

The background of the entire page is a dense, repeating pattern of various fish icons. These icons are rendered in a light grey color and feature different patterns such as stripes, dots, and geometric shapes on their bodies. The fish are oriented in various directions, creating a textured, aquatic feel.

ALMAR

All dishes in our menu have been created by our award winning
HEAD CHEF PANTELIS DEMOSTHENOUS

Food Menu



Σούπα - Soup

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ / FISH SOUP - €7.00

Σούπα κακαβιά με λαχανικά / Fish soup 'kakavia' with vegetables

Σαλάτες - Salads

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / TRADITIONAL SALAD - €9.80

Πράσινη σαλάτα με αγγουράκια, ντομάτες, καρδιές σελίνου, φρέσκο κόλιανδρο, ραπανάκι, φέτα και τραγανή πίτα με ντρέσινγκ από λαδολέμονο / Lettuce, iceberg, cucumbers, tomatoes, celery, fresh coriander, radish, feta, crispy pita bread with lemon and olive oil dressing

ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ / TOMATO SALAD - €7.80

Ντοματίνια, τυρί φέτα, κόκκινο κρεμμύδι, φύλλα κόλιανδρου, ρίγανη και λάδι βασιλικού / Cherry tomatoes, feta cheese, red onion, coriander leaves, oregano and basil oil

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑΣ / ROCKET SALAD - €11.50

Φύλλα ρόκας, λιαστές ντομάτες, καρδιές αγκινάρας, κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, καβουρδισμένα φουντούκια, γλυκό περγαμόντο και 'vinaigrette' από μέλι και βαλσάμικο / Rocket leaves, semi dried tomatoes, artichoke hearts, goat cheese, grated parmesan, roasted hazelnuts, pergamot sweet and honey balsamic vinaigrette

ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD SALAD - €15.50

Κόκκινο μαρούλι, 'iceberg', σουπιές, καβουρόψυχα, γαρίδες, αβοκάντο, καπνιστός σολομός, αγγουράκια και ντρέσινγκ από κρεμμύδι και ντομάτα / Iceberg, lollo rosso, cuttlefish, smoked salmon, crab meat, prawns, avocado, cucumbers with tomato and onion dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΨΑΡΙΚΩΝ / FISH SALAD - €14.80

Σολομός, τόνος, λαυράκι, αβοκάντο, κρεμμύδι, μαρούλι, σως από σόγια / Salmon, tuna, seabass, avocado, onion, lettuce, sweet soya sauce dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ / CAESAR SALAD **new** - €15.60

Καρδιά μαρουλιού, γαρίδες, καπνιστός σολομός, καβούρι, ντομάτα, αβοκάντο, κρουτόνια, τραγανό μπέικον, 'Caesar' ντρέσινγκ / Lettuce heart, prawns, smoked salmon, crab meat, tomato, avocado, croutons, crunchy bacon, Caesar dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΑΣ / AUBERGINE SALAD **new** - €8.50

Μαριναρισμένη μελιτζάνα, ντομάτα, φύλλα ρόκας, φέτα, καβουρδισμένα φουντούκια, ντρέσινγκ με βαλσάμικο ξύδι / Marinated aubergine, tomato, rocket leaves, feta, roasted hazelnuts, balsamic dressing

κ* κατεψυγμένο / frozen - φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Αλοιφές - Dips

ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ / WHITE TARAMAS - €3.60

Αυγοτάραχο με ελαιόλαδο και λεμόνι / Fish roe with olive oil and lemon

ΤΖΑΤΖΙΚΙ / TZATZIKI - €3.20

Παραδοσιακό τζατζίκι με ξύσμα λεμονιού / Traditional 'tzatziki' with lemon zest

ΜΑΥΡΟ ΤΑΧΙΝΙ / BLACK TAHINI - €3.20

Μαύρη ταχίνι με λεμόνι και άρωμα σκόρδου / Black sesame paste with lemon and garlic aroma

ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΗ / TYROKAFTERI - €3.60

Τυρί φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και πιπεριές τσίλι / Feta cheese crashed with Florina peppers and chilies

ΞΙΔΑΤΑ / PICKLES - €3.20

Κουνουπίδι, καρότο, ραπανάκι, σέλινο, αγγουράκι / Cauliflower, carrots, radish, celery, cucumber

