

Ορεκτικά – Σαλάτες / Appetizers - Salads

Χωριάτικη Σαλάτα

Traditional Greek Salad

Tomato, cucumber, onion, green pepper, Feta cheese, olives, capers, olive oil, oregano 13

Ψητές γαρίδες με μαρμελάδα από ντομάτα

Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα, λούζα, ελαιόλαδο και βαλσάμικο

Sautéed shrimps with tomatoes' jam

Accompanied with crispy green salad, traditional smoked pork fillet "Louza", olive oil, balsamic vinegar 14.5

«Σπιτικός» μαριναρισμένος γαύρος με συνοδεία φάβας, ελαιόλαδο και αρωματικά

Home-made marinated anchovy served with fava beans spread, olive oil and herbs 10

Καρπάτσιο χταποδιού σε ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο, πιπεριές τσίλι και σαφράν

Octopus carpaccio

Served with extra virgin olive oil cream flavored with garlic, Chili peppers and saffron 12

Τυροκροκέττες με τυρί Κοπανιστή και μαρμελάδα σύκο

Kopanisti local cheese' croquettes with dry fig jam 13

Ζυμαρικά / Pasta

Σπαγγέτι με σάλτσα μαριναρισμένων λαχανικών και αυγοτάραχο

Πιπεριές, κολοκυθάκια, καρότα, ντομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι

Spaghetti with marinated vegetables' sauce and Greek caviar "Avgotaracho"

Peppers, zucchini, carrots, tomato, garlic, onion 17

Φρέσκιες παπαρδέλες με πικάντικες κοτομπουκιές,

Σερβίρεται με βασιλικό και σάλτσα από μαστίχα Χίου

Papardelle with spicy chicken nuggets

Served with basil and Chios mastiha sauce 16

Γιουβέτσι θαλασσινών

Μύδια, γαρίδες, κρασί, ούζο, βότανα, ελαιόλαδο

Barley shape pasta with sea fruits

Mussels, prawns, ouzo, tomato, herbs, olive oil 18.5

Κυρίως επιλογές / Main Courses

<i>Φιλέτο λαυράκι ρολό γεμιστό με γαρίδα και μυρωδικά σε στρώμα από σπανάκι Σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα ούζου</i> Paupiette of sea bass fillet stuffed with prawn and herbs on a layer of sautéed spinach Served with Ouzo creamy sauce	23
<i>Φιλέτο τσιπούρας στο φούρνο με κρούστα μυρωδικών Σερβίρεται με πουρέ πατατοσαλάτας, ελαιόλαδο και σάλτσα μουστάρδας και λεμονιού</i> Oven baked sea bream fillet with herbs' crust Served with mashed potato salad, olive oil, mustard and lemon dressing	23
<i>Φιλέτο κοτόπουλο σε κρούστα ελιάς και κάσιους Σερβίρεται με λαχανικά σχάρας</i> Chicken fillet with olive and casius crust Served on grilled vegetables	20
<i>Ψαρονέφρι με κρεμώδη σάλτσα από φασκόμηλο και κόκκινη πιπεριά Σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας και σταφίδες</i> Pork fillet with creamy red pepper and sage sauce Served with mashed sweet potato and raisins	19
<i>Φιλέτο μοσχαρίσιο με Ρετσίνα, μέλι και θυμάρι Συνοδεύεται με μικρές πατατούλες μαριναρισμένες με βότανα</i> Beef fillet with Retsina wine, honey and thyme sauce Accompanied with herb seasoned baby potatoes	28.5
<i>Αρνίσια παιδάκια ψητά με φρικασέ άγριων χόρτων</i> Sautéed lamp chops with wild greens' fricassee	24.5

Επιδόρπια / Desserts

<i>Ριζόγαλο μπρυλέ με παγωτό μαστίχα και γλυκό κουταλιού βύσινο</i> Brulée rice cream Chios mastiha ice cream and sour cherry cooked with sugar	9
<i>Πανακότα με ελληνικό καφέ και γρανίτα ροδιού Συνοδεύεται από παγωτό φυστίκι</i> Pana cota with Greek coffee and pomegranate granite Accompanied with pistachio ice cream	8
<i>Κέικ τυριού με μαρμελάδα μούρων</i> Cheese cake with berries' jam	8
<i>Σουφλέ σοκολάτας με σιρόπι λουκούμι και παγωτό βανίλια</i> Chocolate soufflé with "loukoumi" syrup and vanilla ice cream	9
<i>Μους χαλβά με χειροποίητο παγωτό κανέλλα και μαρμελλάδα φράουλα</i> Halva mousse with homemade cinnamon ice cream and strawberry jam	9