

### Sourdough breads - Ψωμιά με προζύμι

Wholegrain with chia, omega 3, agioritiko bread, corn bread, marinated olives and spicy cream cheese

Ολικής άλεσης με chia, ω3, αγιορείτικο, καλαμποκιού, μαριναρισμένες ελιές, τυροκαυτερή

5€ / per person

### Pita breads and homemade nachos

With paprika and herbs

### Πιτάκια και χειροποίητα νάτσος

Με πάπρικα και μυρωδικά

8€

## Spreads - Αλοιφές

### White taramas with Bottarga

Λευκή ταραμοσαλάτα με πούδρα αυγοτάραχου

10€

### Smoked eggplant

In wood stove with garlic, peppers from Florina and walnuts

### Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Στον ξυλόφουρνο με σκόρδο, πιπεριές Φλωρίνης και καρύδια

10€

### Fava from Santorini

With yuzu, caramelized onion and caper leaves

### Φάβα Σαντορίνης

Με yuzu, καραμελωμένο κρεμμύδι και καπαρόφυλλα

12€

### Tzatziki

With Greek yogurt from Mykonos, guacamole, smoked olive oil

### Τζατζίκι

Με Μυκονιάτικο πρόβειο γιαούρτι, guacamole, καπνιστό ελαιόλαδο

12€

## Cold Appetizers - Κρύα Ορεκτικά

### Caviar - Χαβιάρι

Caviar oscietra 30 gr. with blinis and garnishes (upon availability)  
Χαβιάρι oscietra 30γρ. με blinis και γαρνιτούρες (κατόπιν διαθεσιμότητας)

180€

### Sea Urchin salad - Αχινοσαλάτα

Chives, chili, lime, extra virgin oil, butter crostin (upon availability)  
Σχοινόπρασο, chili, lime, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κροστίνι βουτύρου  
(κατόπιν διαθεσιμότητας)

38€

### Sea bass carpaccio - Carpaccio λαβράκι

Yuzu dressing, truffle scent, redcurrant pearls  
Λαδολέμονο yuzu, άρωμα τρούφας, πέρλες φραγκοστάφυλο

28€

### White fish ceviche - Ceviche με ψάρι ημέρας

Mango, chili, corn, radishes  
Μάνγκο, τσίλι, καλαμπόκι, ραπανάκια

150€ / per person

### Salmon Tiradito / Tiradito σολομού

Coriander, passion fruit, mirin  
Κόλιανόρο, passion fruit, mirin

28€

### Carpaccio beef - Καρπάτσιο μόσχου

Carpaccio beef with Arseniko cheese from Naxos, baby rocket, pickles, truffle mayo  
Καρπάτσιο μόσχου με αρσενικό Νάξου, baby ρόκα, πίκλες, τρούφα μαγιονέζας

38€

You may combine the appetizers with special varieties of extra virgin Greek olive oil  
Μπορείτε να συνοδέψετε τα ορεκτικά με ποικιλίες εκλεκτών έξτρα παρθένων Ελληνικών ελαιολάδων

## Hot Appetizers - Ζεστά Ορεκτικά

**Grilled octopus - Χταπόδι σχάρας** 🌿 28€

Aged vinegar gastrique, salami from Lefkada, fava, pickled eggplant  
Gastrique παλαιωμένου ξυδίου, σαλάμι Λευκάδος, φάβα, πίκλα μελιτζάνας

**Grilled calamari - Ψητό καλαμάρι** 🌿 28€

Lemon dressing, white and black taramas with cuttlefish ink, seaweed, sea urchin  
Λαδολέμονο, λευκός και μαύρος ταραμάς, φύκια, αχινός

**Scallops - Χτένια** 🌿 30€

Edamame puree, chorizo, ouzo, beurre blanc  
Πουρές edamame, chorizo, ούζο, σάλτσα βουτύρου

**Soft shell crab tacos - Tacos με καβούρι** 28€

Spicy mayo, seaweed salad  
Πικάντικη μαγιονέζα, σαλάτα με φύκια

**Beef meatballs - Κεφτεδάκια μόσχου** 22€

Tri-Tip Black Angus meatballs, cooked in tomato sauce, with 'San Michali' cheese cream  
Tri-Tip Black Angus κεφτεδάκια, ντομάτα, με αφρό τυριού "Σαν Μιχάλη"

