων

καυτερή πιπεριά και μοσχολέμονο

20 / 28€

## Ψάρι ημέρας

μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή και βότανα

24€

# Cold Appetizers

## Beef pastrami from Drama

prosciutto from Greek black pig, melon, triptiho cheese from Syros and red fruit marmalade

18€

## Sea bass or sea bream with fruit juice

hot pepper and lime


20 / 28€

## Catch of the day

marinated in citrus fruits and herbs

24€

# Σαλάτες

<b>Ελληνική σαλάτα</b> με ντοματίνια, ντομάτα, πιπεριές, ταλιάτα αγγούρι, ελιές, παξιμάδι από χαρούπι, μους φέτας με ξινοτύρι Μυκόνου και αγουρέλαιο	18€
<b>Πράσινη σαλάτα</b> ζεστό κατοικίσιο τυρί, ροδάκινο, καραμελωμένα φουντούκια και βινεγκρέτ passion fruit	18€
<b>Καρδιές μαρουλιού</b> με ελευθέρας βοσκής κοτόπουλο, flakes γραβιέρας, σύγκλινο και σάλτσα του Καίσαρα	18€
<b>Πεπόνι</b> προσούτο αγριόχοιρου, φέτα, λιαστές ντομάτες Σαντορίνης, ρόκα, βαλεριάνα, σπανάκι και βινεγκρέτ πορτοκαλιού με μουστάρδα	18€
 <b>Τραγανά σαλατικά με γαρίδες.</b> λευκή κινόα, μάνγκο, αβοκάντο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μοσχολέμονο	24€
<b>Βασιλική κινόα</b> με σπιτικά μαρινρισμένο σολομό, βιολογικό αυγό ποσέ, ρατατούγ λαχανικών και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών	18€

 κατεψυγμένο προϊόν

# Salads

## Greek salad

18€

cherry tomatoes, tomatoes, peppers, cucumber tagliata, olives, carob rusk, mousse with feta and xinotiri cheese from Mykonos and agoureleo

## Green salad

18€

warm goat cheese, peach, caramelized hazelnuts and passion fruit vinaigrette

## Baby gems

18€

with free range chicken, graviera cheese flakes, siglino and Caesars sauce

## Melon

18€

wild boar prosciutto, feta cheese, sun dried tomatoes from Santorini, rocket, valerian, spinach and orange with mustard vinaigrette



## Crispy salad with shrimps

24€

white quinoa, mango, avocado, extra virgin olive oil and lime

## Royal quinoa



18€

with homemade marinated salmon, bio poached egg, vegetables ratatouille and citrus fruits dressing



frozen product



# Ζυμαρικά και Ριζότο

 Αστακομακαρονάδα	120€ το κιλό
 Ταλιολίνι με γαρίδες σε κρέμα καραβίδας, αρωματισμένη με ούζο	28€
Κριθαρότο κακαβιάς με φρέσκο ψάρι ημέρας	34€
Ριζότο «σαν γεμιστά» με φέτα Ηπείρου, ρατατούιγ λαχανικών και λάδι ούσμου	16€
Πέννες σούγκλινο, κρέμα γραβιέρας, ποσέ βιολογικό αυγό, πουρέ ελληνικής λευκής τρούφας	22€

\*Μπορείτε να παραγγείλετε ζυμαρικά ολικής αλέσεως ή ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

 κατεψυγμένο προϊόν

# Pasta and Risotto

 Lobster spaghetti	120€ per kilo
 Tagliolini with shrimps in crawfish cream flavored with ouzo	28€
<b>Kritharoto</b> in fish and lobster stock with catch of the day fish fillets	34€
<b>Risotto "like gemista"</b> with feta cheese from Epiros, vegetables ratatouille and spearmint oil	16€
<b>Penne</b> siglino, graviera cream cheese, poached bio egg, Greek white truffle puree	22€

\*You can order whole grain or gluten free pasta

 frozen product



# Ψάρι

## Φρέσκο λαβράκι

σωτέ με αρμυρίκια ή χόρτα, τартάρ ντομάτας, βινεγκρέτ φρούτων και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης

28€

## Φρέσκος αστακός σχάρας

με βινεγκρέτ σαμπάνιας

120€ το κιλό

## Φιλέτο από φαγκρί

σε κρούστα πατάτας, ψητή ντομάτα και ελαιόλαδο με φρούτα και λεμόνι

48€

## Φρέσκο ψάρι ημέρας

(σκάρας ή sashimi ή σε χοντρό αλάτι) με λαχανικά επιλογής

120€ το κιλό

# Fish

## Fresh sea bass

sauté with wild greens, tomato tartar, fruit vinaigrette and saffron from Kozani sauce

28€

## Grilled fresh lobster

with champagne vinaigrette

120€ per kilo

## Sea bream fillet

in a potato crust, roast tomato and olive oil with fruits and lemon

48€



## Catch of the day

(grilled or sashimi or backed in kosher salt) with vegetables of your choice

120€ per kilo

# Κρέας


(Όλα τα κρέατα μας ψήνονται στο ξυλόφουρνο και συνοδεύονται με σάλτσες επιλογής. Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας και εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα προ-παραγγελίας επιλεγμένων κοπών όπως το περίφημο kobe ή wagyu beef)