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ / EGGPLANT SALAD - €3.20

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστής μελιτζάνας με φέτα και πιπεριές Φλωρίνης / Smoked eggplant dip with feta cheese and Florina peppers

ΤΑΧΙΝΙ / TAHINI - €3.20

Ταχίνι με λεμόνι και άρωμα σκόρδου / Sesame paste with lemon and garlic aroma

ΠΑΝΤΖΑΡΙ / BEETROOT - €3.20

'Mousse' από παντζάρια, γιαούρτι και καρύδια / Beetroot mousse with yogurt and walnuts

ΧΟΥΜΟΥΣ / HUMMUS - €3.20

Ρεβίθια, αβοκάντο, μοσχολέμονο, σκόρδο / Chickpeas, avocado, lime, garlic

κ* κατεψυγμένο / frozen - **φ*** φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Κρύα Πιάτα - Cold Dishes

RANIOS TIRANTITO / CORVINA TIRADITO φ* new - €14.80

Φρέσκος Κρανίος, αβοκάντο, 'tiger milk' ροδάκινο, δαμάσκηνο, 'masago arare', πούδρα 'nori' / Fresh Corvina, avocado, peach tiger milk, plum, masago arare, nori powder

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ / OCTOPUS CARPACCIO φ* - €12.80

Μαριναρισμένο χταπόδι, αγγουράκια ξιδάτα, ραπανάκια ξιδάτα, σως από σόγια και καυτερή πιπεριά / Marinated octopus, cucumber noodles, pickled radish, pickled cucumber, soya sauce with chillies

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ / TUNA TARTAR φ* - €14.50

Φρέσκος τόνος, τζίντζερ τουρσί, φρέσκο κρεμμύδι, 'mousse' αβοκάντο, μαγιονέζα από σαφράν και αρωματισμένο ζελέ από λεμόνι και χαμομήλι / Fresh tuna, pickled ginger, scallion, avocado mousse, saffron mayonnaise and lemon chamomile gel

CEVICHE ΛΑΥΡΑΚΙ / SEABASS CEVICHE φ* - €14.50

Φρέσκο λαυράκι, γάλα τίγρης, κόκκινο κρεμμύδι, πουρές αβοκάντο, 'passion fruit', φύτρες αρακά / Fresh sea bass, tiger milk, red onion, avocado purée, passion fruit, 'pea shoot leaves

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON CARPACCIO φ* - €12.30

Φρέσκος σολομός, αβοκάντο, 'seaweed', πόμελο, πράσινο μήλο, ρύζι 'puffed', ντρέσινγκ από 'yuki' / Fresh salmon, spicy avocado, seaweed, pomelo, green apple, puffed rice, yuki dressing

ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON TARTAR φ* new - €14.80

Φρέσκος σολομός, αβοκάντο τάρταρ, 'scallion', σως μανταρινιού, 'mousse' από άγρια μούρα / Fresh salmon, avocado tartar, scallion, sour mandarin sauce, wild berries fluid gel

κ* κατεψυγμένο / frozen - φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Ζεστά Πιάτα - Hot Dishes

ΤΟΝΟΣ ΨΗΤΟΣ / CRUSTED TUNA φ* - €14.80

Φρέσκος τόνος, κρούστα από σουσάμι, αλμυρίκια, 'edamame', γλυκό σως από σόγια / Fresh tuna, sesame crust, samphire, edamame, sweet soya sauce

PRAWNS SHEFTALIES - €9.60

Γαρίδες, μαϊντανός, κρεμμύδι, γιαούρτι, καπνιστή πάπρικα / Prawns, parsley, onion, yogurt, smoked paprika

CRAB & PRAWNS PURSE - €9.60

Καβούρι, γαρίδες, τυρί, σχοινόπρασο, σουσάμι, φιλέτο λαυράκι, σως από γλυκό τσίλι και σόγια / Crab, prawns, cheese, chives, sesame, seabass fillet, sweet chili soya sauce

ΓΛΥΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ / SWEET OCTOPUS κ* - €13.60

Χταπόδι, γλυκές πιπεριές, κρεμμύδι, "teriyaki", τζίντζερ, τραγανό πράσο / Octopus, bell peppers, onions, teriyaki, ginger, crispy leaks

