

## SIDE DISHES

Χόρτα εποχής βραστά Boiled seasonal greens	9.00€
Λαχανικά σάρας Grilled vegetables	9.00€
Πατάτες τηγαννιές French fries	9.00€

Ψωμί €1,00 ανά άτομο



Bread €1,00 per person

## MEAT

[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	22.00€

## APPETIZERS

[FISH ROE DIP "TARAMA"] Ταραμάς	9.00€
[MEDITERRANEAN BRUSCHETTA] Μεσογειακή bruschetta με ντομάτα & γαύρο μαρινάτο Mediterranean bruschetta with tomato & marinated anchovies	11.00€
[FISH OF THE DAY CEVICHE] Ψάρι ημέρας ceviche με άγουρο ντοματίνι, sauce κόλιανδρου & αυγά κελιδονόψαρου Fish of the day ceviche with unripe cherry tomatoes, coriander sauce & tobiko	24.00€
[SHRIMP TEMPURA] Tempura γαρίδας, τραγανές δίπλες Μάνης με μελάνι σουπιιάς, μέλι, σουσάμι & σιρόπι παντζάρι Shrimp tempura, crunchy turnovers "diples" with cuttlefish ink, honey, sesame & beetroot syrup	23.00€
[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	17.00€
[SHRIMP SAGANAKI] Γαρίδες μαγειρεμένες σε ζωμό αστακού, σάλτσα ντομάτας & φέτα Shrimps cooked in lobster bisque, tomato sauce & feta cheese	24.00€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Παπαϊωάννου. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται 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.

## GRILLED APPETIZERS

[OCTOPUS] Χταπόδι σχάρας, φάβα Σαντορίνης & dressing λευκό βαλσάμικο Grilled octopus, Santorini split pea fava & white balsamic dressing	18.00€
[SQUID] Καλαμάρι σχάρας   Grilled squid (calamari)	20.00€
[SHRIMPS] Γαρίδες σχάρας   Grilled shrimps	25.00€
[SARDINES] Σαρδέλες σχάρας με ντομάτα & κρεμμύδι Grilled sardines with tomato & onion salad	14.00€
[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	16.00€
[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	17.00€
[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	42.00€
[ASPARAGUS RISOTTO] Ριζότο σπαραγγιών με λάδι τρούφας & κασικίσιο τυρί στάχτης Asparagus risotto with truffle oil & chèvre ash cheese	30.00€
[LOBSTER & SHRIMP RAVIOLI] Ravioli αστακού & γαρίδας μαγειρεμένα σε μοσχαρίσιο ζωμό, κρέμα καρότο & σαλάμι chorizo Lobster & shrimp ravioli cooked in beef broth, carrot cream & chorizo	32.00€

## MAIN COURSES

[DORADO FILLET ON VEGETABLE PATCH] Φιλέτο τσιπούρας, χώμα ελιάς, λαχανικά ατμού & ντοματίνι confit Dorado fillet, olive soil, steamed vegetables & cherry tomato confit	29.00€
[SEA BASS FILLET] Φιλέτο λαβράκι, ravioli μελιτζάνας & χούμους Sea bass fillet, eggplant ravioli & hummus	29.00€
[CATCH OF THE DAY] Ψάρι ημέρας στη σχάρα Grilled fish of the day	87.00€[KG]

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ  
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES