



ΕΙΣΑΓΩΓΗ INTRODUCTION

*"Fine casual marries the ethos and taste level of fine dining with the fast food experience."
Danny Meyer*



Ψωμί / άτομο Bread / person	1€
Χειροποίητη focaccia με ψητά ντοματίνια & δεντρολίβανο Homemade focaccia with cherry tomatoes & rosemary	3,5€

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΝΑ: «Τα ωμά» CHAPTER ONE: «The raw»

Ντουέτο ταρτάρ με τόνο & σολωμό Duo tartar with tuna & salmon	14€
Καρπάτσιο μόσχου με πεκορίνο & ρόκα Beef carpaccio with pecorino & rucola	10€
Ταρτάρ μόσχου a la Rossini Rossini steak tartar	16€

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΥΟ : «Οι σαλάτες και τα λαχανικά» CHAPTER TWO: «The salads and the vegetables»

Ρόκα, κινόα, ξινόμηλο, γλυκοπατάτα & dressing γιαουρτιού Rucola with quinoa, apples, sweet potato & yogurt dressing	8€
Ντοματοσαλάτα, λαδοπαξίμαδο, γαλομυζήθρα Κρήτης & βασιλικός Tomato salad, rusk, Cretan myzithra cheese & basi	8€
Παντζάρι, καρύδι, ρόκα & κατσικίσιο τυρί Beetroot, walnuts, rucola & goat cheese	8,5€
Baby σπανάκι, χαλούμι ψητό, προσούτο & σύκο Baby spinach, grilled halumi, prosciutto & figs	8€





Μανιτάρια σωτέ με θυμάρι, λάδι σκόρδου, μπούκοβο & παλαιωμένο βαλσαμικό Mushrooms sautéed with thyme, garlic flavoured olive oil, chili & aged balsamic vinegar	6,5€
Ψητά λαχανικά με λιαστή ντομάτα, παρμεζάνα & πέστο βασιλικού Grilled vegetables with sun dried tomato, parmesan & basil pesto	8€
Πατάτες τηγανιτές με καπνιστό αλάτι Hand cut potatoes with smoked salt	3,5€

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΑ: «Το ρύζι και τα ζυμαρικά»
CHAPTER THREE: «The rice and the pasta»

Ριζότο με μανιτάρια & λάδι λευκής τρούφας Risotto, mushrooms & white truffle oil	9€
Ριζότο με σπαράγγια & σαλάμι Λευκάδος Risotto with asparagus & Lefkada salami	10€
Κριθαράκι με γαρίδες, peperoncino, ψητά ντοματίνια & ζωμό μπισκ Orzo with shrimps, peperoncino, grilled cherry tomatoes & bisque	12€
Λινγκουίνι με λαχανικά, ντοματίνια & θυμάρι Linguini with vegetables, cherry tomatoes & thyme	9€
Παραδοσιακή Ιταλική καρμπονάρα με ριγκατόνι Traditional Italian rigatoni carbonara	10€
Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα ραγού & πεκορίνο Pappardelle with beef cheeks ragu & Pecorino	14€
Αστακομακαρονάδα (600gr) Lobster pasta (600gr)	48€







ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΣΣΕΡΑ: «Η θάλασσα»
CHAPTER FOUR: «The sea»

Γαρίδες τηγανιτές με μους λευκού ταραμά Fried shrimps with white tarama mousse	9€
Λουκουμάδες μπακαλιάρου με καρπάτσιο παντζαριού και αγιολί Cod lokma with beetroot carpaccio and aioli	10€
Θράψαλο ψητό με βινεγκρέτ μουστάρδας Dijon Grilled squid with Dijon mustard vinaigrette	12€

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΝΤΕ: «Η ξηρά»
CHAPTER FIVE: «The land»

Πεκορίνο σαγανάκι με μαρμελάδα ντομάτας Pecorino "saganaki" with homemade tomato jam	7€
Φέτα ψητή με ημίλιαστα ντοματίνια και πέστο κόλιανδρου Grilled feta cheese with semi-sun dried tomatoes and coriander pesto	7€
Λουκάνικο ψητό με πουρέ καπνιστού πράσου Grilled sausage with smoked leeks puree	7€
Τηγανιά κοτόπουλο με πιπεριές Φλωρίνης, μουστάρδα Dijon, λεμόνι και θυμάρι Chicken bites with sweet red peppers, Dijon mustard, lemon and thyme	7,5€
Κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας και καπνιστό τυρί Μετσόβου Meatballs in tomato sauce and smoked cheese	7,5€
Ποικιλία με αλλαντικά και τυριά Selection of cheese and cold cuts	18€



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΞΙ: «Τα κυρίως»
CHAPTER SIX: «The mains»

Σολωμός φιλέτο με λαχανικά baby και σάλτσα chimichurri Salmon fillet with baby vegetables and chimichurri sauce	18€
Τόνος ταλιάτα σερβιρισμένος με ζεστή πατατοσαλάτα Tuna tagliata with warm potato salad	18€
Λαβράκι με λαχανικά, ψημένο στη λαδόκολλα με σάλτσα πικάτα Oven baked sea bass with vegetables and pikata sauce	19€
Μπούτι κοτόπουλο με πουρέ πατάτας και σάλτσα μουστάρδας με λιαστή ντομάτα Boneless chicken thigh with potato puree and	11€
Στήθος κοτόπουλο με λεμονάτη κρέμα παρμεζάνας και ρύζι μπασμάτι Chicken breast with lemon flavoured parmesan crème and basmati rice	14€
Χοιρινά μπριζολάκια με σπιτική bbq και πατάτες baby Pork neck chops with homemade bbq sauce and baby potatoes	12€
Χοιρινή μπριζόλα καρέ με πουρέ γλυκοπατάτας και καραμελωμένα κρεμμύδια Pork chop with sweet potato puree	13€
Αρνίσια παιδάκια με dip γιαουρτιού με σουμάκ Lamb chops with sumac yogurt dip	20€
Striploin** με πουρέ σελινόριζας Striploin** with celeriac puree	24€
Ribeye** με μουστάρδα Dijon και ψητά ντοματίνια Ribeye** with Dijon mustard and grilled cherry tomatoes	28€

****Το μοσχαρίσιο κρέας μας είναι ειδικής εκτροφής από τις «Φάρμες Ωμέγα»
Our beef is organically fed, from «Omega Farms»



ΕΠΙΛΟΓΟΣ EPILOGUE

My sweet lemon

αφράτη κ δροσερή μους λεμονιού με συνοδεία γλυκειάς μαρεγκας
cool and fluffy lemon mousse with sweet meringue

7 €

Choco 3D

μους σοκολατας με ελαιολαδο, crumble από chocolate chip cookies, αφυδατωμένη μους σοκολατας &
δροσερό σορμπέ
chocolate mousse with olive oil, chocolate chip cookies crumble, dehydrated chocolate mousse & cool
sorbet

8 €

Fyssalida

απαλό παρφέ από λουκούμι τριαντάφυλλο με τραγανό cruble από μπισκοτα & σως ελληνικού καφέ
soft locoum parfait with crunchy cookies crumble & Greek coffee sauce

8 €

