

DINNER
MENU

ΣΟΥΠΑ | SOUP

Μπουγιαμπέσα με γαρίδες* και σάλτσα rouille 14
με πιπεριές Φλωρίνης, τσίλι, σκόρδο και μυρωδικά
Bouillabaisse with shrimp* and rouille sauce with red peppers,
chili, garlic and herbs 🐟 🌶️ 🌿

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα από baby φύλλα με μαριναρισμένο σολομό σε μπαχαρικά 18
και πορτοκάλι, φινόκιο μαγειρεμένο σε σαφράν και σάλτσα άνηθου
Baby leaf salad with marinated salmon in spices and orange,
fennel cooked in saffron and dill sauce 🐟 🌿 🍷

Κινόα με prosciutto, αγγινάρες τουρσί, ποσέ αχλάδι και τυρί Σαν Μιχάλη 16
Quinoa with prosciutto, pickled artichokes, poached pear and San Michali cheese 🍷

Σαντορινιά σαλάτα με τοματίνια, μούς ξυνομυζήθρας, 15
πίκλα κρεμμύδι και νερό τομάτας αρωματισμένο με βασιλικό
Santorini salad with cherry tomatoes, traditional cheese mousse,
pickled onion and tomato water infused with basil 🌿

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Πίτα με πάπια* μαγειρεμένη στην γάστρα, λαχανικά, 18
ποικιλία από άγρια μανιτάρια και gravy σάλτσα
Pie with smoked duck*, vegetables, a variety of wild mushrooms and gravy sauce 🍷

Τάρτα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κατσικίσιο τυρί chevre 16
Tart with caramelized onions and chevre goat cheese 🌿 🍷 🍄






Φιλέτο ταρτάρ με καπαρόμηλα, τσίπς πατάτας και μαγιονέζα με τρούφα 22
Beef tartare with capers, potato chips and truffle mayonnaise 🐟

Τσιπούρα ceviche με καλαμπόκι, τσίλι πιπεριά και μοσχολέμονο 15
Seabream ceviche with corn, chili pepper and lime 🐟

Κουνουπίδι ψητό με chutney από κάπαρη-σταφίδα και κρέμα γραβιέρας 14
Roasted cauliflower with caper-raisin chutney and graviera cheese cream 🌿

Χωριάτικο ψωμί, κριτσίνια, ελιές, λάδι 3€ / μερίδα
Traditional bread, bread sticks, olives and olive oil 3€ / portion





ZYMAPIKA & PIZOTO | PASTA & RISOTTO

- Ριζότο με κρέμα παντζάρι, γκοργκοντζόλα, πράσινο μήλο και καρύδι καβουρδισμένο 19
Risotto with beetroot cream, gorgonzola, green apple and roasted walnuts    
- Ραβιόλι γεμιστό με μοσχάρι ραγού, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα 18
Ravioli stuffed with beef ragout, tomato sauce and parmesan 

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

- Κοτόπουλο φιλέτο και κουσκούς με θιαστή ντομάτα 22
και κρεμώδη σάλτσα αρωματισμένη με εστραγκόν
Chicken fillet and couscous with sun-dried tomato in a creamy tarragon sauce 
- Μοσχαρίσια ταλιάτα με σπαράγγια, ψητές baby πατάτες 39
με παρμεζάνα και sauce café de Paris
Beef tagliata with asparagus, roasted baby potatoes
with parmesan and café de Paris sauce 
- Αρνίσιο κότσι* bourguignon με πουρέ πατάτας και τραγανό κρεμμύδι ενοσσήτ 25
Lamb shank* bourguignon with mashed potatoes and crispy shallots 
- Τόνος σωτέ με foie gras, κρέμα πολέντα και σάλτσα 34
από κρασί Σάμου και porcini
Sauteed tuna with foie gras, polenta cream
and sauce with Samos wine and porcini  
- Φιλέτο μυλοκόπι σε κρούστα μυρωδικών, νιόκι με τσορίθο και λεμονόχορτο 29
Croaker filet in herb crust, gnocchi with chorizo and lemongrass 

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

- Μους σοκολάτας bitter με ζελέ βατόμουρο και αλμυρή καραμέλα 13
Bitter chocolate mousse with raspberry jelly and salted caramel 
- Κρεμέ λεμόνι με τραγανή βάση και fluid gel από φρούτα του δάσους 12
Lemon crème with a crunchy base and fluid gel made from forest fruits 
- Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας και παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης 13
Profiterole with chocolate sauce and Madagascar vanilla ice cream 
- Κρέμα καραμέλα με passion fruit και μάνγκο, σαμπλέ κακάο 11
και καραμελωμένα ποπ κόρν
Caramel cream with passion fruit and mango,
cocoa sable, and caramelized popcorn 



Οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο).

Χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες και τα μαγειρευτά και ηλιέλαιο για τα τηγανιτά εδέσματα.

Παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό του εστιατορίου μας σχετικά με πιθανές αλλεργίες σε τρόφιμα.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία.

*Κατεψυγμένη πρώτη ύλη. Αγορανομικός υπεύθυνος: Αλέξανδρος Πατεράκης.

Prices are in Euro (€) and include all taxes. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt/invoice).

We use virgin olive oil for the salads and stew recipes and sunflower oil for the fried items.

Kindly advise our staff regarding any possible allergies on food items.

The outlet is required to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints.

*Frozen item. Market Regulator: Alexandros Paterakis