

## Tartar

<p><b>Καρπάσιο μοσχάρι</b> με κρέμα κιανού (ελληνικό ροκφόρ), βινεγκρέτ τρούφας, μέλι &amp; φουντούκια  <b>Beef Carpaccio</b> with kiano cream (Greek Roquefort), truffle vinaigrette, honey &amp; hazelnuts</p>	18.00€
<p><b>Γαρίδα</b> κοιλάδος ταρτάρ μαριναρισμένη με χυμό εσπεριδοειδών, αβοκάντο Κρήτης, πικάντικη μαγιονέζα &amp; φύκια  <b>Shrimp</b> Valley tartar marinated in citrus, Cretan avocado, spicy mayo &amp; seaweed</p>	20.00€
<p><b>Μελανούρι</b> σεβίτσε με αλμυρική, τοματίνια, τσίλι &amp; σούπα τομάτας  <b>Melanouri</b> seviceh with tamarisk, cherry tomatoes, chili &amp; tomato soup</p>	18.00€
<p><b>Μπαρμπούνι</b> ταρτάρ αλά σαβόρε με πούδρα Τρικαλινού αυγοτάραχου  <b>Red mullet</b> tartar ala savoro with Trikalino roe powder</p>	22.00€
<p><b>Καβούρι</b> σε τραγανό brios, με μήλο, σέλερι, αβοκάντο &amp; γαλάκτωμα βασιλικού  <b>Crab</b> on crispy brioche, with apple, celery, avocado &amp; milk basil</p>	22.00€

## Starter

<p><b>Χτένια</b> ψητά με κρέμα από ρίζα μαϊντανού &amp; αρωματικό βούτυρο με σύγκλινο Μάνης  <b>Scallops</b> grilled with parsley root cream &amp; aromatic butter with Mani "siglino"</p>	9.00€/per piece
<p><b>Καλαμάρι</b> ψητό με κρέμα ταραμά, ψητό μαρούλι &amp; ζελέ ούζο  <b>Grilled squid</b> with fish roe cream, roasted lettuce &amp; ouzo gel</p>	20.00€
<p><b>Αυγό</b> τραγανό με άγρια μανιτάρια Ταυγέτου, κρέμα πατάτας, τρούφα &amp; γραβιέρα Σαν Μιχάλη Σύρου  <b>Crispy egg</b> with wild Taygetus mushrooms, potato cream, truffle &amp; San Michalis Syros graviera</p>	18.00€
<p><b>Κρεατοπιτάκια</b> παραδοσιακά με κονφί τομάτας, βασιλικό &amp; ξινόγαλο με λάδι δυόσμου  <b>Traditional Meat Pies</b> with tomato config, basil &amp; buttermilk with spearmint oil</p>	18.00€
<p><b>Χαλούμι</b> με ψητό λάχανο τουρσί, dukkah, χούμους &amp; κύμινο με ρόδι  <b>Halloumi cheese</b> with grilled cabbage, hummus &amp; cumin with pomegranate</p>	16.00€

## Salads

**Ελληνική** σαλάτα με τοματίνια, μαλακή φέτα Τρίπολης, παξιμάδια χαρουπιού & καπαρόφυλλα  
**Greek Salad** with cherry tomatoes, soft feta Tripoli, carob rusk & caper leaves 16.00€

Καψαλισμένα **Λαχανικά** με χούμους, κατσικίσιο τυρί, καρύδι, ρόδι & βινεγκέρ τρούφας  
Grilled **Vegetables** with hummus, goat cheese, walnut, pomegranate & truffle vinaigrette 17.00€

**Burrata** Κερκίνης με τοματίνια, φράουλα, σούπα τομάτας & παλαιωμένο βαλσαμικό  
Kerkini **Burrata** with cherry tomatoes, strawberry, tomatoe soup & aged balsamic 18.00€

## Main

**Ψάρι ημέρας** φιλέτο ψητό με πουρέ ρεβιθιού, μύδια & ζωμό μουγιαμπέσα με άνηθο  
Grilled **Fish fillet of the Day** with chickpea pure, mussels & bugiabesa with dill 38.00€

**Κριθαρότο** με ψητές Καραβίδες, γαρίδες, παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς Κρήτης & ζωμό  
καραβίδας  
**Orzo** with grilled crayfish, shrimps, aged Cretan cave graviera & crayfish broth 28.00€

**Λαυράκι** φιλέτο με παλαιωμένο ριζότο, μάραθο, Τρικαλινό αυγοτάραχο & μαύρο σκόρδο  
**Sea bass** fillet with aged risotto, fennel, Trikalino fish roe & black garlic 34.00€

