

## Μεζές – Greek Appetizers (“Meze dishes”)

### Μελιτζανοσαλάτα – *Melitzanosalata*

ταχίνι / μέλι / πίκλα κρεμμυδιού / κρέμα φέτας  
*tahini / honey / onion pickle / feta cream*

### Ταραμά – *Tarama*

ξύσμα μοσχολέμονο / λάδι βασιλικού  
*lime zest / basil oil*

### Τζατζίκι με καρότο – *Tzatziki with carrot*

σουμάκ / σιναπόσπορο τουρσί  
*sumac / pickled mustard seeds*

### Φάβα – *Fava*

αρωματισμένη με κόκκινο σίσο / ταρτάρ παντζάρι / καπνιστή πέστροφα και τηγανιτή κάπαρη  
*flavored with red shiso / beet tartare / smoked trout and fried capers*

### Χειροποίητη κτυπητή – *Whipped Feta dip*

τσάντνεϊ πράσινου μήλου και ροζ πιπέρι  
*green apple chutney and pink pepper*

## Σαλάτες – *Salads*

### Ελληνική σαλάτα – *Greek salad* 🌿

με ψητές πιπεριές / ντοματίνια / ελιές / πίκλες κρεμμυδιού / παξιμάδια χαρουπιού / κρίταμο και μυζήθρα Σερίφου  
*with carob rusks / grilled peppers / pickled onions / olives and local cheese Myzithra*

### Πεπόνι και φυλλολαχανικά – *Mellon and mixed greens* 🌱

λούντζα Σερίφου / κρέμα Μανούρας με μπούκοβο / καραμελωμένα φουντούκια και ντρέσινγκ ξινόμηλου  
*lountza from Serifos / caramelized hazelnuts / Manoura cheese with chili and green apple vinaigrette*

### Οσπριάδα – *Legume Salad “Ospriada”*

φασόλι μαυρομάτικο / φακές μπελούγκα / τουρσί σταφύλλι / ντοματίνια / καπνιστό χέλι / γιαούρτι βασιλικού και μαγιονέζα βερίκοκο  
*black beans / Beluga lentils / pickled grapes / cherry tomatoes / smoked eel / basil yoghurt dressing / apricot mayonnaise*

### Ντοματίνια ξινομυζήθρα – *Cherry tomatoes with xynomyzithra*

φινόκιο ice / καβουρδισμένα αμύγδαλα / φρέσκο θυμάρι  
*fennel ice / roasted almonds / fresh thyme*

### Αλμύρα χόρτα – *Salty Wild Green Salad “Horta”*

με τριμμένη ντομάτα / χιόνι φέτας και φύτρες μαϊντανού  
*with crushed tomatoes / feta cheese snow / parsley sprouts*

## Ορεκτικά – Appetizers

### Κακαβιά βελουτέ – *Veloute fish soup* 🌾

με πετρόψαρα / σαφράν και λαχανικά  
*with stonefish / saffron and vegetables*

### Σεβιτσε από ψάρι – *Fish ceviche* 🌿

με νερό χωριάτικης σαλάτας / σαγκουίνι / ζελέ ούζου / πούδρα ελιάς Καλαμών / κρίταμο / χαβιάρι τομάτας  
*with Greek salad water / sanguine / ouzo gel / reed olive powder / kritamo / tomato caviar*

### Κανταϊφι γεμιστό – *Stuffed Kantaiifi* 🌿

με κατσικίσιο τυρί / passion fruit with mango confit και καβουρδισμένο φουντούκι  
*with goat cheese / passion fruit with mango confit / roasted hazelnuts*

### Cheesecake τομάτας – *Cheesecake tomato* 🌿

με κρέμα Φέτας / μαρμελάδα ελιάς / κρίταμο / χαρούπι  
*with feta cream / olive marmalade / pickled sea fennel*

