

Seafood / Θαλασσινά (RAW)

Oysters / Στρείδια	(min. order 4 pieces) / (ελαχ. παραγγ. 4 τεμ.)	6 / τεμ
Bruschetta / Μπρουσκέτα με γαύρο μαρινάτο		15
Marinated anchovies, bruschetta, salsa verde, chives, parsley oil Γαύρος μαρινάτος, μπρουσκέτα, σάλτσα verde, σχοινόπρασο, λάδι μαϊντανού		
Amberjack / Μαγιάτικο		22
Amberjack fish Carpaccio, Greek salad ingredients, caper leaves, herbs, green tomato vinaigrette, oregano oil Μαγιάτικο καρπάτσιο, στοιχεία ελληνικής σαλάτας, καπαρόφυλλα, μυρωδικά, βινεγκρέτ πράσινης ντομάτας, λάδι ρίγανης		
Tuna tartare / Ταρτάρ τόνου		18
Yuzu, chilli, fresh herbs, pickled onion, crispy miso phyllo, sesame Γιούζου, τσίλι, φρέσκα μυρωδικά, τουρσί κρεμμύδι, τραγανό φύλλο miso, σουσάμι		
Prawn ceviche / Σεβίτσε γαρίδας		19
Cucumber, avocado, chili, herbs, coriander / Αγγούρι, αβοκάντο, τσίλι, μυρωδικά, κόλιανδρο		

Starters / Ορεκτικά

Bread / Ψωμί		5
Country bread, grated tomato, olive, olive oil, fresh oregano Χωριάτικο ψωμί, τριμμένη ντομάτα, ελιά, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη		
"Drosia" / "Δροσιά"		10
Garlic-flavored yogurt, cucumber, olive powder, fresh herbs Γιαούρτι αρωματισμένο με σκόρδο, αγγούρι, κώμα ελιάς, φρέσκα μυρωδικά		
"Taramosalata" (fish - roe creamy spread) / "Ταραμοσαλάτα"		12
Lemon powder, cucumber flakes / Πούδρα λεμονιού, flakes αγγούρι		
Goat cheese "saganaki" / Κατσικίσιο τυρί σαγανάκι		15
Aegina pistachio, hand made tomato jam Φυστίκι Αιγίνης, χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας		
Arancini "gemista" / Arancini "γεμιστά"		14
Creamy arancini with rice, vegetables, fresh herbs, feta cheese sauce Κρεμώδη arancini με ρύζι, λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα φέτας		
Steamed mussels / Μύδια αχνιστά		16
Garlic, ouzo, fresh herbs / Σκόρδο, ούζο, φρέσκα μυρωδικά		
Grilled prawns / Γαρίδες ψητές		18
Tomato sauce, feta cheese, fresh herbs / Σάλτσα ντομάτας, φέτα, φρέσκα μυρωδικά		
Fried Calamari / Καλαμάρι τηγανητό		18
Lemon and herbs flavored yogurt / Αρωματισμένο γιαούρτι με λεμόνι και μυρωδικά.		
Octopus & fava cream / Χταπόδι με φάβα		19
Grilled octopus, creamy fava, onion confit, parsley oil Χταπόδι ψητό, κρεμώδη φάβα, κρεμμύδι κονφί, λάδι μαϊντανού		

Salads / Σαλάτες

Greek salad / Ελληνική 	15
Cherry tomatoes, colorful peppers, onion, feta cheese, crispy olive, "Thessaloniki" bun, caper leaves, rock samphire, olive oil "snow"	
Ντοματίνια, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα, τραγανή ελιά, κουλούρι Θεσσαλονίκης, φύλλα κάπαρης, κρίταμο, χιόνι ελαιόλαδου	
Verdura / Βερντούρα 	14
Leafy greens, avocado, croutons, roasted almonds, dried fruits, sweet vinaigrette	
Φυλλώδη λαχανικά, αβοκάντο, κρουτόν, καβουρδισμένο αμύγδαλο, αποξηραμένα φρούτα, γλυκιά vinaigrette	
Athenian / Αθηναϊκή 	17
Fresh fish, greens, lemon mayonnaise, parsley, radish	
Ψάρι ημέρας, χόρτα, μαγιονέζα λεμόνι, μαϊντανός, ραπανάκι	

