



APPETIZERS

Fish roe crème (tarama) Ταραμάς	9
Mediterranean bruschetta Mediterranean bruschette with tomato & marinated anchovies Μεσογειακή bruschette με τομάτα & μαρινάτος γαύρος	9
Fish of the day ceviche Ceviche ψάρι ημερας με άγουρο ντοματίνι, sauce κόλιανδρου & αυγά χελιδονόψαρου Fish of the day ceviche with cherry tomato unripe, coriander sauce & tobiko	23
Shrimps tempura Tempura γαρίδας, τραγανό μαύρο tagliolini & σιρόπι παντζάρι Shrimps tempura, crunchy black tagliolini & beetroot syrup	24
Smoked mackerel Σκουμπρί καπνιστό, coulis πιπεριάς, φακές Δομοκού & γλυκό περγαμόντο Smoked mackerel , roasted red bell pepper coulis, Domoko's lentils & preserved bergamot	14
Steamed mussels Μύδια αχνιστά σε αρωματισμένο κρασί λεμονόχορτου με κόλιανδρο Steamed mussels in infused wine of lemongrass with coriander	19
Saganaki shrimps Γαρίδες μαγειρεμένες σε ζωμό αστακού, σάλτσα τομάτας & φέτα Shrimps cooked in lobster bisque, tomato sauce & feta cheese	25





GRILLED APPETIZERS

Octopus Χταπόδι Σχάρας με φάβα Σαντορίνης και dressing λευκό βαλσάμικο Grilled octopus with Santorini's fava and dressing of white balsamic	19
Squid Καλαμάρι Σχάρας Grilled squid	22
Shrimps Γαρίδες Σχάρας Grilled shrimps	26
Sardines Σαρδέλες Σχάρας με τομάτα και κρεμμύδι Grilled sardines with tomato and onion	15
Smoked eel Καπνιστό χέλι σχάρας με φύκια wakame Grilled smoked eel with wakame seaweeds	19

SALADS

Papaioannou Salad Τομάτα, mix πράσινης σαλάτας - ρόκα, ελιά, αγγούρι, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι & vinaigrette μπαλσάμικο Tomato, green salad – rocket mix, olive, cucumber, carrot, green onion & balsamic vinaigrette	17
Traditional cheese salad Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, ψητή σφέλα, φρούτα εποχής, κάσιους & vinaigrette Armyra Mixed green salad, grilled sfela cheese, seasonal fruits, cashew nuts & vinaigrette Armyra	16
Greek salad Ντοματίνι, αγγούρι, ελιά καλαμών, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, φέτα, ρίγανη Cherry tomato, cucumber, kalamata 's olive, onion, pepper, caper, feta cheese, oregano	18
Crab salad Καβούρι, ψητά φασολάκια, guacamole αρακά, σαλάτα βαλεριάνα & vinaigrette λεμονόχορτο Crab, grilled green beans, chick peas guacamole, valerian salad & vinaigrette lemongrass	29





PASTA – RISOTTO

Lobster risotto	42
Ριζότο τριών σιτηρών με αστακό Three seeds lobster risotto	
Asparagus risotto	31
Ριζότο σπαραγγιών με λάδι τρούφας & ξύσμα από κατσικίσιο τυρί στάχτης Asparagus risotto with truffle oil & rinds from goat's cheese coated by ash	
Lobster - shrimps ravioli	35
Ρavioli αστακού- γαρίδας μαγειρεμένα σε μοσχαρίσιο ζωμό, κρέμα καρότο & σαλάμι chorizo Lobster- shrimp ravioli cooked in beef broth, carrot cream & chorizo	

MAIN COURSES

Dorado fillet on vegetable patch	31
Φιλέτο τσιπούρας, χώμα ελιάς, λαχανικά ατμού & confit ντοματίνι Dorado fillet, olive soil, steamed vegetables & cherry tomato confit	
Sea bass fillet	31
Φιλέτο λαβράκι, ραβιόλι μανιταριών αρωματισμένο με κόκκους καφέ σε βάση hollandaise sauce Sea bass, mushroom ravioli flavored by coffee beans based on hollandaise sauce	
Ψάρι ημέρας σχάρας	89 euro/kg
Grilled fish of the day	





SIDE DISHES

Χόρτα βραστά Boiled greens	9
Λαχανικά σχάρας Grilled vegetables	9
Πατάτες τηγανητές Fries	9
Ψωμί / άτομο Bread / person	1

MEAT MENU

Black Angus rib eye tagliata Rib eye tagliata, σαλάτα γλιστρίδα & sauce μαδέρα - αστακού Rib eye tagliata , purslane salad & Madera - lobster sauce	39
Chicken fillet Κοτόπουλο Φιλέτο, σαλάτα πράσινη με vinaigrette σιναπιού & spring rolls λαχανικών Chicken fillet, mixed green salad with mustard vinaigrette & vegetables spring rolls	24

Το ελαιόλαδο στα φαγητά και στις σαλάτες μας είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας. Στα τηγανητά μας χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
Όλα μας τα προϊόντα είναι φρέσκα.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παπαϊωάννου Γιώργος. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 23% Φ.Π.Α.

The olive oil in our food and salads is extra virgin olive oil from Messinia. We use sunflower oil for our fried food. All our products are fresh.
Market Regulator: Papaioannou George. All prices 23% V.A.T.

