








## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>Ψωμί</b> 	2
<b>Τριλογία</b>	10
ταραμά, κούμους, τζατζίκι, ελιές	
<b>Ταλαγάνι ψητό</b> 	10
γκασπάτσο χωριάτικης, λεμόνι κονφί	
<b>Ελληνικά αλλαντικά και τυριά</b>	14
κριτσίνια, ψητά φουντούκια, μαρμελάδα τριαντάφυλλο	

## ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ

<b>Σαλάτα Λαχανικών</b> 	10
κολοκυθάκι, καρότο, μανιτάρια, ραπανάκι, εσπεριδοειδή, σουσάμι, μάνγκο βινεγκρέτ	
<b>Ελληνική σαλάτα</b> 	10
ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, φέτα, κρεμμύδι, κάπαρη, ντάκος	
<b>Σαλάτα κινόα</b> 	13
λαχανίδα, ψητό αβοκάντο, μανταρίνι, βινεγκρέτ θυμάρι	
<b>Χόρτα</b> 	8
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι	
<b>Καλοκαιρινά ζυμαρικά</b> 	14
λινγκουίνι, ντοματίνια, ελιές, κάπαρη, σκόρδο, ξινομυζήθρα, μυρωδικά	

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΦΑΡΜΑ

<b>Μοσχαρίσιο μπέργκερ 100%</b>	14
γραβιέρα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, ρόκα, πίκλες, γλυκιά μαγιονέζα τσίλι	
+ επιλογή συνοδευτικό ανάμεικτη σαλάτα ή τηγανπτές πατάτες	
<b>Τραγανό burger κοτόπουλο</b>	14
παρμεζάνα, iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι, μαγιονέζα βασιλικού	
+ επιλογή συνοδευτικό ανάμεικτη σαλάτα ή τηγανπτές πατάτες	
<b>Σουβλάκι κοτόπουλο</b>	15
ζεστή σαλάτα μανιταριών, πατάτες baby, δροσερό μείγμα μυρωδικών, σως μουστάρδα	

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ (RAW)

<b>Χαβιάρι thessauri baerii 30gr</b>	70
<b>Στρείδια</b> (ελάχιστη παραγγελία 4 τεμάχια)	6 /τεμ.
<b>Σεβίτσε</b>	16
γκασπάτσο αγγουριού, καβουρδισμένα αμύγδαλα	
<b>Ταρτάρ τόνου</b>	12
αγγούρι, κολοκύθι, κρέμα αγριοράπανο, τραγανό κρεμμύδι	
<b>Καρπάτσιο μαγιάτικο</b>	14
κουμκουάτ, εσπεριδοειδή, μυρωδικά, φρέσκο κρεμμύδι	
<b>Γουβαρλάκια λαβράκι</b>	15
κινόα, γιαούρτι, λεμόνι	

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ





<b>Μύδια</b>	12
Σόγια, φρέσκο τσίλι, τζίντζερ, κόλιαντρο, σουσάμι	
<b>Γαρίδες ψητές</b>	15
φινόκιο, πιπεριές, φράουλα, ταραμά, αυγοτάραχο	
<b>Κολιός σουβλάκι</b>	15
ελληνική σαλάτα, πίτα καλαμποκιού, αφρός φέτας	
<b>Ταλιάτα τόνος</b>	15
όσπρια, άγρια ρόκα, ρόδι, βινεγκρέτ πορτοκάλι	
<b>Φιλέτο τόνου</b>	22
κρέπα κολοκύθι, μελιτζανοσαλάτα, μαγιονέζα με μαύρο σκόρδο	
<b>Μπουρδέτο</b>	24
ροδάκινο, ντομάτα, μυρωδικά, ψητά λαχανικά	
<b>Λινγκουίνι με κυδώνια και μύδια</b>	18
σκόρδο, μαϊντανός	
<b>Αστακός</b>	130/kg
ολόκληρος στη σχάρα, σπαγγέτι	
<b>Πλατό θαλασσινών για 2 άτομα</b>	75

## ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ

<b>Μοσχαρίσιο μπιφτέκι 100%</b>	9
μπιφτέκι, τηγανπτές πατάτες, ντομάτα	
<b>Πέννες με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά</b>	9
Κοτομπουκιές και τηγανπτές πατάτες	8

Προτείνουμε το μεσημεριανό μας μενού να μοιράζεται σε ολόκληρο το τραπέζι και κάθε πιάτο να σερβίρεται όταν είναι έτοιμο!

## ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΜΑΣ






<b>Ραβανί</b> 	10
αρμπαρόριζα, παγωτό καϊμάκι, καρύδα	
<b>Σοκολατόπιτα</b> 	12
πραλίνα φουντούκι, καραμέλα μπαχαρικών, αμύγδαλα, φρούτα του πάθους	
<b>Πανακότα Ξινόγαλο</b> 	9
ζελέ μούρων, μπισκότο εσπεριδοειδών, αφρό δενδρολίβανο	
<b>Φρούτα εποχής, σορμπέ Λεμόνι</b> 	8

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε αν έχετε αλλεργία σε τρόφιμα ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις όπως χορτοφαγική ή δίαιτα χωρίς γλουτένη. Στη παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο και ηλιέλαιο. Οι τιμές είναι σε ευρώ συμπεριλαμβανουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο. Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. Δεχόμαστε χρεωστικές και πιστωτικές κάρτες Visa - MasterCard.  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Άρης Ζηνιάτης.

## STARTERS

<b>Bread</b> 	2
<b>Trilogy of spreads</b>	10
tarama, houmous, tzatziki, olives	
<b>Talagani cheese grilled</b> 	10
gazpacho of Greek salad, lemon confit	
<b>Local Cheese and deli meats</b>	14
breadsticks, roasted hazelnuts, rose jam	

## FROM THE GARDEN

<b>Veggie salad</b> 	10
courgette, carrot, mushrooms, radish, citrus fruits, sesami, mango vinaigrette	
<b>Greek salad</b> 	10
tomato, cucumber, pepper, feta, onion, cappers, "ntakos"	
<b>Quinoa salad</b> 	13
kale, grilled avocado, mandarin, thyme vinaigrette	
<b>Wild greens</b> 	8
extra virgin olive oil, lemon	
<b>Summer pasta</b> 	14
linguine, cherry tomatoes, olives, capers, garlic, xynomyzithra cheese, herbs	

## FROM THE FARM

<b>100% pure beef burger</b>	14
gruyere, caramelised onions, tomato, rucola, pickle, sweet chilli mayo	
+ your choice, mixed salad or french fries	
<b>Crispy chicken burger</b>	14
parmezan, iceberg, tomato, onion, basil mayo	
+ your choice, mixed salad or french fries	
<b>Chicken souvlaki</b>	15
warm mushroom salad, baby potatoes, gremolata, mustard sauce	

## FROM THE SEA (RAW)

<b>Thessauri baerii caviar 30gr</b>	70
<b>Oysters</b> (minimum order 4 pieces)	6/piece
<b>Ceviche</b>	16
cucumber gazpacho, roasted almonds	
<b>Tuna Tartare</b>	12
cucumber, courgette, horseradish cream, crispy onion	
<b>Amberjack fish carpaccio</b>	14
kumquat, citrus fruits, herbs, spring onion	
<b>Sea bass "Yuvarlakia"</b>	15
quinoa, yogurt, lemon	

## FROM THE SEA





<b>Mussels</b>	12
Soy sauce, fresh chilli, ginger, coriander, sesame	
<b>Grilled prawns</b>	15
fennel, peppers, strawberry, tarama roe	
<b>Mackerel Souvlaki</b>	15
Greek salad brunoise, corn pita, feta foam	
<b>Tuna tagliata</b>	15
mixed beans, wild rucola, pomegranate, orange vinaigrette	
<b>Tuna steak</b>	22
courgette crepe, eggplant salad, black garlic mayo	
<b>"Bourdeto"</b>	24
peach, tomato, herbs, roasted vegetables	
<b>Vongole and mussels linguine</b>	18
garlic, parsley	
<b>Lobster</b>	130/kg
whole grilled, spaghetti	
<b>Fish &amp; seafood platter for two persons</b>	75

## FOR THE KIDS

<b>100% pure beef patty, fries, tomato</b>	9
<b>Penne with fresh ground beef</b>	9
<b>Chicken nuggets &amp; fries</b>	8

We suggest that our lunch menu is shared by the whole table, and each dish to be served when ready!

## OUR DESSERTS

<b>Ravani</b> 	10
geranium, kaimaki ice cream, coconut	
<b>Chocolate pie</b> 	12
hazelnut praline, spice caramel, almonds, passion fruit	
<b>Buttermilk panna cotta</b> 	9
berry jelly, citrus biscuit, rosemary foam	
<b>Seasonal fruits, lemon sorbet</b> 	8

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements like vegan or gluten free, and we will be happy to accommodate you. Extra virgin olive oil is used in the preparation of the dishes. Extra virgin olive oil and sunflower oil are used for frying. The prices are in euros and include VAT and local taxes. The restaurant has printed forms for setting out any complaint. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received. We accept debit and credit cards Visa - MasterCard.

Supervisor: Aris Ziniatis.