



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: Konstantinos Kalathas

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: Κωνσταντίνος Καλαθάς


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

**Sourdough Bread | Προζυμένιο Ψωμί**   upon request **6**  
Marinated olives, extra virgin olive oil  
Μαριναρισμένες ελιές, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

## SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

**Greek Salad | Ελληνική Σαλάτα**   upon request  upon request **18**  
Olive paste, feta cream, fresh oregano, carob rusk  
Πάστα ελιάς, κρέμα φέτας, φρέσκια ρίγανη, παξιμάδι χαρουπιού

**"Beluga" Lentil Salad | Σαλάτα Φακής Beluga**  **add caviar +25€ / 5gr** **19**  
Roasted carrots, cherry tomato confit, green apple, avocado, smoked eel  
Ψητά καρότα, τοματίνια κονφί, πράσινο μήλο, αβοκάντο, καπνιστό χέλι

**Tuna Tataki Niçoise | Νισουάζ με Τόνο Τατάκι** **add caviar +25€ / 5gr** **19**  
Baby gem lettuce, Kenya beans, cherry tomato confit, eggs in ponzu, soy dressing  
Baby gem, φασόλια Κένυας, τοματίνια κονφί, αυγά σε πονζού, σόγια dressing

## DIPS & SPREADS

**Taramas | Ταραμάς** **9**  
Cuttlefish ink, Tobiko  
Μελάνι Σουπιάς, Τομπίκο

**Tzatziki | Τζατζίκι**   upon request **8**

**Eggplant Spread | Αγιορείτικη Μελιτζανοσαλάτα**   upon request **9**

**Side: Crispy pita bread | Συνοδευτικό: Τραγανά πιτάκια** **6**

## RAW BAR







**Oysters | Στρείδια** (minimum order 4 pieces) / (ελάχιστη παραγγελία 4 τεμάχια) **7/τεμ**  
Ponzu, tobiko  
Πονζού, τομπίκο

**Tuna Tartare | Ταρτάρ Τόνου** **24**  
Pico de gallo, ponzu, avocado cream  
Pico de gallo, πονζού, κρέμα αβοκάντο



**Amberjack Sashimi | Σασίμι Μαγιάτικου**  **23**  
Aguachile, pineapple, avocado, cilantro  
Aguachile, ανανάς, αβοκάντο, κόλιανδρος

**Beef Tartare | Ταρτάρ Μοσχαριού** **add fresh summer truffle +15€ / 10gr** **27**  
Pickled cucumber, Dijon mustard, "Paramythia" graviera cheese, egg yolk confit, brioche  
Αγγουράκι τουρσί, μουστάρδα Dijon, γραβιέρα Παραμυθιάς, κρόκος κονφί, μπριός



## APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>Langoustines "Saganaki"   Καραβίδες Σαγανάκι</b> Cherry tomato confit, saganaki sauce, feta foam, brioche Τοματίνια κονφί, σάλτσα σαγανάκι, αφρός φέτας, μπριός	 upon request	<b>39</b>
<b>Fried Calamari</b> Aioli   Αϊολί		<b>18</b>
<b>Santorini Tomato Fritters   Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης</b> 		<b>15</b>
<b>Roasted Eggplant   Μελιτζάνα Ψητή</b>  		<b>16</b>
Miso-onion cream, fried leek, walnuts, chili oil Κρέμα κρεμμυδιού με μίσο, τηγανητό πράσο, καρύδια, λάδι τσίλι		
<b>Grilled Octopus   Χταπόδι Σχάραξ</b>		<b>24</b>
Yellow split pea purée (fava), pickled onion, caper leaves, "savoro" sauce Φάβα, πίκλα κρεμμυδιού, καπαρόφυλλα, σάλτσα σαβόρο		
<b>Roasted Celeriac   Ψητή Σεληνόριζα</b>  	<b>add caviar +25€ / 5gr</b>	<b>16</b>
Burnt leek espuma with truffle, vegetable demi-glace Εσπούμα καμένου πράσου με τρούφα, demi-glace λαχανικών		

