



ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Παπαϊωάννου

Market Inspection Manager: Giorgos Papaioannou

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Prices include VAT and all legal charges

Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS.

The restaurant has certified point of sales terminals for payment with cards.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Complaint sheets are available within a special box at the restaurant's exit.

Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment is not received (receipt-invoice).

STARTERS

- Sea urchin roe | Αυγά αχινού € 22
- “Tarama” fish roe dip | Ταραμάς € 9
- Mediterranean bruschetta selection
Bruschetta με ποικιλία μεσογειακών γεύσεων 2 persons € 16
- Salmon sashimi with wakame seaweed, dried lime & flavored hot oil
Sashimi σολομού με φύκια wakame, αποξηραμένο lime & καυτό αρωματισμένο λάδι € 22
- Tuna tartare with ginger & green apple
Ταρτάρ τόνου με τζίντζερ & πράσινο μήλο € 24
- Fish of the day ceviche with unripe cherry tomatoes & coriander sauce
Ψάρι ημέρας ceviche με άγουρο ντοματίνι & sauce κόλιανδρου € 23
- 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 μελάني σουπιάς, μέλι, σουσάμι & σιρόπι παντζάρι € 22
- Smoked mackerel with red pepper coulis, lentils from Domokos & bergamot fruit preserve
Σκουμπρί καπνιστό με coulis κόκκινης πιπεριάς, φακές Δομοκού & γλυκό περγαμόντο € 13
- Steamed mussels in lemongrass, coriander & garlic infused wine
Μύδια αχινιστά με αρωματισμένο κρασί από λεμονόχορτο, κόλιανδρο & σκόρδο € 17
- Shrimp “saganaki” cooked in lobster bisque, tomato sauce & feta cheese
Γαρίδες σαγανάκι μαγειρεμένες σε ζωμό αστακού, σάλτσα ντομάτας & φέτα € 26



GRILLED

- Octopus with Santorini split pea fava & white balsamic dressing
Χταπόδι με φάβα Σαντορίνης & dressing λευκό βαλσάμικο € 21
- Squid (calamari)
Καλαμάρι € 22
- Shrimps
Γαρίδες € 29
- Sardines with tomato & onion salad
Σαρδέλες με ντομάτα & κρεμμύδι € 13
- 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 € 15
- “Choriatiki” with cherry tomatoes, cucumber, Kalamata olives, onion, peppers, capers & feta cheese
Χωριάτικη με ντοματίνια, αγγούρι, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη & φέτα € 16
- Crab salad with grilled green beans, green pea guacamole, valerian salad & lemongrass vinaigrette
Καβούρι με ψητά φασολάκια, guacamole αρακά, σαλάτα βαλεριάνα & vinaigrette λεμονόχορτο € 29
- Bread per person | Ψωμί ανά άτομο € 1

PASTA – RISOTTO

- Triple-seed risotto with lobster
Ριζότο τριών σιτηρών με αστακό € 42
- Asparagus risotto with truffle oil & chèvre ash cheese
Ριζότο με σπαράγγια με λάδι τρούφας & κατσικίσιο τυρί στάχτης € 31
- Crayfish pappardelle
Παπαρδέλες με караβίδα (to share) € 72

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

MEAT

- Black Angus rib-eye tagliata (250gr), rocket salad & Madeira - lobster sauce
Black Angus rib-eye tagliata (250gr), σαλάτα ρόκα & sauce Madeira - αστακού € 40
- Chicken fillet, mixed green salad with mustard vinaigrette & vegetable spring rolls
Κοτόπουλο φιλέτο, σαλάτα πράσινη με vinaigrette σιναπιού & spring rolls λαχανικών € 22

CATCH OF THE DAY

- Grilled fish of the day | Ψάρι ημέρας στη σχάρα € 85/kg
- Wild fish fillet with seasonal greens cooked in own broth & shells
Ψάρι πελαγίσιο φιλέτο με χόρτα εποχής τσιγαριαστά στο ζωμό του & όστρακα € 42
- Salmon fillet with black salad, carrot & “galotyri” cream cheese
Σολομός φιλέτο με μαύρη σαλάτα, καρότο & κρέμα γαλοτύρι € 34
- Tuna tagliata with valerian salad, olive sponge, marjoram powder & truffle oil
Tagliata τόνου με βαλεριάνα, σφουγγάρι ελιάς, πούδρα μαντζουράνας & λάδι τρούφας € 40

SIDES

- Boiled seasonal greens | Χόρτα εποχής βραστά € 9
- Grilled vegetables | Λαχανικά σχάρας
- Hand cut fries | Πατάτες τηγανητές φρέσκες