 <b>Rib-eye steak</b> ελληνικής εκτροφής (400 γρ.) με αρωματικό βούτυρο, baby πατάτες και λαχανικά	56€
 <b>Αντρεκότ μόσχου</b> με κόκαλο, ελληνικής εκτροφής με στιγμιαίο κάπνισμα και μαύρο αλάτι	54€
<b>Σατομπριάν</b> από μοσχαρίσιο φιλέτο ελληνικής εκτροφής (800 γρ.) για 2 άτομα με πατάτες σε κρέμα τυριού, λαχανικά και ποικιλία σαλτσών	120€
<b>Αρνάκι αργοψημένο</b> με θυμάρι, σκόρδο, λεμόνι και μουστάρδα	68€ το κιλό
<b>Μισό κοτόπουλο</b> χωρίς κόκαλο, ελευθέρας βοσκής σε μαρινάδα μουστάρδας και μυρωδικών	32€
<b>Μπιφτέκια γαλοπούλας</b> με μαύρο ρύζι, baby λαχανικά και σως πικάντικης ντομάτας	26€

 βιολογικό προϊόν

# Meat

We cook our meat in a wood fired oven and we serve them with sauces of your choice.  
Ask us about our dishes of the day and use for your advantage the ability of pre-ordering special cuts like famous kobe or wagyu beef.

 <b>Rib-eye steak</b>	56€
Greek grass fed (400gr.) with aromatic butter, baby potatoes and vegetables	
 <b>Beef entrecote</b>	54€
with bone, Greek grass fed in a light smoke and black salt	
<b>Chateaubriand</b>	120€
from Greek grass fed beef fillet (800gr.) for 2 persons with potatoes in cheese cream, vegetables and variety of sauces	
<b>Slow roasted lamb</b>	68€ per kilo
with thyme, garlic, lemon and mustard	
<b>Half chicken</b>	32€
boneless, free range in a mustard and herb marinate	
<b>Turkey burgers</b>	26€
with black rice, baby vegetables and spicy tomato sauce	

 bio product

## Συνοδευτικά Πιάτα

Πατάτες νέας γης με μυρωδικά και σκόρδο	6€
Ανάμεικτη σαλάτα	6€
Μπρόκολο με τσίλι και λεμόνι	6€
Μανιτάρια σωτέ με θυμάρι και Ασύρτικο κρασί	8€
Μαύρο ρύζι	12€
Πατάτες τηγανητές Νάξου	6€
Πατάτες ογκρατέν	6€
Αγκινάρες Ιερουσαλήμ	6€

## Side Dishes

Baby potatoes with herbs and garlic	6€
Mixed salad	6€
Broccoli with chili and lemon	6€
Sautéed mushrooms with thyme and Assyrtiko wine	8€
Black rice	12€
French fries from Naxos	6€
Au gratin potatoes	6€
Jerusalem artichokes	6€

# Επιδόρπια

<b>Cheese cake</b> ανθότυρο με passion fruit, crumble βανίλιας, compote ανανά και σως καραμέλας	18€
<b>Μίλ-φείγ</b> φύλλα μαρέγκας με κρούστα ξηρών καρπών, creme ελαιόλαδο, namelaka βανίλιας και σως φράουλας	16€
<b>Δαχτυλίδι σοκολάτας και πραλίνας</b> σαμπλέ σοκολάτας, παρφέ πραλίνας, homemade αυθεντική πραλίνα και σάλτσα πραλίνας	18€
<b>Ραβανί βυζαντινό</b> μους καρύδας, creme σοκολάτας-φυστίκι, creme καρύδας	18€
<b>Σφαίρα σοκολάτας με άρωμα καφέ</b> Τραγανή βάση φουντουκιού, namelaka dulse, καραμέλα	16€
<b>Μπακλαβάς</b> Με φύλλο κρούστας αρωματισμένο με κανέλα, namelaka βανίλιας, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και κρέμα κόκκινων φρούτων	16€
<b>Καρυδόπιτα</b> με ρούμι και κρέμα βανίλιας	16€
<b>Ποικιλία φρούτων εποχής</b>	20€
<b>Παγωτά και σορμπέ επιλογής / scoop</b>	4€
<b>Παραδοσιακά γλυκά ημέρας</b>	

# Desserts

<b>Cheese cake</b>	18€
Anthotyro cheese with passion fruit, crumble vanilla, pineapple compote and caramel sauce	
<b>Mille feuille</b>	16€
Layers of meringue with nut crust, olive oil creme, namelaka vanilla and strawberry sauce	
<b>Chocolate and praline ring</b>	18€
sable chocolate, parfait praline, homemade authentic praline and praline sauce	
<b>Ravani byzantine</b>	18€
coconut mousse, chocolate-peanut creams, coconut creme	
<b>Chocolate ball with café essence</b>	16€
Dacquoise biscuit, namelaka dalcey, caramel	
<b>Baklava</b>	16€
With pastry sheet with cinnamon essence, namelaka vanilla, caramelized nuts and red fruits creme	
<b>Walnut pie</b>	16€
with rum and vanilla creme	
<b>Variety of fruits platter</b>	20€
<b>Ice cream and sorbet choices / scoop</b>	4€
<b>Traditional dessert of the day</b>	