

**KOOC**  
taverna secrets

## menu secrets

### ορεκτικά // appetizers

Χειροποίητα ψωμιά με ταπενάντ ελιάς Καλαμών και κρέμα φέτας  
*Homemade bread with Kalamata olives tapenade and feta cheese spread*

1,60€

κατ' άτομο/per person

---

Ταρτάρ λαυράκι με μους αυγοτάραχο και βινεγκρέτ από ξύδι καλαμάνζι  
*Seabass tartar with bottarga mousse and kalamanzi dressing*

22,00€

---

Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο σε λάιμ, λέμονγκρας, κόλιανδρο,  
τσίλι και χούμους με τζίντζερ

*Grilled calamari marinated in lime, lemongrass, coriander,  
chili with ginger hummus*

18,00€

---

Μαρουλοντολμάδες θαλασσινών με γαρίδες και караβίδες  
σε σάλτσα ζαφοράς, εστραγκόν και dry Martini

*Lettuce rolls stuffed with prawns and crayfish  
in saffron sauce with dry martini and tarragon*

22,50€

---

Σαρδέλες σχάρας με αυγολέμονο, κρίταμα και σπαράγγια της θάλασσας  
*Grilled sardines with egg-lemon sauce, sea fennel and sea asparagus*

17,00€

---

Κροκέτα φέτας με ελιές Καλαμών και σαλάτα καρπούζι  
*Feta cheese and Kalamata olives croquette with watermelon salad*

15,50€

---

Μανιτάρια και σπαράγγια σχάρας μαριναρισμένα σε πελτέ ντομάτας,  
λέμονγκρας, τζίντζερ με γιαούρτι τρούφας

*Grilled mushrooms and asparagus marinated in tomato paste,  
lemongrass and ginger with truffle scented yoghurt*

18,00€

---

Χαλούμι σχάρας με πουρέ γλυκολέμονων και χαρίσσα πράσινης ελιάς  
*Grilled haloumi cheese with sweet lemon puree and green olive harissa*

15,00€

---

Μελιτζάνα σχάρας με γιαούρτι, ταχίνι και μυρωδικά  
*Grilled aubergine with yogurt, tahini and fresh herbs*

15,00€

---

Φάβα Σαντορίνης παντρεμένη με ντομάτα και κάπαρη  
*Sauteed fava beans from Santorini with tomatoes and caper*

14,00€



## menu secrets

### σαλάτες // salads

Χωριάτικη σαλάτα με ψητές πίτες, πάστα ελιάς και βινεγκρέτ φέτας  
*Greek salad with pita bread, olive paste and feta cheese vinaigrette*  
16,50€

---

Σαλάτα με αντίβ, βαλεριάνα, άισμπεργκ, ραντίσιο, ψητά καρύδια σε πικάντικο μίγμα μπαχαρικών, κατσικίσιο τυρί μπρυλέ και βινεγκρέτ πορτοκαλιού  
*Medley of greens with gratinated goat cheese, spicy walnuts, orange and balsamic vinaigrette*  
17,50€

---

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών  
*Green salad with avocado and citrus dressing*  
15,00€

---

### κυρίως πιάτα // main courses

Ψάρι ημέρας φιλέτο με βινεγκρέτ λάιμ, λεμόνι  
*Today's fish filet with lime and lemon vinaigrette*  
35,00€

---

Μακαρονάδα με γαρίδες, σάλτσα μπουγιαμπέσα και πέστο βασιλικού  
*Spaghetti with prawns, boulliabaise sauce and citroné basil pesto*  
35.00€

---

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριές σχάρας, γιαούρτι και σάλτσα γλυκολέμονων  
*Grilled chicken fillet with aubergine, zucchini, bell pepper, yogurt and lemon balm sauce*  
24,00€

---

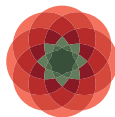
Μοσχαρίσια σουτζουκάκια με τσάτνευ ντομάτας, γεμιστά με τυρί φέτα, ταμπουλέ κολοκυθιού, φαγόπυρο, πράσινο σιτάρι  
*Grilled minced veal rolls with tomato chutney, stuffed with feta cheese, served with zucchini tabbouleh, buckwheat, freekeh*  
24,00€

---

Μουσακάς με αρνίσιο κιμά και μπεσαμέλ από κασέρι και γιαούρτι  
*"Mousaka" with minced lamb topped with yogurt cream and "kasseri" cheese (served lukewarm)*  
25,00€

---

Σουβλάκι χοιρινό με τζατζίκι μάραθου, χαρίσσα, σαλάτα ντοματάκια και ψητή χειροποίητη πίτα  
*Grilled pork skewer with fennel bulb tzatziki, harissa, cherry tomato salad and grilled handmade pita bread*  
28,00€



KOOC  
taverna secrets

## menu secrets

### επιδόρπια // desserts

Πάβλοβα με φύλλα μαρέγκας, ροζ πιπέρι, φράουλες και  
κρεμ ανγκλέζ θυμαριού  
*“Pavlova” millefeuille with strawberries, pink pepper and creme Anglaise*  
13,00€

---

Τάρτα λεμονιού με παγωτό από φρέσκο κουρκουμά,  
λέμονγκρας, τζίντζερ και μέλι  
*Lemon and lime tart with ice cream of fresh turmeric,  
ginger, lemongrass and honey*  
12,00€

---

Κροκέτες πικρής σοκολάτας  
με σορμπέ μάνγκο και σιρόπι Mandarin Napoleon  
*Bitter chocolate croquettes  
with mango sorbet and Mandarin Napoleon syrup*  
13,00€

---

Γαλακτομπούρεκο με τυρί μασκαρπόνε, μαύρες σταφίδες,  
χουρμάδες, σιρόπι ροδόνηρου και σορμπέ ούζου  
*“Galaktoboureko”, mascarpone cheese wrapped in phyllo pastry  
with black raisins, dates, rosewater syrup and ouzo sorbet*  
13,00€