### Τάρταρ τόνου – *Tuna tartar* 🌾

με κρέμα αβοκάντο / αγγούρι / τραγανό ρύζι / μαγιονέζα εστραγκόν / passion fruit  
*with avocado cream / crispy rice / tarragon mayonnaise / cucumber and passion fruit*

### Χταπόδι ψητό – *Grilled octopus*

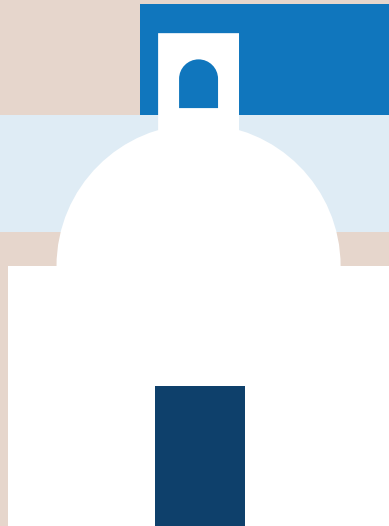
με καπνιστό ταραμά / αγιολί λεμόνι / αρωματικό λαδολέμονο  
*with smoked tarama dip / lemon aioli / aromatic olive oil and lemon sauce*

### Λουκουμάδες φέτας – *Feta “Loukoumades”* 🌿

με σάλτσα μπουγιουρντί  
*with bougiournti sauce*

### Πατάτες φούρνου – *Oven roasted potatoes* 🌾 🌿

με βινεγκρέτ μαύρης ελιάς / τηγαντό κρεμμύδι  
*with black olive vinaigrette / fried onion*



Vegetarian 🌿 Gluten free 🌾

## Ζυμαρικά – Pasta

### **Ριζότο γαρίδες «σαγανάκι» – Risotto with shrimps “Saganaki”**

με πιπεριές / μούς Φέτας και ούζο  
*with peppers / Feta cream and ouzo*

### **Αστακός – Lobster**

με στριφτάρια ή κριθαράκι  
*with greek pasta or orzo*

### **Στριφτάρια – Cassarece**

με κοτόπουλο / μανιτάρια / κρέμα τρούφας και καπνιστό χοιρινό  
*with chicken / mushrooms / truffle cream and smoked ham*

### **Γιουβέτσι θαλασσινών – Seafood “Giouvetsi”**

γαρίδες / μύδια / ροδάκινο κονφί / βασιλικό / μπισκ караβίδας  
*shrimps / mussels / peach confit / basil / shrimp bisque*

### **Καλαμαράτα – Calamarata**

μπισκ γαρίδας / ψύχα καβουριού / τρίμα αυγοτάραχου / πέστο βασιλικού  
*shrimp bisque / crab crumb / grated bottarga / basil pesto*

## Ψάρια, Θαλασσινά – Sea food

### **Πεσκανδρίτσα φρικασέ – Monkfish fricassee**

με κρέμα σελινόριζα / χόρτα εποχής / σάλτσα κακαβιάς / λάδι άνιθου  
*with celeriac cream / seasonal wild greens / kakavia sauce / dill oil*

### **Λαυράκι σωτέ – Sautéed Sea bass**

αρωματισμένο με τζιντζερ / σύγκλινο Μάνης / λάδι τσίλι και σάλτσα ντομάτας  
*flavored with ginger / smoked pork “syglino” of Mani / chili oil and tomato sauce*

### **Ψητός τόνος – Grilled Tuna**

με κους κους λαχανικών / ελιά / κάπαρη / κονφί λεμόνι / και ψητό κολοκύθι  
*with vegetable couscous / olives / caper / lemon confit / grilled zucchini*

### **Καλαμάρι ψητό – Grilled Squid**

με πατατοσαλάτα και αρωματικό λαδολέμονο  
*with potato salad and aromatic olive oil-lemon dressing*

## Κρέας, πουλερικά – *Meat, poultry*

### **Στήθος κοτόπουλου – *Chicken breast***

με κρέμα καρότο αρωματισμένο με πιπερόριζα / πατάτες baby / σάλτσα γραβιέρας  
*with ginger flavored carrot cream / baby potatoes / graviera cheese sauce*