**The Egg - Το αυγό** 18€

Smashed deep fried potatoes, poached eggs, salami from Lefkada,  
gruyere cheese cream with truffle  
Σπαστές πατάτες τηγανιτές, αυγά ποσέ, σαλάμι Λευκάδος, κρέμα γραβιέρας με τρούφα

**Spinach pie with cheese - Στριφτόπιτα** 16€

Spinach, wild greens, xinotiri cheese from Mykonos, feta cheese and herbs  
Σπανάκι, άγρια χόρτα, ξινοτύρι Μυκόνου, φέτα και μυρωδικά

🌿 Atlantic fresh frozen - Φρεσκοκαταψυγμένα Ατλαντικού

## Salads - Σαλάτες

### Myconian - Μυκονιάτικη

24€

Mixed cherry tomatoes, peppers, cucumber, olives, dust from carob rusk, mousse of Xinotiri cheese from Mykonos and feta cheese, extra virgin olive oil

Ανάμεικτα ντοματίνια, τρίχρωμες πιπεριές, αγγούρι, ελιές, κόμμα από παξιμάδι χαρουπιού, μους από ξινοτύρι Μυκόνου και φέτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

### Burrata mozzarella - Μοτσαρέλα burrata

24€

Cherry tomatoes, baby rocket, organic cannabis oil, basil

Πολύχρωμα τοματίνια, baby ρόκα, οργανικό λάδι κάνναβης, βασιλικός

### Beluga lentils - Φακές Beluga

28€

Cherry tomatoes, peppers from Florina, smoked eel from Missolonghi

Τοματίνια, πιπεριές Φλωρίνης, καπνιστό χέλι Μεσολογγίου

### Beetroot salad - Σαλάτα με παντζάρια

20€

Colored beetroots, beet leaves, berries, pecan, goat cheese, caramelized nuts, apple dressing

Τρίχρωμα παντζάρια, παντζαρόφυλλα, μούρα, pecan, κατσικίσιο τυρί, παστέλι, ντρέσινγκ μήλου

### Niçoise - Νισουάζ

28€

Tuna tataki, edamame, baby potatoes, egg, cherry tomatoes, quinoa, mayo with olives, citrus vinaigrette

Τατάκι τόνου, edamame, baby πατάτες, αυγό, τοματίνια, κινόα, μαγιονέζα με ελιές, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

## Pasta - Risotto

Tagliolini with shrimps and sea urchin

Ταλιολίι με γαρίδες και ακινό

Bisque cream with ouzo, cherry tomatoes confit, basil oil

Μπισκ με ούζο, τοματίιια κονφι, λάδι βασιλικού

38€

Seafood orzo - Κριθαρότο θαλασσινών

Shrimps, calamari, fresh fish fillet, scallops, herbs

Γαρίδες, καλαμάρι, φιλέτο φρέσκου ψαριού, χτένια, μυρωδικά

48€

Rigatoni con polo - Ριγκατόνι με κοτόπουλο

Guanciale, Gruyere cheese cream, chicken, truffle

Guanciale, κρέμα γραβιέρας, κοτόπουλο, τρούφα

24€

Risotto with mushrooms - Ριζότο μανιταριών

Variety of wild mushrooms, truffle, Taleggio cream

Ποικιλία άγριων μανιταριών, τρούφα, κρέμα Taleggio

28€

Spinach risotto - Σπανακόριζο

Risotto with spinach, herbs and goat cheese cream

Ριζότο με σπανάκι, μυρωδικά και κρέμα κατσικίσιου τυριού

20€

You may order whole grain or gluten free pasta

Extra truffle

3€ / gr

Μπορείτε να παραγγείλετε ζυμαρικά ολικής αλέσεως ή ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