## PASTA BAR | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

<b>Octopus "Giouvetsi"   Γιουβέτσι Χταπόδι</b>		<b>27</b>
Tomato bisque, cherry tomato confit, "pastitsada" spices, orzo Μπισκ ντομάτας, τοματίνια κονφί, παστιτσάδα, κριθαράκι		
<b>Mussels &amp; Clams Fettuccine   Φετουτσίνι με Μύδια</b>	<b>add caviar +25€ / 5gr</b>	<b>25</b>
Saffron, chili, lemon, fennel Σαφράν, τσίλι, λεμόνι, μάραθος		
<b>Linguine Aglio e Olio   Λιγκουίνι Aglio e Olio</b>	 upon request  upon request	<b>19</b>
Peperoncino, olive oil Peperoncino, ελαιόλαδο		

## MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

<b>Fish of the Day   Ψάρι Ημέρας</b>		<b>30</b>
Gremolata crust, celeriac purée, roasted chicory, saffron sauce Κρούστα γκρεμολάτας, πουρές σεληνόριζας, τσίκορι, σάλτσα σαφράν		
<b>Seafood Bouillabaisse   Μπουγιαμπέσα Θαλασσινών</b>		<b>35</b>
Fish of the Day fillet, shrimps, mussels, roasted carrots, rouille sauce Ψάρι ημέρας, γαρίδες, μύδια, ψητά καρότα, σάλτσα ρουίγ		
<b>Fricassee   Φρικασέ</b> 		<b>32</b>
Fish of the Day fillet, seasonal greens, egg-lemon sauce (avgolemono) Ψάρι ημέρας, χόρτα εποχής, αυγολέμονο		
<b>Free-Range Chicken   Κοτόπουλο Ελευθέρως Βοσκής</b> 	<b>add fresh summer truffle +15€ / 10gr</b>	<b>25</b>
Carrot purée, shimeji mushrooms, chicken jus Πουρές καρότου, μανιτάρια shimeji, σάλτσα ζωμού		

# FINE SELECTIONS ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## Lobster | Αστακός

Grilled or served with linguine pasta, tomato, lobster bisque, cherry tomato confit  
Ψητός ή αστακομακαρονάδα με λιγκουίνι, τοματίνια κονφί

 upon request **190/kg**

add fresh summer truffle +15€ | add caviar +25€

## Fresh Fish Grilled | Φρέσκο Ψάρι Σχάρας

.....

add caviar +25€ / 5gr

## Creekstone Black Angus Ribeye

**165/kg**

Roasted peppers, chimichurri  
Ψητές πιπεριές, chimichurri

add fresh summer truffle +15€ / 10gr

## Iberico pluma

**100/kg**

## SIDES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

### Roasted vegetables | Λαχανικά φούρνου

**10**

### Homemade fried potato rocks | Χειροποίητες "σπαστές" τηγανιτές πατάτες

**9**

### Green salad | Πράσινη σαλάτα

**7**

### Grilled corn | Ψητό καλαμπόκι

**10**

## DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### Lemon Poppy Bliss

**15**

Lemon cream, poppy seed dacquoise, crêpes dentelles  
Κρέμα λεμονιού, dacquoise παπαρουνόσπορου, crêpes dentelles

### Coffee & Caramel Tart

**16**

Espresso-caramel mousse, white chocolate, cocoa sablé  
Μους εσπρέσο-καραμέλας, λευκή σοκολάτα, Sablé κακάο

### Pavlova

**15**

Vanilla cream, Italian meringue, red berries, mint jelly  
Κρέμα βανίλιας, ιταλική μαρέγκα, κόκκινα φρούτα, ζελέ δυόσμου

### Vegan Brownie

**15**

Dark chocolate mousse, fresh fruit  
Μους μαύρης σοκολάτας, φρέσκα φρούτα