**Ταλιατέλες** με θαλασσινά, ψημένα τοματίνια, βασιλικό & πούδρα αυγοτάραχου  
**Tagliatelle** with seafood, roasted cherry tomatoes, basil & fish roe powder 32.00€

**Short Ribs** γλασαρισμένα, με ψητά μανιτάρια & αρωματικά βότανα  
**Short Ribs** glazed, with grilled mushrooms & aromatic herbs 32.00€

**Αρνί** σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες, με τριλογία από παστινάκι & πίκλα εσαλότ  
**Lamb** simmered for 12 hours, with parsnip trilogy & shallot pickle 32.00€

**Γουρουνοπούλα**, με τραγανό baby χοιρινό με δημητριακά, σταφίδα, αμύγδαλο,  
κρέμα καρότου & χαρίσσα  
**Piglet**, with crispy baby pork with cereal, raisin, almond, carrot cream & charissa 30.00€

## Grilled

**ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ** (ανάλογα με τον Ψαρά μας)  
Grilled **FISH** (depending on our Fisherman) 100.00€/Kg

**RIB EYE** (300gr) 48.00€

**T-BONE** (700gr) 70.00€

**FLAP** (300gr) 40.00€

**Μπριζολάκια** Μαύρου Χοίρου (450gr)  
**Black Pork** chops (450gr) 37.00€

## Sides

**Τηγανιτές πατάτες**  
**Fried Potatoes** 6.00€

**Ψητό μαρούλι**  
**Roasted lettuce** 6.00€

**Μανιτάρια ραγού**  
**Ragout mushrooms** 6.00€

Όλα μας τα κρέατα είναι **HPM** / All our meats are **HPM**

## Vegetarian

<b>Ελληνική</b> σαλάτα με ντοματίνια, μαλακή φέτα Τρίπολης, παξιμάδια χαρουπιού & καπαρόφυλλα <b>Greek</b> salad with cherry tomatoes, soft feta Tripoli, carob rusk & caper leaves	16.00€
Καψαλισμένα <b>Λαχανικά</b> με χούμους, κατσικίσιο τυρί, καρύδι, ρόδι & βινεγκέρ τρούφας Grilled <b>Vegetables</b> with hummus, goat cheese, walnut, pomegranate & truffle vinaigrette	17.00€
<b>Burratta</b> Κερκίνης με τοματίνια, φράουλα, σούπα τομάτας & παλαιωμένο βαλσάμικο Kerkini <b>Burrata</b> with cherry tomatoes, strawberry, tomato soup & aged balsamic	18.00€
<b>Ριζότο</b> με μάραθο, φινόκιο, μαύρο σκόρδο & αρωματικό πιπέρι κακάο <b>Risotto</b> with fennel, black garlic & aromatic cocoa pepper	20.00€
<b>Αυγό</b> τραγανό με άγρια μανιτάρια Ταυγέτου, κρέμα πατάτας, τρούφα & τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου Crispy <b>egg</b> with wild Taygetus mushrooms, potato cream, truffle & San Michalis Syros cheese	17.00€
<b>Χαλούμι</b> με ψητό μαρούλι, πίκλα μουστάρδα, κρέμα αβοκάντο & βινεγκρέτ δυόσμου <b>Halloumi cheese</b> with grilled lettuce, mustard pickle, avocado cream & mint vinaigrette	14.50€

## Desserts

<b>Μπακλαβάς</b> με παρφέ φυστίκι Αιγίνης, παγωτό λουκούμι τριαντάφυλλο & ζεστό σιρόπι τριαντάφυλλο <b>Baklava</b> with Aegina pistachio parfait, rose "loukoumi" ice cream & hot rose syrup	14.00€
<b>Σφαίρα Σοκολάτας</b> με ναμελάκα φουντούκι, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, παγωτό βανίλια & αλμυρή σοκολάτα <b>Chocolate ball</b> with hazelnut noodles, caramelized nuts, vanilla ice cream & savory chocolate	16.00€
<b>Μπαβαρουάζ γιαουρτιού</b> με δενδρολίβανο, σορμπέ βερίκοκο, καρότο, τζιντζερ & βερίκοκα σε ώσμωση <b>Yoghurt Bavaoise</b> with rosemary, apricot sorbet, carrot, ginger & osmotic apricot	14.00€
<b>Καραμελωμένο Τσουρέκι</b> με κρέμα σοκολάτα Dulcey & παγωτό καφέ μαστίχα <b>Caramelized "Tsoureki"</b> with Dulcey chocolate cream & "masticha" coffee ice cream	14.00€