Έξτρα τρούφα

3€ / γρ

# Main Courses - Κυρίως Πιάτα

## Meat - Κρέας

<b>Rib eye steak Black Angus (300gr.)</b> Baby vegetable, butter café de Paris Λαχανικά baby, βούτυρο café de Paris	58€
<b>Strip loin Black Angus tagliata (300gr.)</b> Smashed potatoes flavored with yuzu, baby gem, smoked Greek yogurt Εκραζέ πατάτα αρωματισμένη με yuzu, baby gem και καπνιστό γιαούρτι	48€
<b>Bio beef steak on the bone from Olympus</b> Βιολογική μπριζόλα μόσχου από τον Όλυμπο	48€
<b>Tomahawk Black Angus</b>	160€ / per kilo
<b>T-bone steak Black Angus</b>	160€ / per kilo
<b>Picanha Black Angus</b>	120€ / per kilo
<b>Chicken breast bio Caribbean style</b> Βιολογικό στήθος κοτόπουλο σε μαρινάδα Καραϊβικής Marinated in soya, lime, spearmint, quinoa salad with crunchy vegetables Μαριναρισμένο σε σόγια, λάιμ, δυόσμο, σαλάτα κινόα με τραγανά λαχανικά	28€
<b>Baby chicken with truffle butter slow cooked</b> Κοτόπουλο νανάκι με βούτυρο τρούφας στον φούρνο αργοψημένο	48€

# Fish - Ψάρι

<b>Sea bass sauté - Λαυράκι σωτέ</b> Wild greens, tomato tartar, kakavia sauce with saffron from Kozani Χόρτα τοιγαριαστά, ταρτάρ τομάτας, σάλτσα κακαβιάς με κρόκο Κοζάνης	<b>36€</b>
<b>Salmon sautéed - Σολομός σωτέ</b> Pistachios crust, beetroots, edamame puree, unagi sauce Κρούστα από φυστίκι Αιγίνης, πολύχρωμα παντζάρια, πουρές από edamame, unagi sauce	<b>36€</b>
<b>Fresh lobster - Φρέσκος αστακός</b> Grilled lobster, oil-lemon sauce, black rice, vegetables Αστακός σάχρας, λαδόλεμονο, μαύρο ρύζι, λαχανικά	<b>160€ / per kilo</b>
<b>Lobster with Linguini or Orzo (for 2 people)</b> Αστακός με λιγκουίνι ή κριθαρότο (για 2 άτομα)	<b>160€ / per kilo</b>
<b>Catch of the day - Φρέσκο ψάρι ημέρας</b> Catch of the day in wood-fired oven with oil and lemon sauce and vegetables Ψάρι ημέρας ψημένο στον ξυλόφουρνο με λαδόλεμονο και λαχανικά	<b>150€ / per kilo</b>
<b>Catch of the day sashimi - Φρέσκο ψάρι ημέρας σασίμι</b>	<b>150€ / per kilo</b>
<b>Grilled jumbo shrimps - Ψητές γαρίδες σάχρας jumbo</b> Marinated with chimichurri and mixed beetroots Μαριναρισμένες σε chimichurri και πολύχρωμα παντζάρια	<b>140€ / per kilo</b>
<b>Side dishes choices - Επιλογή για συνοδευτικά</b> Black rice / baby potatoes / French fries / Vegetables / Mashed potato / Green salad Μαύρο ρύζι / Baby πατάτες / Πατάτες τηγανιτές / Λαχανικά / Πουρές πατάτας / Πράσινη σαλάτα	<b>6€</b>
<b>Selection of sauces - Επιλογή από σως</b>	<b>3,5€</b>

Ask for suggestions on gluten free, vegetarian, vegan and kosher plates  
Ρωτήστε μας για τις προτάσεις μας σε πιάτα gluten free, vegetarian, vegan, kosher

EXECUTIVE CHEF: TZIERAS CHRISTOS

---

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)  
Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο  
Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις  
Σε όλες τις παρασκευές μας αλλά και στις σαλάτες χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο  
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο  
Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να μας ενημερώσετε  
Executive Chef: Χρήστος Τζιέρας  
Head Chef: Γιώργος Νίκας  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παύλος Ψυχογιός

---

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)  
The store is obliged to have complaint forms available to customers in the special case by the exit of the venue  
Prices are inclusive of all taxes and duties prices can change without prior notice  
Extra virgin olive oil is used in our salads, sunflower oil is used for frying  
If you are allergic to any ingredient please inform us.  
Executive Chef: Christos Tzieras  
Head Chef: Georgios Nikas  
Person responsible upon market inspection: Pavlos Psychogios