

## tartar

<p><b>Σουτζουκάκια</b> ταρτάρ από ελληνικό βοδινό φιλέτο, με φρυγανισμένη πατάτα και πικάντικη τομάτα <i>Beef Greek tartar <b>meatballs</b> with toasted potato and spicy mayo</i></p>	15.90€
<p><b>Καρπάτσιο</b> μοσχάρι με κρέμα κυανό (ελληνικό ροκφόρ), βινεγκρέτ τρούφας, μέλι και φουντούκια <i>Beef <b>Carpaccio</b> with kiano cream (Greek Roquefort), truffle vinaigrette, honey and hazelnuts</i></p>	16.40€
<p><b>Γαρίδα</b> κοιλιάδος ταρτάρ μαριναρισμένη με χυμό μανταρίνι, αβοκάντο Κρήτης, πικάντικη μαγιονέζα και φύκια <i><b>Shrimp</b> Valley tartar marinated with tangerine juice, Cretan avocado, spicy mayo and seaweed</i></p>	18.00€
<p><b>Μελανούρι</b> σεβίτσε με αλμυρία, τοματίνια, αχινό και σούπα τομάτας <i><b>Melanouri</b> sevicehe with savory, cherry tomatoes, sea urchin and tomato soup</i></p>	16.00€
<p><b>Μπαρμπούνι</b> ταρτάρ αλά σαβόρε με πούδρα τρικαλινού αυγοτάραχου <i><b>Red mullet</b> tartar ala savoro with Trikala roe powder</i></p>	19.00€

## appetizers

<p><b>Χαπόδι</b> μαγειρεμένο στο ζωμό του, με μωσαϊκό πατάτας και σάλτσα αρωματικών <i><b>Octopus</b> cooked in its broth, with potato mosaic and aromatic sauce</i></p>	19.00€
<p><b>Καλαμάρι</b> ψητό με κρέμα γεμιστών, μους φέτας και δυόσμο <i>Grilled <b>squid</b> with stuffed cream, feta mousse and mint</i></p>	18.00€
<p><b>Αυγό</b> τραγανό με άγρια μανιτάρια Ταΰγετου, κρέμα πατάτας, τρούφα και τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου<sup>(v)</sup> <i>Crispy <b>egg</b> with wild Taygetus mushrooms, potato cream, truffle and San Michalis Syros cheese<sup>(v)</sup></i></p>	17.00€
<p><b>Κρεατοπιτάκια</b> παραδοσιακά με κονφί τομάτας, βασιλικό και γιαούρτι πρόβειο με ταχίνι <i><b>Meat pies</b> traditional with tomato config, basil &amp; sheep yogurt with tahini</i></p>	14.90€
<p><b>Χαλούμι</b> με ψητό μαρούλι, πίκλα μουστάρδα, κρέμα αβοκάντο και βινεγκρέτ δυόσμου<sup>(v)</sup> <i><b>Halloumi cheese</b> with grilled lettuce, mustard pickle, avocado cream and mint vinaigrette<sup>(v)</sup></i></p>	14.50€

## salads

**Ελληνική** σαλάτα με τοματίνια, κρέμα μαλακής φέτας, παξιμάδια χαρουπιού και καπαρόφυλλα<sup>(V)</sup>

**Greek** salad with cherry tomatoes, soft feta cream, carob rusk and capers<sup>(V)</sup>

15.10€

Καψαλισμένα **Λαχανικά** με χούμους, κατσικίσιο τυρί, καρύδι, ρόδι και βινεγκέρ τρούφας<sup>(V)</sup>

**Roasted Vegetables** with hummus, goat cheese, walnut, pomegranate and truffle vinaigrette<sup>(V)</sup>

16.30€

**Μεσκλάν** με αχλάδι, πατζάρι, κυανού (ελληνικό ροκφόρ) και βινεγκρέτ χαρουπόμελου<sup>(V)</sup>

**Mesclan** with pear, beetroot, kiano cream (Greek Roquefort) and carob honey vinaigrette<sup>(V)</sup>

16.50€

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την Μεσσηνιακή γη όπου χάρη στην τοποθεσία αλλά και τις κλιματολογικές συνθήκες προσφέρει ξεχωριστή ποιότητα και μοναδική γεύση

We only use extra virgin olive oil from Messinian land where thanks to the location and the climatic conditions it offers special quality and unique taste

Όλες μας οι πρώτες ύλες είναι από Έλληνες παραγωγούς  
All of our raw materials are from Greek producers

## main

**Σκορπίνα** φιλέτο ψητό με φρικασέ άγριων χόρτων, ρίζες από σπανάκι και αυγολέμονο  
*Grilled scorpion fish fillet with wild grass fricassee, spinach roots and eggnog* 35.00€

**Κριθαρότο** με ψητές Καραβίδες, παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς Κρήτης και ζωμό καραβίδας  
*Barley with grilled crayfish, aged Cretan cave graviera and crayfish broth* 25.00€

**Λαυράκι** φιλέτο με παλαιωμένο ριζότο, μάραθο, αυγοτάραχο Τρικαλινού και μαύρο σκόρδο  
*Sea bass fillet with aged risotto, fennel, Trikalino roe and black garlic* 32.00€

**Ταλιατέλες** με θαλασσινά, ψημένα τοματίνια, βασιλικό, αχινό και πούδρα αυγοτάραχου  
*Tagliatelle with seafood, roasted cherry tomatoes, basil, sea urchin and roe powder* 28.00€

