



ΟΡΕΚΤΙΚΑ // APPETIZERS

Χειροποίητα ψωμιά με τάπεναντ ελιάς Καλαμών, πετιμέζι & κρέμα φέτας
Homemade bread with Kalamata olive paste grape molasses & feta cheese spread
1,60€ κατ' άτομο/per person

Πατατόσουπα με μαραθόριζα, πράσο, σέλερυ, λάδι τρούφας
Potato soup with fennel bulb, leek, celery & truffle oil
10,50€

Χαλούμι σχάρας με πουρέ γλυκολέμονων & χαρίσσα πράσινης ελιάς
Grilled haloumi cheese with sweet lemon puree & green olive harissa
14,00€

Κροκέτα σπανάκι με φέτα, γιαούρτι, λεμόνι & ρόδι
Spinach croquettes with Feta cheese, yogurt, lemon & pomegranate
14,50€

Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο σε λάιμ, λέμονγκρας, κόλιανδρο,
τσίλι & χούμους με τζίντζερ
Grilled calamari marinated in lime, lemongrass, coriander,
chili with ginger hummus
16,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με ψητές πίτες, πάστα ελιάς & βινεγκρέτ φέτας
Greek salad with pita bread, olive paste & feta cheese vinaigrette
15,50€

Σαλάτα με πράσινα λαχανικά, αβοκάντο, σπαράγγια, βασιλικός
και βινεγκρέτ μαύρου σκόρδου & μέλι
Medley of greens with avocado, asparagus, basil & black garlic-honey vinaigrette
14,00€



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ // MAIN COURSES

Ψάρι ημέρας φιλέτο με βραστά λαχανικά & βινεγκρέτ κίτρου
Today's fish fillet with boiled vegetables & citrus dressing
32,50€

Σουτζουκάκια με ρομέσκο, φέτα & πατάτες τηγανιτές
Grilled beef meatballs with romesco sauce, feta mousse & French fries
22,00€

Χοιρινό σουβλάκι μαριναρισμένο σε ούζο, τζατζίκι μαραθόριζας,
χαρίσσα & χειροποίητη πίτα
Grilled pork skewers marinated in ouzo, fennel bulb tzatziki,
harissa & handmade pita bread
25,50€

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με βινεγκρέτ μαρμελάδα ελιάς, λάιμ, ξύδι σέρυ
με κουσκους, ψητά ντοματίνια & ρόκα
Grilled chicken fillet, olive marmalade, lime, sherry vinegar dressing with couscous,
grilled cherry tomatoes & rocket
22,00€

Σπαγγέτι με ψητά μανιτάρια, πάστα τρούφας, παρμεζάνα & μασκαρπόνε
Spaghetti with grilled mushrooms, truffle paste, parmesan & mascarpone cheese
20,50€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Πάβλοβα με φράουλες σιρόπι βασιλικού & σορμπέ βασιλικού
Strawberry pavlova with basil syrup & basil sorbet
12,00€

Μους μπίτερ με σιρόπι λάιμ & παγωτό βανίλια
Bitter chocolate mousse with lime syrup & Vanilla ice-cream
12,00€

Φρούτα εποχής - Seasonal Fruits
5,50€ κατ' άτομο/per person