ΖΕΣΤΟΣ ΧΟΥΜΟΥΣ / WARM HOUMOUS new - €8.60

Χούμους με σκόρδο, καπνιστό σκουμπρί, ντρέσινγκ λαδολέμονο / Garlic houmous, smoked mackerel, lemon olive oil dressing

ΓΑΡΙΔΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ / LEMON PRAWNS κ* - €8.20

Γαρίδες βρασμένες σε αλατόνερο με λεμόνι / Boiled prawns, rock salt and lemon

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ / OYSTER MUSHROOMS - €7.20

Μανιτάρια πλευρώτους, ρίγανη, ντομάτα, παρθένο ελαιόλαδο και φύλλα ρόκας / Grilled oyster mushrooms, oregano, virgin olive oil, tomato and rocket leaves

ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED HALLOUMI - €8.50

Σπιτικό χαλούμι, γλυκό περγαμόντο και φύλλα ρόκας / Homemade halloumi, pergamot sweet, baby rocket leaves

ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΑΜΠΑΡΗ / GAMBARI PRAWNS κ* - €7.80

Τηγανιτές γαρίδες Γάμπαρα και μαγιονέζα με γλυκό τσίλι / Crispy fried Gambari prawns with sweet chili mayonnaise

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΦΑΚΕΣ / LENTIL CALAMARI κ* new - €9.60

Φακές 'Beluga', τηγανιτό καλαμάρι, βιέρτζ αντζούγιες, ντρέσινγκ λαδολέμονο / Beluga lentil, fried calamari, anchovies vierge, olive oil lemon dressing

κ* κατεψυγμένο / frozen - φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Συνοδευτικά - Sides

Πουρές φάβας / Fava purée - €3.80

Σπανακόρυζο με τρυμμένη ντομάτα και λεμόνι / Rice with grated tomatoes, spinach and lemon - €4.30

Σωταρισμένες μικρές πατάτες / Sauteed new potatoes - €3.60

Λαχανικά στη σχάρα / Grilled vegetables - €3.80

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες / Freshly cut French fries - €3.20

Παραδοσιακή σαλάτα / Traditional salad - €3.50

Βραστά Λαχανικά / Boiled vegetables - €3.80

Ζυμαρικά & Ριζότο - Pasta & Risotto

ΡΑΒΙΟΛΙ ΤΡΟΥΦΑΣ / TRUFFLE RAVIOLI new - €18.20

Ραβιόλι με τρούφα και τυρί, σως από κόλιανδρο, κομμάτια τρούφας, φλούδες παρμεζάνας / Cheese truffle ravioli, coriander sauce, truffle slices, parmesan flakes

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON PAPARDELLE - €14.80

Φρέσκος σολομός, μαύρες παπαρδέλες, φινόκιο, λευκό κρασί, κρεμώδη σάλτσα, άνηθος / Fresh salmon, black papardelle, fennel, white wine cream sauce, fresh dill

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ / PRAWNS RISOTTO - €15.60

Ριζότο, γαρίδες, μανιτάρια, γάλα καρύδας, λευκό κρασί, κράκερ 'tapioca' / Risotto, prawns, mushroom, coconut milk, white wine, tapioca crisp

ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ / SPINACH RICOTTA RAVIOLI - €14.80

Ραβιόλια με σπανάκι, 'Ricotta', μαϊντανό, σκόνη ελαιόλαδου, σως από ντομάτα και τρούφας μανιταριού / Spinach Ricotta ravioli, truffle tomato sauce, parsley, olive oil powder

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / PRAWNS SPAGHETTI - €17.80

Σπαγγέτι, γαρίδες, σώς ντομάτας, κρεμώδης σως άσπρου κρασιού, 'pernod', φρέσκος βασιλικός / Spaghetti, prawns, tomato sauce, white wine cream sauce, pernod, fresh basil

ΡΙΖΟΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON RISOTTO - €18.50

Φρέσκο φιλέτο σολομού, κρεμώδες ριζότο λεμονιού, σπανάκι, παρμεζάνα, φινόκιο / Fresh salmon fillet, lemon creamy risotto, spinach, parmesan, fennel

