

## Ορεκτικά / Appetizers

€

*Ψητή μοτσαρέλα τυλιγμένη σε μπέικον με σοταρισμέναμανιτάρια.*

Baked mozzarella cheese wrapped in bacon with sautéed mushrooms.

16

*Τυροκροκέτες με κοπανιστή και μαρμελάδα αποξηραμένων σύκων.*

Kopanisti local cheese croquettes with dry fig marmelade .

15

*Πιατέλα καπνιστών ψαριών.*

Καπνιστός σολωμός\*-ιππόγλωσσα\*, χαβιάρι σολωμού με πιτάκια και ελαιόλαδο .

Smoked fish plater.

Smoked salmon\*-halibut fish\*, salmon caviar with pita bread and olive oil.

17

*Μοσχαρίσιο καρπάτσιο\* με παρμεζάνα και λάδι τρούφας*

Beef carpaccio\* with parmesan flakes and truffle oil vinaigrette

18

## Σαλάτες / Salads

€

*Χωριάτικη Σαλάτα.*

*Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, φέτα, ελιές, κάπαρη, ελαιόλαδο, ρίγανη.*

Traditional Greek Salad.

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

16

*Καπρέζε με ντομάτα, μοτσαρέλα και σάλτσα πέστο.*

*Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα και ξύδι βαλσάμικο.*

Caprese with tomato, mozzarella cheese and pesto sauce.

Accompanied with green salad and balsamic dressing.

17

*Σαλάτα θαλασσινών με γαρίδες\*, χταπόδι\**

*και ποικιλία πράσινων φύλλων.*

Seafood salad with prawns\*, octopus\*

and green leaves variety.

18

## Ζυμαρικά και Ριζότο / Pasta and Rice

€

*Ριζότο με πράσινα σπαράγγια καιμανιτάρια αρωματισμένο με λάδι τρούφας.*

Rissoto with green asparagus and mushrooms, flavored with truffle oil.

18

*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.

19

*Γιουβέτσι θαλασσινών.*

*Μύδια\*, γαρίδες\*, καλαμάρι\*, κρασί, ούζο, βότανα, ελαιόλαδο.*

Barley shape pasta with sea fruits.

Mussels\*, prawns\*, squid\*, ouzo, tomato, herbs, olive oil.

22

## Κυρίως επιλογές / Main Courses

€

Φιλέτο λαυράκι ρολό γεμιστό με γαρίδα\* και μυρωδικά σε στρώμα από σπανάκι.  
Σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα ανθρακούχου κρασιού.  
Paupiette of sea bass fillet stuffed with prawn\* and herbs on a layer of sautéed spinach.  
Served with sparkling wine creamy sauce. 28

Φιλέτο τσιπούρας στο φούρνο με κρούστα μυρωδικών.  
Σερβίρεται με πουρέ πατατοσαλάτας, ελαιόλαδο και σάλτσα μουστάρδας και λεμονιού.  
Oven baked sea bream fillet with herbs' crust.  
Served with mashed potato salad, olive oil, mustard and lemon sauce. 28

Φιλέτο κοτόπουλο\* σε κρούστα ελιάς και κάσιους.  
Σερβίρεται με λαχανικά σχάρας.  
Chicken fillet\* with olive and casius crust.  
Served on grilled vegetables. 22

Ψαρονέφρι\* με κρεμώδη σάλτσα από φασκόμηλο και κόκκινη πιπεριά.  
Σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας και σταφίδες.  
Pork fillet\* with creamy red pepper and sage sauce.  
Served with mashed sweet potato and raisins. 23

Φιλέτο μοσχαρίσιο\* με Μαυροδάφνη και μέλι.  
Συνοδεύεται με μικρές πατατούλες\* μαριναρισμένες με βότανα.  
Beef fillet\* with Mavrodafni wine and honey sauce.  
Accompanied with herb seasoned baby potatoes\*. 34

Αρνίσια παιδάκια\* ψητά με φρικασέ άγριων χόρτων.  
Sautéed lamp chops\* with wild greens' fricassee. 30

## Επιδόρπια / Desserts

€

Τηγανιτή τυλιχτή τортίγια με γέμιση μπανάνας και σοκολάτας.  
Δροσιστική σως γιαουρτιού και λάιμ.  
Fried tortilla wrapped , filled with banana and chocolate.  
Refreshing sweet yoghurt and lime sauce 10

Πανακότα με ελληνικό καφέ και γρανίτα ροδιού.  
Συνοδεύεται από παγωτό φυστίκι.  
Panacota with Greek coffee and pomegranate granite. 9  
Accompanied with pistachio ice cream.

Κέικ τυριών με μαρμελάδα μούρων  
Cheese cake with berries' jam 9

Σουφλέ σοκολάτας με σιρόπι λουκούμι και παγωτό βανίλια.  
Chocolate soufflé with "loukoumi" syrup and vanilla ice cream. 10

Μους χαλβά με χειροποίητο παγωτό κανέλλα και μαρμελάδα φράουλα.  
Halva mousse with homemade cinnamon ice cream and strawberry jam. 10

Πιατέλα εποχικών φρούτων.  
Seasonal fruit platter. 12,5

(\*) Κατεψυγμένο προϊόν. Κατά νόμο υπεύθυνος: Δημήτρης Σαλωνίκης  
Ο Σεφ μας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και ηλιέλαιο στο τηγάκι

*(\*) frozen ingredient. In charge according to the law: Dimitris Salonikis  
Our Chef uses olive oil for the salads and sunflower oil for fried food*