



Εισαγωγή
Introduction

Ψωμί / άτομο 1 €
Bread / person

Focaccia, ψητά ντοματίνια & δεντρολίβανο 3,5 €
Focaccia, cherry tomatoes & rosemary

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΝΑ: "Τα ωμά και τα καπνιστά"
CHAPTER ONE: "The raw and the cured"

Μους λευκού ταραμά 4,5 €
White tarama mousse

Γαύρος μαρινάτος με σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια 7 €
Marinated anchovy with black eyed beans salad

Καπνιστό σκουμπρί με ψητή ντομάτα και σάλτσα λαδολέμονο 7,5 €
Smoked mackerel with baked tomato and olive oil sauce

Ταρτάρ σολωμού με σχινόπρασο και μοσχολέμονο 10 €
Salmon tartar with chives and lime

Καρπάτσιο λαβράκι με κόλιανδρο και φρέσκες φράουλες 10 €
Sea bream ceviche with coriander and fresh strawberries

Καρπάτσιο μόσχου με πεκορίνο & ρόκα 10 €
Beef carpaccio with pecorino & rucola

Ταρτάρ μόσχου a la Rossini 16 €
Rossini steak tartar



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΥΟ : «Οι σαλάτες»

CHAPTER TWO: «The salads»

Ρόκα με κινόα, ξινόμηλο, αβοκάντο & dressing γιαουρτιού 8 €
Rucola with quinoa, apple, avocado & yogurt dressing

Ντοματοσαλάτα με λαδοπαξίμαδο, γαλομυζήθρα Κρήτης & βασιλικό 8 €
Tomato salad with rusk, Cretan myzythra cheese & basi

Σαλάτα παντζάρι με ρόκα, καρύδι, κατσικίσιο τυρί & dressing μελιού 8,5 €
Beetroot salad with rucola, walnuts, goat cheese & honey dressing

Baby σπανάκι με ψητό χαλούμι, προσούτο & σύκο 8 €
Baby spinach, grilled halumi, prosciutto & figs

Ταμπουλέ με σιτάρι και μυρωδικά και γαρίδες σοτέ 12 €
Tabbouleh with barley and fresh herbs with sautéed shrimps

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΑ: «Η θάλασσα»

CHAPTER THREE: «The sea»

Μύδια αχνιστά σε λευκό κρασί με φινόκιο και εστραγκόν 6,5 €
Steamed mussels in white wine with finocchio and estragon

Λουκουμάδες μπακαλιάρου με καρπάτσιο παντζαριού και αγιολί 7 €
Fried cod with beetroot carpaccio and aioli

Καλαμάρι τηγανιτό με μαρμελάδα λεμόνι 8,5 €
Fried calamari with lemon marmalade

Θράψαλο ψητό με βινεγκρέτ μουστάρδας Dijon 11 €
Grilled squid with Dijon mustard vinaigrette

Χταπόδι μαρινάτο με ζεστή πατατοσαλάτα 14 €
Octopus marinated with warm potato salad



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΣΣΕΡΑ : «Η Ξηρά»

CHAPTER THREE: «The Land»

Φάβα με κρεμμύδι και ποπ κορν κάπαρης 4,5 €

Fava beans puree with capers pops

Φέτα Αρκαδίας με καυτερή πιπεριά, ψητή ντομάτα και λάδι βασιλικού 4,5 €

Feta cheese with chili pepper, baked tomato and basil flavoured olive oil

Ταλαγάνι πέτρας ψητό με μαρμελάδα ντομάτας 7 €

Grilled talagani cheese with homemade tomato jam

Κεφτεδάκια σχάρας με σπιτική πάπρικα 7,5 €

Meatballs on the grill with homemade paprika sauce

Πατάτες τηγανιτές με καπνιστό αλάτι 3,5 €

Hand cut potatoes with smoked salt

Μελιτζάνα ψητή με φέτα και μυρωδικά 4,5 €

Baked eggplant with feta cheese and herbs

Μανιτάρια με θυμάρι, λάδι σκόρδου, μπούκοβο & βαλσάμικο 6,5 €

Mushrooms with thyme, garlic olive oil, chili & balsamic vinegar

Ψητά λαχανικά με λιαστή ντομάτα, παρμεζάνα & πέστο βασιλικού 8 €

Grilled vegetables with sun dried tomato, parmesan & basil pesto



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΝΤΕ: «Το ρύζι και τα ζυμαρικά»

CHAPTER FIVE: «The rice and the pasta»

