



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

σαλάτες  
(SALAD)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / TRADITIONAL SALAD

Πράσινη σαλάτα με αγγουράκια, ντομάτες, καρδιές σέλινου, 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  
€11.60

ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ / TOMATO SALAD

Ντοματίνια, τυρί φέτα, κόκκινο κρεμμύδι, φύλλα κόλιανδρου, ρίγανη και λάδι βασιλικού / Cherry tomatoes, feta cheese, red onion, coriander leaves, oregano and basil oil  
€8.90

ΣΑΛΑΤΑ ΧΑΛΟΥΜΙ & ΚΑΡΠΟΥΖΙ / HALLOUMI & WATERMELON SALAD *new*

Φύλλα ρόκας, αγγουράκι, καρπούζι, αβοκάντο, κρουτόνια, τσιπς χαλούμι, σως ταχίνι / rocket leaves, cucumber, watermelon, avocado, croutons, halloumi chips, tahini dressing  
€12.20

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑΣ / ROCKET SALAD

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, bergamot sweet and honey balsamic vinaigrette  
€12.80

ΣΑΛΑΤΑ ΨΑΡΙΚΩΝ / FISH SALAD

Σολομός, τόνος, λαυράκι, αβοκάντο, κρεμμύδι, μαρούλι, σως από σόγια Salmon, tuna, seabass, avocado, onion, lettuce, sweet soya sauce dressing  
€16.60

ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD SALAD

Κόκκινο μαρούλι, 'iceberg', σουπιές, καβουροπόδαρα, γαρίδες, αβοκάντο, καπνιστός σολομός, αγγουράκια και ντρέσινγκ από κρεμμύδι και ντομάτα / Iceberg, lollo rosso, cuttlefish, smoked salmon, crab sticks, prawns, avocado, cucumbers with tomato and onion dressing  
€16.80

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ / CAESAR SALAD

Καρδιά μαρουλιού, γαρίδες, καπνιστός σολομός, καβούρι, ντομάτα, αβοκάντο, κρουτόνια, τραγανό μπέικον, 'Caesar' ντρέσινγκ / Lettuce heart, prawns, smoked salmon, crab sticks, tomato, avocado, croutons, crunchy bacon, Caesar dressing  
€15.60

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΑΣ / AUBERGINE SALAD

Μαριναρισμένη μελιντζάνα, ντομάτα, φύλλα ρόκας, φέτα, καβουρδισμένα φουντούκια, ντρέσινγκ με βαλσάμικο ξύδι / Marinated aubergine, tomato, rocket leaves, feta, roasted hazelnuts, balsamic dressing  
€9.80

ΣΑΛΑΤΑ ΓΛΥΣΤΙΡΙΔΑΣ / PURSLANE SALAD *new*

Φύλλα γλυστιρίδας, ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι, αποξηραμένος δυόσμος και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι / Purslane leaves, tomatoes, cucumber, onion, dry mint, olive oil and vinegar dressing.  
€11.60

## αλοιφές



### ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ / WHITE TARAMAS

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

€4.60

### ΤΖΑΤΖΙΚΙ / TZATZIKI

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

€3.60

### ΜΑΥΡΟ ΤΑΧΙΝΙ / BLACK TAHINI

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

€4.00

### ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΗ / TYROKAFTERI

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

€4.40

### ΞΙΔΑΤΑ / PICKLES

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

€4.50

### ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ / EGGPLANT SALAD

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

€3.80

### ΤΑΧΙΝΙ / TAHINI

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

€3.80

### ΠΑΝΤΖΑΡΙ / BEETROOT

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

€3.80

## κρύα πιάτα



### ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ / OCTOPUS CARPACCIO φ\*

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

€13.90

### ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ / TUNA TARTAR φ\*

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

€15.60

### CEVICHE ΛΑΥΡΑΚΙ / SEABASS CEVICHE φ\*

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'

€14.50

### ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON TARTAR φ\* new

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

€15.40

### ΒΛΑΧΟΣ ΠΑΣΤΡΑΜΙ / CURED GROUPER φ\* new

Ελαιόλαδο, λάιμ, φλούδες τσίλι, 'mousse' αβοκάντο  
Lime, olive oil, chili flakes, avocado mousse

€16.50

## ζεστά πιάτα



### ΤΟΝΟΣ ΨΗΤΟΣ / CRUSTED TUNA <sup>φ\*</sup>

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

€15.60

### ΣΕΦΤΑΛΙΕΣ ΓΑΡΙΔΑΣ / PRAWNS SHEFTALIES

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

€10.40

### ΠΟΥΓΚΙ ΚΑΒΟΥΡΙ & ΓΑΡΙΔΑ / CRAB & PRAWNS PURSE

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

€11.20

### ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΧΤΑΠΟΔΑΚΙΑ / FRIED BABY OCTOPUS <sup>new</sup>

Τηγανιτά χταποδάκια, τυροκαυτερή, πράσινο λάδι  
Fried baby octopus, tyrokafteri, Green oil