**Μουσακάς** με καπνιστή μελιτζάνα, ραγού από μοσχαρίσια ουρά, μπεσαμέλ κατσικίσου γάλακτος & κασέρι Ξάνθης  
*Moussaka with smoked eggplant, veal tail ragout, goat milk béchamel & Xanthi cheese* 25.50€

**Αρνί** σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες με γεμιστή πιπεριά Φλωρίνης, πουρέ μελιτζάνας & γιαουρτιού με κόλιανδρο  
*Lamb simmered for 12 hours with stuffed Florin pepper, eggplant & yogurt puree with coriander* 28.00€

**Γουρουνοπούλα**, τραγανό baby χοιρινό με δημητριακά, σταφίδα, αμύγδαλο, κρέμα καρότου & χαρίσσα  
*Piglet, crispy baby pork with cereal, raisin, almond, carrot cream & charissa* 29.00€

## grill

<b>Ψάρι</b> Ψητό (ανάλογα με τον Ψαρά μας) <i>Grilled fish (depending on our Fisherman)</i>	90.00€
<b>RIB EYE</b> (300gr)	42.00€
<b>T-BONE</b> (700gr)	65.00€
<b>Σπαλομπριζόλα</b> (700gr) <b>Prime Rib</b> (700gr)	62.00€
Μπριζόλα <b>μαύρου χοίρου</b> (450gr) <b>Black pork steak</b> (450gr)	32.00€

## side dishes

Τηγανητές πατάτες - *French fries*  
Ψητό μαρούλι - *Roasted lettuce*  
Μανιτάρια ραγού - *Ragout mushrooms*  
5.50€

## Premium Cuts

Τα ζώα αυτά ζουν στα Ακαρνανικά όρη του Ν. Απωλοακαρνανίας και τρέφονται με βελανίδια, αγριελιές, άγρια βότανα της ελληνικής φύσης, καθώς και με βιολογικό καλαμπόκι και σπάρη που παράγεται σε ιδιόκτητες πιστοποιημένες βιολογικές εκτάσεις

*These animals live in the Akarnanian mountains of N. Etoloakarnania and feed on acorns, wild olive trees, wild herbs of Greek nature, as well as organic corn and wheat produced in privately owned certified biological areas.*

## vegetarian

**Ελληνική** σαλάτα με τοματίνια, κρέμα μαλακής φέτας, παξιμάδια χαρουπιού και καπαρόφυλλα  
**Greek salad with cherry tomatoes, soft feta cream, carob rusk and capers** 15.10€

Καψαλισμένα **Λαχανικά** με χούμους, κατσικίσιο τυρί, καρύδι, ρόδι και βινεγκέρ τρούφας  
**Roasted Vegetables with hummus, goat cheese, walnut, pomegranate and truffle vinaigrette** 16.30€

**Μεσκλάν** με αχλάδι, πατζάρι, κυανού (ελληνικό ροκφόρ) και βινεγκρέτ χαρουπόμελου  
**Mesclan with pear, beetroot, kiano cream (Greek Roquefort) and carob honey vinaigrette** 16.50€

**Ριζότο** με μάραθο, φινόκιο, μαύρο σκόρδο και αρωματικό πιπέρι κακάο  
**Risotto with fennel, φινόκιο, black garlic and aromatic cocoa pepper** 22.00€

**Μουσακάς** με καπνιστή μελιτζάνα, ραγού από άγρια μανιτάρια, μπεσαμέλ από κατσικίσιο γάλα και κασέρι Ξάνθης  
**Moussaka with smoked eggplant, ragout from wild mushrooms, béchamel from goat's milk and Xanthi cheese** 22.00€

**Αυγό** τραγανό με άγρια μανιτάρια Ταύγετου, κρέμα πατάτας, τρούφα και τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου  
**Crispy egg with wild Taygetus mushrooms, potato cream, truffle and San Michalis Syros cheese** 17.00€

**Χαλούμι** με ψητό μαρούλι, πίκλα μουστάρδα, κρέμα αβοκάντο και βινεγκρέτ δυόσμου  
**Halloumi cheese with grilled lettuce, mustard pickle, avocado cream and mint vinaigrette** 14.50€

## desserts

**Μπακλαβάς** με παρφέ φυστίκι Αιγίνης,  
παγωτό λουκούμι τριαντάφυλλο και ζεστό σιρόπι τριαντάφυλλο  
**Baklava** with Aegina pistachio parfait,  
rose "loukoumi" ice cream and hot rose syrup 12.00€

---

**Μιλφέιγ** με καραμελωμένο μήλο, κρέμα βανίλιας  
και παγωτό κανέλλα με βιολογικό γάλα  
**Millefeuille** with caramelized apple, vanilla cream  
and cinnamon ice cream with organic milk 12.00€

---

**Σφαίρα Σοκολάτας** με ναμελάκα φουντούκι,  
καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, παγωτό βανίλια και αλμυρή καραμέλα  
**Chocolate ball** with hazelnut noodles,  
caramelized nuts, vanilla ice cream and savory caramel 14.00€

---

**Ρυζόγαλο** με μπισκότο αμυγδάλου, παγωτό γιασεμί και ροδάκινο  
**Rice pudding** with almond cookie, jasmine ice cream and peach 12.00€