Fish / Ψάρι

Tuna / Τόνος 	27
Tuna tagliata, greens, tomato vinaigrette, fresh herbs	
Ταλιάτα τόνου, χόρτα, vinaigrette ντομάτας, φρέσκα μυρωδικά	
Cod / Μπακαλιάρος 	30
Poached cod, potato confit, carrot puree, fish soup foam	
Μπακαλιάρος ποσέ, πατάτα κονφί, πουρές καρότου, αφρός ψαρόσουπας	
Grouper / Σφυρίδα 	34
Artichoke puree, glazed vegetables / Πουρές αγκινάρας, γλασαρισμένα λαχανικά	
Fresh fish of the day / Φρέσκο ψάρι μέρας 	price per kilo
Seasonal greens, triple-cooked French fries, olive oil and lemon	
Χόρτα εποχής, τριπλο-μαγειρεμένες τηγανιτές πατάτες, λαδολέμονο	

Pasta / Μακαρονάδες

Vegetable Tagliatelle / Ταλιατέλες λαχανικών 	20
Vegetables, mushrooms, fresh herbs / Λαχανικά,μανιτάρια, φρέσκα μυρωδικά	
Seafood Tagliatelle / Ταλιατέλες με θαλασσινά	28
Fresh crab ravioli / Φρέσκο ραβιόλι με καβούρι	32
"Spetsiota" dark fish broth / Σάλτσα Σπετσιώτα	

Meat / Κρεατικά

Chicken fillet / Φιλέτο κοτόπουλο	24
Mushroom sitaroto / Σιταρότο μανιταριών	
Rib eye steak (Grain-fed) / Rib eye μπριζόλα (Grain-fed) 	46
Potato confit, roasted vegetables, pepper sauce	
Πατάτα κονφί, ψητά λαχανικά, σάλτσα πιπεριών	

Desserts / Επιδόρπια

Tiramisu / Τιραμισού 	12
Coffee cream, mascarpone, cocoa sheet cake, cocoa soil Κρέμα καφέ, μασκαρπόνε, παντεσπάνι κακάο, χώμα κακάο	
Lemon / Λεμόνι 	13
Lemon curd, almond crumble, meringue, sorbet red fruits Κρέμα λεμόνι, Crumble αμυγδάλου, μαρέγκα και σορμπέ κόκκινα φρούτα	
Pistachio / Φιστίκι Αιγίνης 	14
Caramelized pastry dough sheet, pistachio cream, pistachio praline, caramelized pistachio, peach compote, vanilla ice cream Κρέμα φιστίκι, πραλίνα φιστίκι, καραμελωμένο φύλλο, καραμελωμένα φιστίκια, κομπόστα ροδάκινο, παγωτό βανίλια	



Vegetarian



Vegan



Gluten free

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you. Our vegetables are fresh and sourced daily from local suppliers. Some products may be frozen, depending on availability and seasonality. Extra virgin olive oil is used in the preparation of the dishes. Extra virgin olive oil and sunflower oil are used for frying. Chef: Sophia Kaipanou

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

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε αν έχετε αλλεργία σε τρόφιμα ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις.

Τα λαχανικά μας είναι φρέσκα και επιλέγονται καθημερινά από τοπικούς προμηθευτές.

Ορισμένα προϊόντα μπορεί να είναι κατεψυγμένα, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα και την εποχικότητα.

Στη παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο και ηλιέλαιο. Σεφ: Σοφία Καϊπάνου

Οι τιμές είναι σε ευρώ συμπεριλαμβάνουν 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.

Αγορ. Υπεύθ.: Άρης Ζηνιάτης