€15.80

### ΚΟΥΠΕΠΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD KOUPEPIA <sup>new</sup>

Crunchy stuffed vine leaves, prawns, tuna, squid, Risotto, citrus hollandaise sauce  
τραγανιστό κουπέπι, γαρίδες, τόνος, καλαμάρι, ριζότο, λεμονάτη ολαντέζ σως

€11.20

### ΖΕΣΤΟΣ ΧΟΥΜΟΥΣ / WARM HOUMOUS <sup>new</sup>

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

€9.60

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ / LEMON PRAWNS <sup>κ\*</sup>

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

€9.20

### ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ / OYSTER MUSHROOMS

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

€8.20

### ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED HALLOUMI

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

€10.80

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΑΜΠΑΡΗ / GAMBARI PRAWNS <sup>κ\*</sup>

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

€8.50

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



### ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΦΑΚΕΣ / LENTIL CALAMARI κ\* new

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

€10.60

### ΤΕΜΠΟΥΡΑ 'ΗΟΚΙ' / HOKI TEMPURA κ\* new

Τραγανό μαριναρισμένο φιλέτο 'Hoki', ταρτάρ σαφράν / Crunchy marinated Hoki fillet, saffron tartar

€14.80

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / PRAWNS SAGANAKI κ\*

Γαρίδες 'tiger', ντοματίνια, κρεμμύδι, φινόκιο, ούζο, πράσινες πιπεριές, τυρί φέτα / Tiger prawns, cherry tomatoes, onions, fennel, ouzo, green bell peppers, feta cheese

€16.40

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED OCTOPUS κ\*

Χταπόδι στη σχάρα, ντοματίνια, πουρές φάβας, σκόνη ελαιόλαδου, ντρέσινγκ λεμονιού / Grilled octopus, cherry tomatoes, fava purée, olive oil powder and lemon dressing

€18.90

### ΛΑΥΡΑΚΙ / SEA BASS φ\*

Φρέσκο λαυράκι στη σχάρα, μαϊντανό και ντρέσινγκ από λαδολέμονο / Grilled fresh seabass, parsley and lemon olive oil dressing

€14.80

### ΣΟΥΠΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED CUTTLEFISH κ\*

Σουπιά στη σχάρα, μικρές πατάτες, ντομάτα, σως λεμονιού και παρθένου ελαιόλαδου / Grilled cuttlefish, small potatoes, tomato, olive oil and citrus dressing

€14.20

### ΤΣΙΠΟΥΡΑ / SEA BREAM φ\*

Φρέσκια τσιπούρα στη σχάρα, μαϊντανό και ντρέσινγκ από λαδολέμονο / Grilled fresh sea bream, parsley and lemon olive oil dressing

€14.80

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED PRAWNS κ\*

Γαρίδες 'tiger', θυμάρι, ελαιόλαδο και αλάτι / Tiger prawns, thyme, olive oil and salt

€14.80

### ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ / FRIED BABY CALAMARI κ\*

Τηγανιτά καλαμαράκια, πατατοσαλάτα, μαϊντανό και σως φρέσκου λεμονιού / Fried baby calamari, potato salad, parsley and fresh lemon sauce

€13.40

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

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

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



Πουρές φάβας / Fava purée

€4.20

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

€5.60

Σωταρισμένες μικρές πατάτες / Sauteed new potatoes

€4.20

Λαχανικά στη σχάρα / Grilled vegetables

€5.20

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες / Freshly cut French fries

€3.80

Παραδοσιακή σαλάτα / Traditional salad

€4.80

Βραστά Λαχανικά / Boiled vegetables

€4.80

Σαλάτα Γλυστιρίδας / Purslane Salad

€5.20

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



ζυμαρικά και ριζότο

# ΡΑΣΤΑ ΑΓΙΝΟ ΡΙΣΟΤΤΟ

ΡΑΒΙΟΛΙ ΤΡΟΥΦΑΣ / TRUFFLE RAVIOLI new

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

€21.80

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON PAPARDELLE

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

€15.80

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ / PRAWNS RISOTTO

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

€16.00

ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ / SPINACH RICOTTA RAVIOLI

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

€15.20

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / PRAWNS SPAGHETTI

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

€18.20

ΡΙΖΟΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON RISOTTO

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

€20.90

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΧΤΕΝΙΑ / SCALLOPS SPAGHETTI new

Fresh quadrato spaghetti, scallops, green bisque sauce  
Φρέσκα σπαγγέτι 'quadrato', χτένια, πράσινη 'bisque' σως

€22.80

θησαυροί της θάλασσας

{A TR[A]UR}

αστακοί

LOBSTERS

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / LOBSTER SPAGHETTI φ\*

Φρέσκος αστακός, спаγγέτι, 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

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.

