

## STARTERS

**Sea urchin roe** | Αυγά αχινού

22€

**"Tarama" fish roe dip** | Ταραμάς

9€

**Mediterranean bruschetta** selection | Bruschetta με ποικιλία μεσογειακών γεύσεων

2 persons 16€ | 4 persons 30€

**Salmon sashimi** with wakame seaweed, dried lime & flavored hot oil

Sashimi σολομού με φύκια wakame, αποξηραμένο lime & καυτό αρωματισμένο λάδι

24€

**Tuna tartare** with ginger & green apple

Ταρτάρ τόνου με τζίντζερ & πράσινο μήλο

26€

**Fish of the day ceviche** with unripe cherry tomatoes & coriander sauce

Ψάρι ημέρας ceviche με άγουρο ντοματίνι & sauce κόλιανδρου

25€

**Fried shrimp "kourkouti"** with crunchy turnovers "diples" from Mani region

with cuttlefish ink, honey, sesame & beetroot syrup

Γαρίδα τηγανητή σε κουρκούτι, τραγανές δίπλες Μάνης

με μελάνι σουπιάς, μέλι, σουσάμι & σιρόπι παντζάρι

24€

**Smoked mackerel** with red pepper coulis, lentils from Domokos & bergamot fruit preserve

Σκουμπρί καπνιστό με coulis κόκκινης πιπεριάς, φακές Δομοκού & γλυκό περγαμόντο

15€

**Steamed mussels** in lemongrass, coriander & garlic infused wine

Μύδια αχιστά με αρωματισμένο κρασί από λεμονόχορτο, κόλιανδρο & σκόρδο

19€

**Shrimp "saganaki"** cooked in lobster bisque, tomato sauce & feta cheese

Γαρίδες σαγανάκι μαγειρεμένες σε ζωμό αστακού, σάλτσα ντομάτας & φέτα

27€

## GRILLED

**Octopus** with Santorini split pea fava & white balsamic dressing

Χταπόδι με φάβα Σαντορίνης & dressing λευκό βαλσάμικο

21€

**Squid (calamari)** | Καλαμάρι

24€

**Shrimps** | Γαρίδες

29€

**Sardines** with tomato & onion salad

Σαρδέλες με ντομάτα & κρεμμύδι

15€

**Smoked eel** & wakame seaweed

Καπνιστό χέλι & φύκια wakame

19€

## SALADS

**Papaioannou** with rocket lettuce leaves, tomato, olives, cucumber, carrot, green onions & balsamic vinaigrette

Παπαϊωάννου μαρούλι-ρόκα, ντομάτα, ελιά, αγγούρι, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι & vinaigrette βαλσάμικο

17€

**“Choriatiki”** with cherry tomatoes, cucumber, Kalamata olives, onion, peppers, capers & feta cheese

Χωριάτικη με ντοματίνια, αγγούρι, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη & φέτα

18€

**Crab salad** with grilled green beans, green pea guacamole, valerian salad & lemongrass vinaigrette

Καβούρι με ψητά φασολάκια, guacamole αρακά, σαλάτα βαλεριάνα & vinaigrette λεμονόχορτο

29€



In our food and salads, we use extra virgin olive oil from Messinia

Στα φαγητά και τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τη Μεσσηνία

Bread per person | Ψωμί ανά άτομο

1€

## PASTA – RISOTTO

Triple-seed **risotto with lobster**

Ριζότο τριών σιτηρών με αστακό

44€

**Asparagus risotto** with truffle oil & chèvre ash cheese

Ριζότο με σπαράγγια με λάδι τρούφας & κατσικίσιο τυρί στάχτης

33€

**Crayfish pappardelle**

Παπαρδέλες με καραβίδα  
(to share)

76€

# CATCH OF THE DAY

## Grilled fish of the day

Ψάρι ημέρας στη σχάρα

89€/kg

## Wild fish fillet with seasonal greens cooked in own broth & shells

Ψάρι πελαγίσιο φιλέτο με χόρτα εποχής τσιγαριαστά στο ζωμό του & όστρακα

44€

## Salmon fillet with black salad, carrot & "galotyri" cream cheese

Σολομός φιλέτο με μαύρη σαλάτα, καρότο & κρέμα γαλοτύρι

36€

## Tuna tagliata with valerian salad, olive sponge, marjoram powder & truffle oil

Tagliata τόνου με βαλεριάνα, σφουγγάρι ελιάς, πούδρα μαντζουράνας & λάδι τρούφας

42€

## SIDES

9€

**Boiled seasonal greens** | Χόρτα εποχής βραστά

**Grilled vegetables** | Λαχανικά σχάρας

**Hand cut fries** | Πατάτες τηγανητές φρέσκες

## MEAT

**Black Angus rib-eye tagliata** (250gr),  
rocket salad & Madeira - lobster sauce

Black Angus rib-eye tagliata (250gr),  
σαλάτα ρόκα & sauce Madeira - αστακού

42€

**Chicken fillet**, mixed green salad with mustard  
vinaigrette & vegetable spring rolls

Κοτόπουλο φιλέτο, σαλάτα πράσινη  
με vinaigrette σιναπιού & spring rolls λαχανικών

24€

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Παπαϊωάννου  
Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις  
Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)  
Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο

Market Inspection Manager: Giorgos Papaioannou  
Prices include VAT and all legal charges  
The restaurant has certified point of sales terminals for payment with cards  
Complaint sheets are available within a special box at the restaurant's exit  
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment is not received (receipt-invoice)