



*by Papaioannou*

# STARTERS

“Tarama” fish roe dip | Ταραμάς  
€ 11

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

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

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

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

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

## 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

Bread per person | Ψωμί ανά άτομο

€ 2,5

## 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

Shrimps spaghetti (to share) | Spaghetti με γαρίδες (στη μέση)  
€ 64

*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*

## MEAT

Prime Angus rib-eye (300gr), rocket salad & Madeira - lobster sauce  
Prime Angus rib-eye (300gr), σαλάτα ρόκα & sauce Madeira - αστακού  
€ 49

Marinated chicken fillet, grilled veggies & “galotyri” cream cheese  
Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, ψητά λαχανικά & κρέμα γαλοτύρι  
€ 24

## 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, carrots & cuttlefish ink cream  
Σολομός φιλέτο με μαύρη σαλάτα, καρότο & κρέμα με μελάνι σουπιάς  
€ 38

## SIDES

€ 9

Boiled seasonal greens | Χόρτα εποχής βραστά

Grilled vegetables | Λαχανικά σχάρας

Hand cut fries | Πατάτες τηγανητές φρέσκες

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

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

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

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).