στρείδια

OYSTERS

Αρίστης ποιότητας, φρέσκα στρείδια / Finest quality fresh oysters

OYSTER PLATTER φ\*

Σερβίρεται με τρεις διαφορετικές σως: / Served with  
three different sauces:

Sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce,  
avocado and mint sauce

6 pcs / €26.00

THREE OF A KIND PLATTER φ\* new

Τρία διαφορετικά είδη στρείδια / Three different types of oysters

Served with black truffle pearls and merlot vinegar

€20.00

TSARSKAYA φ\*

1 pc / €5.50 6 pcs / €30.00 12 pcs / €64.00

FINE DE CLAIRE φ\*

1 pc / €4.00 6 pcs / €24.00 12 pcs / €46.00

GILLARDEAU φ\*

1 pc / €5.50 6 pcs / €30.00 12 pcs / €64.00

Προσθέστε σως στα στρείδια σας: / Add a sauce to your oysters:

Sweet spicy soya sauce, mignonnette sauce, avocado and mint 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.

μύδια

MUSSELS

Αχνιστά με λευκό κρασί / Cooked with white wine φ\*

Με κρέμα και σκόρδο / Cooked with cream and garlic φ\*

Μύδια σαγανάκι / Mussels saganaki φ\*

γυαλιστερές

CLAMS

Αχνιστά με λευκό κρασί / Cooked with white wine φ\*

Γυαλιστερές ωμές / 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.

## φρέσκα ψάρια



Φρέσκο ψάρι από την βιτρίνα μας.  
Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες όπως και για επιπλέον φρέσκα ψάρια της ημέρας παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας.

Fresh fish from our counter display.  
Prices are according to daily market rates, for further assistance as well as additional fresh fish of the day please ask your waiter.

ΣΥΝΑΓΡΙΔΑ / DENTEX φ\*

ΦΑΓΚΡΙ / RED SNAPPER φ\*

ΑΣΠΡΟΒΛΑΧΟΣ / DUSKY GROUPER φ\*

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ / RED MULLET φ\*

ΚΟΥΡΚΟΥΝΕΣ / COURCOUNES φ\*

ΣΑΡΔΕΛΑ / SARDINE φ\*

ΓΟΠΑ / BOQUE φ\*

ΛΥΘΡΙΝΙ / PANDORA φ\*

ΣΟΡΚΟΣ / WHITE SEA BREAM φ\*

ΣΤΡΙΛΙΑ / STRIPED MULLET φ\*

ΚΑΛΑΜΑΡΙ / CALAMARI φ\*

ΣΟΥΠΙΕΣ / CUTTLEFISH φ\*

ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΙΓΑΝΤΕΣ / KING PRAWNS κ\*

ΜΑΡΙΔΑ / MARIDA φ\*

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

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

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.



€33.50 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 CUTTLEFISH  
FRESH FRIES  
GRILLED FISH φ\*

#### DESSERT

TRADITIONAL SWEET

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

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

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.



'QUESADILLAS' ΚΑΒΟΥΥΡΙ / CRAB QUESADILLAS

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

€15.60

'BAGEL' ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ / SMOKED SALMON BAGEL

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

€16.30

κρεατικά & πουλερικά

## MEAT AND POULTRY

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / GRILLED CHICKEN

Άγριο ρύζι, λαχανικά στη σχάρα / Buttered wild rice, grilled vegetables  
€12.80

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ / PORK CHOP

Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες, λαχανικά στη  
σχάρα / Freshly cut French fries, grilled vegetables  
€15.80

ΦΙΛΕΤΟ RIB - EYE / RIB - EYE STEAK

Σωταρησμένες πατάτες, λαχανικά στη σχάρα / Saute  
new potatoes, grilled vegetables  
€34.50



παιδικό μενού



ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ / FRIED CALAMARI

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

€8.50

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ / CHICKEN FINGERS

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

€8.80

ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ / BEEF BURGER

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

€8.60

Προσθέστε τυρί / Add cheese:

€1.00

ΣΠΑΓΓΕΤΙ / SPAGHETTI

Σπαγγέτι με σως ντομάτας / Spaghetti, tomato sauce

€6.50

## επιδόρπια



### ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ / "DECONSTRUCTED" LEMON TART

'Mousse' λεμονιού, τζέλ λεμονιού, φυστίκια αιγίνης, θρυματισμένο μπισκότο, σορμπέ λεμονιού / Lemon mousse, lemon curd, pistachio, crumble, lemon sorbet

€7.00

### ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ / WALNUT CAKE

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

€6.30

### ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ / CHOCOLATE CAKE

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

€6.80

### ΚΕΙΚ ΑΛΜΥΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ / BISCOFF SALTED CARAMEL CAKE new

Salted caramel, reanuts, cream cheese, biscoff cream, crunchy biscuits  
Αλμυρή καραμέλα, φυστίκια, τυρί κρέμα, κρέμα 'biscoff', θρυμματισμένο μπισκότο

€7.00

### ΤΣΙΖΚΕΙΚ ΡΟΔΙ / POMEGRANATE CHEESE CAKE

Σερβίρεται με sorbet φράουλας / Served with strawberry sorbet

€7.00

### ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ / TRADITIONAL SWEETS

Ποικιλία γλυκών του κουταλιού / Variety of traditional sweets

€5.50

### ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ / CHEESE PLATTER

Ποικιλία τυριών / Variety of cheeses

€18.00

### ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ / FRUIT PLATTER

Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής / Variety of fresh seasonal fruits

€12.00

### ΠΑΓΩΤΟ / ICE CREAM

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

3 SCOOPS / €5.00