### **Χοιρινό κοντοσούβλι – *BBQ Greek pork-“Kontosouvli”***

με ψητές πατάτες νέας γης / κρέμα γιαούρτι / ψητή τομάτα /αρωματισμένο λαδολέμονο  
*with roasted new potatoes / cream yoghurt / roasted tomato / flavored olive oil-lemon dressing*

### **Παραδοσιακός μουσακάς – *Traditional “Mousaka”***

με μοσχαρίσιο κιμά / μους Φέτας και ψητή ντομάτα  
*with minced meat / baked tomato and Feta mousse*

### **Αρνί τσιγαριστό γιουβέτσι μελιτζάνας – *Sautéed lamb aubergine “Giouvetsi”***

κριθαράκι με χιόνι ξινομυζήθρας  
*Orzo with xynomyzithra snow*

### **Κόκορας παστισάδα – *Rooster “Pastitsada”***

με μαλφαντίνι / ντομάτα / τσιμιτσούρι / μοσχολέμονο / ξινομυζήθρα  
*with malfadine / tomato / chimichurri / lime / xynomyzithra*

### **Κόντρα μοσχαρίσια – *Steak New York - STRIP - LOILN***

με μαγιονέζα τρούφας / πατάτες baby / σάλτσα κρασιού  
*with truffle mayonnaise / baby potatoes / wine sauce*

## ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΙ — SPARKLING WINE

<b>Moscato D'asti</b> <i>Moscato</i> ♡ <i>Italy</i>	750ml
<b>Collectionneuse</b> <i>Domaine ZINIDEOS</i> ♡ <i>Loutraki</i>	750ml

---

## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ — WHITE WINE ●

<b>Alpha Estate</b> <i>Sauvignon Blanc</i>   <i>Alpha Estate</i> ♡ <i>North-Western Macedonia</i>	750ml
<b>Domaine ZINIDEOS</b> <i>Chardonnay</i> <i>Domaine ZINIDEOS</i> ♡ <i>Central Macedonia</i>	750ml
<b>Kali Pediada</b> <i>Chardonnay</i> — <i>Μαλαγουζιά</i>   <i>Domaine ZINIDEOS</i> ♡ <i>Central Macedonia</i>	750ml
<b>LENGA</b> <i>Gewurztraminer</i>   <i>Estate Avantis</i> ♡ <i>Central Greece</i>	750ml
<b>SANTO WINES Selection Cuvee</b> <i>Asyrtiko</i>   <i>Santo wines</i> ♡ <i>Santorini - Cyclades</i>	750ml
<b>Domaine Gerovassiliou</b> <i>Malagousia</i>   <i>Domaine Gerovassiliou</i> ♡ <i>Central Macedonia</i>	750ml
<b>Lexis Kidonitsa Barrel Fermented</b> <i>Kidonitsa</i>   <i>Zacharias Winery</i> ♡ <i>Nemea</i>	750ml
<b>Gavalas</b> <i>Asyrtiko</i>   ♡ <i>Santorini</i>	750ml
<b>Santa Thecla</b> ♡ <i>Serifos</i>	750ml
<b>Synastry Sauvignon Blanc</b> <i>Sauvignon Blanc</i>   <i>Zacharias Winery</i> ♡ <i>Nemea</i>	750ml
<b>Malagouzia Zacharias</b> <i>Malagouzia</i>   <i>Zacharias Winery</i> ♡ <i>Nemea</i>	750ml
<b>Sklava Zacharias</b> <i>Sklava</i>   <i>Zacharias Winery</i> ♡ <i>Nemea</i>	750ml