Ριζότο με μανιτάρια & λάδι λευκής τρούφας 9 €

Risotto, mushrooms & white truffle oil

Ριζότο με σπαράγγια & σαλάμι Λευκάδος 9 €

Risotto with asparagus & Lefkada salami

Μυδοπίλαφο με ψητά ντοματίνια και ζωμό μπισκ 11 €

Mussels pilaf (mydopilafo) with cherry tomatoes and bisque

Λινγκουίνι a la cacciatore με κοτόπουλο, ντοματίνια και μανιτάρια 10 €

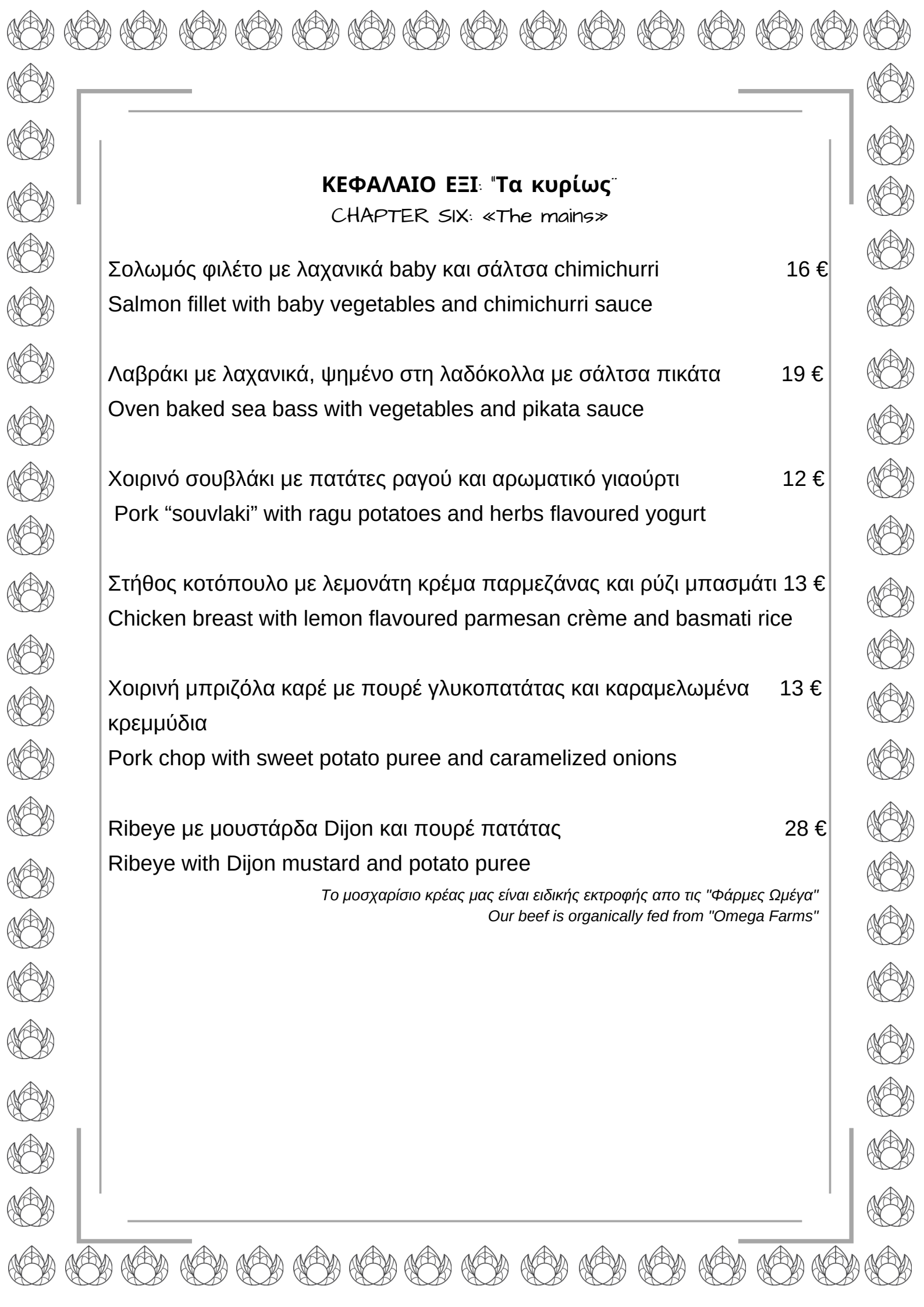
Linguini a la cacciatore with chicken, cherry tomatoes and mushrooms

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα ραγού & πεκορίνο 14 €

Pappardelle with beef cheeks ragu & Pecorino

Γαριδομακαρονάδα 16 €

Linguini with shrimps



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΞΙ: "Τα κυρίως"

CHAPTER SIX: «The mains»

Σολωμός φιλέτο με λαχανικά baby και σάλτσα chimichurri 16 €

Salmon fillet with baby vegetables and chimichurri sauce

Λαβράκι με λαχανικά, ψημένο στη λαδόκολλα με σάλτσα πικάτα 19 €

Oven baked sea bass with vegetables and pikata sauce

Χοιρινό σουβλάκι με πατάτες ραγού και αρωματικό γιαούρτι 12 €

Pork "souvlaki" with ragu potatoes and herbs flavoured yogurt

Στήθος κοτόπουλο με λεμονάτη κρέμα παρμεζάνας και ρύζι μπασμάτι 13 €

Chicken breast with lemon flavoured parmesan crème and basmati rice

Χοιρινή μπριζόλα καρέ με πουρέ γλυκοπατάτας και καραμελωμένα 13 €

κρεμμύδια

Pork chop with sweet potato puree and caramelized onions

Ribeye με μουστάρδα Dijon και πουρέ πατάτας 28 €

Ribeye with Dijon mustard and potato puree

Το μοσχαρίσιο κρέας μας είναι ειδικής εκτροφής απο τις "Φάρμες Ωμέγα"

Our beef is organically fed from "Omega Farms"