

RAW

[SEA URCHIN ROE]

Αυγά αχινού

21.00€

[SALMON SASHIMI]

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

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

22.00€

[TUNA TARTARE]

Tartare τόνου με τζίντζερ & πράσινο μήλο

Tuna Tartare with ginger & green apple

24.00€

[FISH OF THE DAY CEVICHE]

Ψάρι ημέρας ceviche με άγουρο ντοματίνι,
sauce κόλιανδρου & αυγά χελιδονόψαρου

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

24.00€

[CRAYFISH TARTARE]

Tartare караβίδας με μοσχολέμονο,
ροζ γκρέιπφρουτ & σκινόπρασο

Crayfish tartare with lime, pink grapefruit & chives

29.00€

[TUNA SASHIMI]

Sashimi τόνου, adjika sauce & πιπεριά τουρσί

Tuna sashimi, adjika sauce & pickled peppers

26.00€

[SPICY OCTOPUS CARPACCIO]

Χταπόδι carpaccio, μαρμελάδα chili & κρέμα γιαούρτι

Octopus carpaccio, chili jam & yogurt cream

19.00€

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

APPETIZERS

[FISH ROE DIP "TARAMA"]

Ταραμάς

9.00€

[MEDITERRANEAN BRUSCHETTA]

Μεσογειακή bruschetta με ημίλιαστα ντοματίνια, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών & γαύρο μαρινάτο

Mediterranean bruschetta with semi-dried cherry tomatoes, onions, Kalamata olives & marinated anchovies

12.00€

[SHRIMP TEMPURA]

Tempura γαρίδας, τραγανές δίπλες Μάνης

με μελάνι σουπιάς, μέλι, σουσάμι & σιρόπι παντζάρι

Shrimp tempura, crunchy turnovers "diples" with cuttlefish ink, honey, sesame & beetroot syrup

24.00€

[SMOKED MACKEREL]

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

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

15.00€

[STEAMED MUSSELS]

Μύδια αχνιστά με αρωματισμένο κρασί από

λεμονόχορτο, κόλιανδρο & σκόρδο

Steamed mussels in infused wine of lemongrass, coriander & garlic

19.00€

[SHRIMP SAGANAKI]

Γαρίδες μαγειρεμένες σε ζωμό αστακού, σάλτσα ντομάτας & φέτα

Shrimps cooked in lobster bisque, tomato sauce & feta cheese

25.00€

GRILLED APPETIZERS

[OCTOPUS]

Χταπόδι σχάρας, φάβα Σαντορίνης & dressing λευκό βαλσάμικο
Grilled octopus, Santorini split pea fava & white balsamic dressing

19.00€

[SQUID]

Καλαμάρι σχάρας
Grilled squid (calamari)

22.00€

[SHRIMPS]

Γαρίδες σχάρας
Grilled shrimps

26.00€

[SARDINES]

Σαρδέλες σχάρας με ντομάτα & κρεμμύδι
Grilled sardines with tomato & onion salad

15.00€

[SMOKED EEL]

Καπνιστό χέλι σχάρας & φύκια wakame
Grilled smoked eel & wakame seaweed

19.00€

SALADS

[PAPAIOANNOU SALAD]

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

Lettuce-rocket salad, tomatoes, olives, cucumbers, carrots,
green onions & balsamic vinaigrette

17.00€

[TRADITIONAL CHEESE SALAD]

Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, ψητή σφέλα, φρούτα εποχής,
κάσιους & vinaigrette Armyra

Mixed green salad, grilled sfela cheese, seasonal fruits,
cashew nuts & Armyra vinaigrette

16.00€

[GREEK SALAD]

Ντοματίνια, αγγούρι, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι,
πιπεριά, κάπαρη & φέτα

Cherry tomatoes, cucumbers, Kalamata olives, onions,
peppers, capers & feta cheese

18.00€

[CRAB SALAD]

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

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

29.00€

PASTA – RISOTTO

[LOBSTER RISOTTO]

Ριζότο τριών σιτηρών με αστακό

Three-seed risotto with lobster

44.00€

[ASPARAGUS RISOTTO]

Ριζότο σπαραγγιών με λάδι τρούφας

& κασικίσιο τυρί στάχτης

Asparagus risotto with truffle oil

& chèvre ash cheese

31.00€

[CUTTLEFISH INK TAGLIOLINI]

Tagliolini με μελάνι σουπιάς, χτένι,

καραβίδα & vermouth sauce

Tagliolini with cuttlefish ink, scallops,

langoustines & vermouth sauce

33.00€

[LOBSTER & SHRIMP RAVIOLI]

Ravioli αστακού & γαρίδας μαγειρεμένα

σε μοσχαρίσιο ζωμό, κρέμα καρότο & σαλάμι chorizo

Lobster & shrimp ravioli cooked in beef broth,

carrot cream & chorizo

35.00€

MAIN COURSES

[DORADO FILLET ON VEGETABLE PATCH]

32.00€

Φιλέτο τσιπούρας, χώμα ελιάς, λαχανικά ατμού & ντοματίνι confit

Dorado fillet, olive soil, steamed vegetables & cherry tomato confit

[SEA BASS FILLET]

32.00€

Φιλέτο λαβράκι, ravioli μελιτζάνας & χούμους

Sea bass fillet, eggplant ravioli & hummus

[FISH FILLET]

39.00€

Ψάρι ημέρας με φρικασέ & φυτικό χαβιάρι

Fish of the day fricassée & seaweed caviar

[TUNA TAGLIATA]

42.00€

Tagliata τόνου, βαλεριάνα, σφουγγάρι ελιάς,

πούδρα μαντζουράνας & λάδι τρούφας

Tuna tagliata, valerian salad, olive sponge,

marjoram powder & truffle oil

[SALMON FILLET]

34.00€

Φιλέτο σολομού, μαύρη σαλάτα, καρότο & κρέμα camembert

Salmon fillet, black salad, carrots & camembert cream cheese

[CATCH OF THE DAY]

89.00€/KG

Ψάρι ημέρας στη σχάρα

Grilled fish of the day

SIDE DISHES

Χόρτα εποχής βραστά

Boiled seasonal greens

9.00€

Λαχανικά σχάρας

Grilled vegetables

9.00€

Πατάτες τηγαντές

French fries

9.00€

Ψωμί €1,00 ανά άτομο



Bread €1,00 per person

MEAT MENU

[BLACK ANGUS RIB EYE TAGLIATA] 250GR

Rib eye tagliata, σαλάτα ρόκα & sauce Madeira - αστακού

Rib eye tagliata, rocket salad & Madeira - lobster sauce

39.00€

[CHICKEN FILLET]

Κοτόπουλο φιλέτο, σαλάτα πράσινη με

vinaigrette σιναπιού & spring rolls λαχανικών

Chicken fillet, mixed green salad with mustard vinaigrette

& vegetable spring rolls

24.00€



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

Το ελαιόλαδο στα φαγητά και στις σαλάτες μας είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τη Μεσσηνία.

Market Inspection Manager: George Papaioannou. Prices include VAT and all legal charges.
The business 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).

The olive oil in our food and salads is extra virgin olive oil from Messinia.