---

## ΠΟΖΕ ΟΙΝΟΙ — ROSE WINE ●

<b>IDYLLE d' Achinos, La Tour Melas</b> <i>Grenache Rouge</i> — <i>Agiorgitiko</i> — <i>Syrah</i>   <i>Domaine Melas</i> ♡ <i>Thessalia</i>	750ml
<b>Suffragette</b> <i>Xinomavro</i> — <i>Amasi</i>   <i>Domaine ZINIDEOS</i> ♡ <i>Macedonia</i>	750ml
<b>LENGA Pink</b> <i>Gewurztraminer - Mavrokountoura</i>   <i>Estate Avantis</i> ♡ <i>Central Greece</i>	750ml
<b>Alie Maremma IGT</b> <i>Syrah - Vermentino</i>   <i>Frescobaldi</i> ♡ <i>Toscana, Italy</i>	750ml
<b>Lexis Gris Sur Lie</b> <i>Moschofilero</i>   <i>Zacharias Winery</i> ♡ <i>Nemea</i>	750ml
<b>Alpha Estate Skatzochoiros</b> <i>Syrah - Xinomavro</i> ♡ <i>Macedonia</i>	750ml
<b>Thymiopoulos Rose De Xinomavro</b> ♡ <i>Macedonia</i>	750ml
<b>Agiorgitiko Rose Zacharias</b> <i>Agiorgitiko</i>   <i>Zacharias Winery</i> ♡ <i>Nemea</i>	750ml
<b>Chateau minuty M De Minuty Rose Limited Edition</b>	750ml



## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ — RED WINE ●

<b>Estate Avantis</b> <i>Syrah   Estate Avantis ◊ Central Greece</i>	750ml .
<b>Chateau Julia</b> <i>Merlot   Domaine Lazaridi ◊ Macedonia</i>	750ml .
<b>Pinot Noir</b> <i>Pinot Noir   Alpha Estate ◊ Macedonia</i>	750ml .

## ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ — WINE BY THE GLASS

*White wine ●*

<b>Malagouzia, Zacharias</b>	150ml
------------------------------	-------

---

*Red wine ●*

<b>Agiorgitiko — Zacharias</b>	150ml
--------------------------------	-------

---

*Rose wine ●*

<b>Agiorgitiko — Zacharias</b>	150ml
--------------------------------	-------

<b>Semi-Sweet Rose Wine</b>	150ml
-----------------------------	-------

---

## ΜΠΥΡΕΣ — BEER

<b>Fix • Mythos • Mamos</b>	500ml
<b>Μπύρα χωρίς αλκοόλ — Alcohol Free 0%</b>	330ml

---

<b>VOUS Beer (Local Product) Herbal American Pale Ale</b> <i>5,3% Vol.</i>	330ml
---	-------

---

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ — SPIRITS

<b>Ούζο εμφιαλωμένο — Ouzo bottle</b>	200ml
<b>Ούζο σε ποτήρι — Ouzo by the glass</b>	60ml

---

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ — SOFT DRINKS 250ml

**Coca Cola | Coca Cola zero | Soda sparkling water**  
**Sparkling Orange Juice | Sparkling Lemonade**  
**Orangeade without carbonate**

<b>San Pellegrino — Sparkling mineral water</b>	750ml
<b>Εμφιαλωμένο νερό — Mineral Water</b>	1lt

# Desserts

## **Mysterious pavlova**

*lime meringue / ginger - lemon cream / strawberry sorbet / fresh seasonal fruits*

## **Chocolate soufflé**

*with vanilla ice cream*

## **Orange pie**

*with mango ice cream / coconut milk caramel*

# Aperitif

## **Mastic liqueur**

60ml

## **Limoncello**

60ml

## **Vermouth**

60ml



# Cocktails

## **Paloma**

*Tequila / lime / grapefruit soda / salt*

## **Aperol spritz**

*Aperol / Prosecco / soda*

## **Negroni**

*Campari / vermouth / dry gin*

# Drinks

## **Regular**

*Vodka | Gin | Jameson*

## **Special**

*Vodka Ciroc | Hendrick's Gin | Don Julio Tequila | Chivas Whisky*

## **Premium**

*Vodka Beluga | Don Papa Masskara*