κ* κατεψυγμένο / frozen - φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Αστακοί - Lobsters

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / LOBSTER SPAGHETTI φ*

Φρέσκος αστακός, σπαγγέτι, ντοματίνια, κρεμμύδι, σως ντομάτας και 'bisque' αστακού / Fresh lobster, spaghetti, cherry tomatoes, tomato sauce, fresh basil and lobster bisque sauce

ΑΣΤΑΚΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED LOBSTER φ*

Φρέσκος αστακός, θαλασσινό αλάτι, παρθένο ελαιόλαδο και σπανακόρυζο / Fresh lobster, sea salt, olive oil and rice with grated tomatoes and spinach

ΑΣΤΑΚΟΣ THERMIDOR / LOBSTER THERMIDOR φ*

Φρέσκος αστακός,μανιτάρια, σως από κρέμα μουστάρδας, σχοινόπρασο, παρμεζάνα και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες / Fresh lobster, mushrooms, mustard cream sauce, chives, parmesan and freshly cut french fries

ΣΑΣΙΜΙ ΑΣΤΑΚΟΥ / LOBSTER SASHIMI φ*

Σερβίρεται με τρία διαφορετικά σως: sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce, mojito sauce / Served with three different sauces: sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce, mojito sauce



***Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας.
Prices are according to daily market rates, for further assistance please ask your waiter.**

κ* κατεψυγμένο / frozen - **φ*** φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Αρίστης ποιότητας, φρέσκα στρείδια / **Finest quality fresh oysters**

Στρείδια - Oysters

OYSTER PLATTER new φ* - 6 pcs / €20.00

Σερβίρεται με τρία διαφορετικά σως: sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce, mojito sauce /Served with three different sauces: sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce, mojito sauce

TSARSKAYA φ*

1 pc / €4.50 6 pcs / €27.00 12 pcs / €52.00

FINE DE CLAIRE φ*

1 pc / €3.50 6 pcs / €21.00 12 pcs / €40.00

GILLARDEAU φ*

1 pc / €4.50 6 pcs / €27.00 12 pcs / €52.00



Προσθέστε σως στα στρείδια σας / **Add a sauce to your oysters: sweet spice soya, mignonnette, mojito sauce / €0.80**

κ* κατεψυγμένο / frozen - φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Αρίστης ποιότητας, αχνιστά μύδια / **Finest quality cooked mussels**

Μύδια - Mussels

ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ / COOKED WITH WHITE WINE φ*

ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ / COOKED WITH CREAM AND GARLIC φ*

ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / MUSSELS SAGANAKI φ*

Γυαλιστερές - Clams

ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ / COOKED WITH WHITE WINE φ*

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ ΩΜΕΣ / RAW CLAMS φ*



Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας.

Ελάχιστη παραγγελία 0,250kg.

Prices are according to daily market rates, for further assistance please ask your waiter.

Minimum order 0.250kg.

κ* κατεψυγμένο / frozen - φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Set Menu - €27.00 per person (min 2 pax)

Starters

BREAD & OLIVES

TRADITIONAL SALAD

3 TYPES OF DIPS

VEGETABLE PICKLES

LEMON PRAWNS

SAUTÉ LEMON MUSHROOMS

MARIDA AND HOUMOUS φ*

Main

OCTOPUS STIFADO

GARLIC MUSSELS

CATCH OF THE DAY FISH φ*

FRIED BABY CALAMARI

GRILLED CUTTLFISH

FRESH FRIES

GRILLED FISH φ*

Dessert

TRADITIONAL SWEET



Το φρέσκο ψάρι περιέχει κόκαλα, παρακαλώ καταναλώστε με προσοχή. / Fresh fish contains bones, please consume with caution.

