

RAW

Sea urchin roe | Αυγά αχινού
28€

White grouper tartare with pink grapefruit, chives & lime zest
Tartare σφυρίδας με ροζ grapefruit, σχοινοπρασο & ξύσμα λάιμ
28€

Salmon sashimi with wakame seaweed, dried lime & flavored hot oil
Sashimi σολομού με φύκια wakame, αποξηραμένο lime & καυτό αρωματισμένο λάδι
25€

Fish of the day carpaccio with bluebottle petals & fish roe
Ψάρι ημέρας carpaccio με άνθη κενταυριάς & αυγά ψαριού
31€

Tuna tartare with ginger & green apple
Ταρτάρ τόνου με τζίντζερ & πράσινο μήλο
28€

Fish of the day ceviche with unripe cherry tomatoes & coriander sauce
Ψάρι ημέρας ceviche με άγουρο ντοματίνι & sauce κόλιανδρου
29€

Fish of the day tiradito with passion fruits & berries-chilly extract
Ψάρι ημέρας tiradito με passion fruits, εκχύλισμα από φρούτα του δάσους & chili
30€

STARTERS

"Tarama" fish roe dip | Ταραμάς
11€

Mediterranean bruschetta selection | Bruschetta με ποικιλία μεσογειακών γεύσεων
2 persons 22€

Fried shrimp "kourkouti", crunchy turnovers "diples" from Mani region
with cuttlefish ink, honey, sesame & beetroot syrup
Γαρίδα τηγανητή σε κουρκούτι, τραγανές διπλες Μάνης
με μελάνι σουπιάς, μέλι, σουσάμι & σιρόπι παντζάρι
27€

Smoked mackerel, red pepper coulis, lentils from Domokos & bergamot fruit preserve
Σκουμπρί καπνιστό, coulis κόκκινης πιπεριάς, φακές Δομοκού & γλυκό περγαμόντο
15€

Steamed mussels in lemongrass infused wine, coriander & garlic
Μύδια αχνιστά με αρωματισμένο κρασί από λεμονόχορτο, κόλιανδρο & σκόρδο
19€

Shrimp "saganaki", tomato sauce & feta cheese
Γαρίδες σαγανάκι, σάλτσα ντομάτας & φέτα
29€



In our food and salads, we use extra virgin olive oil from Messinia
Στα φαγητά και τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τη Μεσσηνία

Bread per person | Ψωμί ανά άτομο

2,5€

GRILLED

Octopus, Santorini split peas "fava" & white balsamic dressing
Χταπόδι, φάβα Σαντορίνης & dressing λευκό βαλσάμικο
24€

Squid (calamari) | Καλαμάρι
25€

Shrimps | Γαρίδες
31€

Sardines, tomato & onion salad
Σαρδέλες, ντομάτα & κρεμμύδι
15€

Smoked eel & wakame seaweed
Καπνιστό χέλι & φύκια wakame
25€

SALADS

Papaioannou with rocket lettuce leaves, tomato, olives, cucumber,
carrot, green onions & balsamic vinaigrette
Παπαϊωάννου μαρούλι-ρόκα, ντομάτα, ελιά, αγγούρι,
καρότο, φρέσκο κρεμμύδι & vinaigrette βαλσάμικο
17€

"Choriatiki" with cherry tomatoes, cucumber, Kalamata olives, onions, peppers, capers & feta cheese
Χωριάτικη με ντοματίνια, αγγούρι, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη & φέτα
18€

Crab salad with grilled green beans, green pea guacamole, valerian salad & lemongrass vinaigrette
Καβούρι με ψητά φασολάκια, guacamole αρακά, σαλάτα βαλεριάνα & vinaigrette λεμονόχορτο
35€

PASTA – RISOTTO

Triple-seed **risotto with lobster**
Ριζότο τριών σιτηρών με αστακό
58€

Asparagus risotto with truffle oil
& chèvre ash cheese
Ριζότο με σπαράγγια με λάδι τρούφας
& κατσικίσιο τυρί στάχτης
38€

Crayfish pappardelle 800gr
Παπαρδέλες με караβίδα
(to share)
98€

CATCH OF THE DAY

Grilled fish of the day

Ψάρι ημέρας στη σχάρα

98€/kg

Wild fish fillet with seasonal greens cooked in own broth & shells

Ψάρι πελαγίσιο φιλέτο με χόρτα εποχής τσιγαριαστά στο ζωμό του & όστρακα

52€

Salmon fillet with black salad, carrot & cuttlefish ink cream

Σολομός φιλέτο με μαύρη σαλάτα, καρότο & κρέμα με μελάνι σουπιάς

38€

Tuna fillet, valerian salad, olive sponge, marjoram powder & truffle oil

Φιλέτο τόνου, βαλεριάνα, σφουγγάρι ελιάς, πούδρα μαντζουράνας & λάδι τρούφας

50€

SIDES

9€

Boiled seasonal greens | Χόρτα εποχής βραστά

Grilled vegetables | Λαχανικά σχάρας

Hand cut fries | Πατάτες τηγανητές

MEAT

Prime Black Angus rib-eye (350gr),
rocket salad & Madeira - lobster sauce

Prime Black Angus rib-eye (350gr),
σαλάτα ρόκα & sauce Madeira - αστακού

67€

Chicken kebab, grilled veggies & "galotyri" cream cheese

Kebab κοτόπουλο, ψητά λαχανικά & κρέμα γαλοτύρι

24€

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES



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

Market Inspection Manager: Giorgos Papaioannou
Prices include VAT and all legal charges
The restaurant 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)