κ* κατεψυγμένο / frozen - φ* φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Σνακς - Snacks

CRAB QUESADILLAS - €11.50

Tortilla, crabsticks, sweet corn, cheese, sweet chilli mayo, freshly cut french fries / Τορτίγια, καβουροπόδαρα, καλαμπόκι, τυρί, γλυκόξινη μαγιονέζα, φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

SMOKED SALMON BAGEL - €12.50

Bagel, smoked salmon, cream cheese, cucumber, avocado mousse, pomegranate, freshly cut french fries / 'Bagel', καπνιστός σολομός, κρεμώδης τυρί, αγγουράκι, μούς αβοκάντο, ρόδι, φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΠΡΙΟΖ / PRAWNS BRIOCHE new - €12.00

Γαρίδες 'tiger' σε κομμάτια, μαρούλι, ροκα, σως τεριγιάκι, ψωμί μπριοζ, τραγανό κρεμμύδι / Tiger prawns chunks, lettuce, rocket, teriyaki sauce, brioche bread, crispy onion

Κρεατικά & Πουλερικά - Meat & Poultry

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED CHICKEN - €10.20

Άγριο ρύζι, λαχανικά στη σχάρα / Buttered wild rice, grilled vegetables

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ / PORK CHOP - €14.60

Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες, λαχανικά στη σχάρα / Freshly cut French fries, grilled vegetables

ΦΙΛΕΤΟ RIB - EYE / RIB - EYE STEAK - €26.90

Σωταρησμένες πατάτες, λαχανικά στη σχάρα / Saute new potatoes, grilled vegetables

κ* κατεψυγμένο / frozen - **φ*** φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Παιδικό Μενού - Kids Menu

ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ / FRIED CALAMAR - €7.50

Καλαμάρι τηγανιτό με αγγουράκι και πατάτες τηγανιτές / Fried calamari with cucumber and fried potatoes

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ / CHICKEN FINGERS - €7.50

Φιλέτο κοτόπουλο σε κομμάτια πανέ με αγγουράκι και πατάτες τηγανιτές / Breaded chicken fingers with cucumber and fried potatoes

ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ / BEEF BURGER - €7.50

Βοδινό μπιφτέκι, μαρούλι, ντομάτα και πατάτες τηγανιτές / Beef burger, lettuce, tomato, fried potatoes

ΣΠΑΓΓΕΤΙ / SPAGHETTI - €6.00

Σπαγγέτι με σως ντομάτας / Spaghetti, tomato sauce

κ* κατεψυγμένο / frozen - **φ*** φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



Επιδόρπια - Desserts

“DECONSTRUCTED” LEMON TART - €7.00

‘Mousse’ λεμονιού, τζέλ λεμονιού, φυστίκια αιγίνης, θρυμματισμένο μπισκότο, σορμπέ λεμονιού / Lemon mousse, lemon curd, pistachio, crumble, lemon sorbet

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ / HONEY BALLS - €6.00

Λουκουμάδες, σως σοκολάτας, φουντούκια, φράουλες, παγωτό μαστίχα / Honey balls, chocolate sauce, hazelnuts, strawberry, mastiha ice-cream

“BUILD-UP” TIRAMISU - €6.00

Μπισκότα σαβαγιάρ με γεύση καφέ, κρέμα από τυρί μασκαρπόνε, κακάο, φράουλες / Coffee flavored Savoyard biscuits, mascarpone cream, cacao, strawberry

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ / WALNUT CAKE - €6.00

Σπιτική αφράτη καρυδόπιτα με παγωτό μαστίχα / Homemade walnut cake served with mastiha ice cream

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ / CHOCOLATE CAKE - €6.00

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια και φράουλες / Chocolate cake with vanillia ice cream and strawberries

POMEGRANADE CHEESE CAKE - €6.50

Σερβίρεται με sorbet φράουλας / Served with strawberry sorbet

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ / TRADITIONAL SWEETS - €5.50

Ποικιλία γλυκών του κουταλιού / Variety of traditional sweets

ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ / CHEESE PLATTER - €16.00

Ποικιλία τυριών / Variety of cheeses

ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ / FRUIT PLATTER - €12.00

Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής / Variety of fresh seasonal fruits

ΠΑΓΩΤΟ / ICE CREAM - 3 SCOOPS / €5.00

Επιλογή με διάφορες γεύσεις παγωτού: μαστίχα, σοκολάτα, φράουλα, βανίλια, σορμπέ λεμόνι, μάνγκο / Selection of ice cream: mastiha, choco- late, strawberry, vanillia, lemon sorbet, mango

κ* κατεψυγμένο / frozen - **φ*** φρέσκο / fresh

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.