



Greek Aromatic Cuisine

by

Executive chef, Stefanos Papanikolaou

ΣΑΛΑΤΕΣ/ΟΡΕΚΤΙΚΑ - SALADS/APPETIZERS

Ελληνική σαλάτα με χαρουπένιο παξιμάδι, ντοματίνια, αγγουράκι, πιπεριά, mousse φέτας και ελιές Καλαμών
Greek salad with carob rusks, cherry tomatoes, cucumber, peppers, feta cheese mousse and Kalamata olives (Veg)

21.50€

Πράσινα σαλατικά με αβοκάντο Χανίων,μανούρι και βινεγκρέτ χαρουπόμελο
Salad leaves with Cretan avocado, manouri cheese and honey & carob vinaigrette (Veg)

19.00€

Τρυφερά σαλατικά με ψητό αχλάδι, σπασμένο παστέλι μελιού από αμύγδαλα, προσούτο Ευρυτανίας και κρέμα τυριού τσαλαφούτι
Young salad greens with roasted pear, sesame seed & honey bites, prosciutto from Evrytania and tsalafouti cream cheese

21.50€

Γιρλάντα από Ελληνικό καβούρι, μαγιονέζα με αυγοτάραχο, αβοκάντο Κρήτης, άγριο σκόρδο, πίκλα ραπανάκι και λάδι μάραθου
Greek crab garland with roe mayonnaise, Cretan avocado, wild garlic, pickled radish and fennel infused oil

27.00€

Γαρίδες κανταΐφι , με κρέμα ντομάτας και φέτα Καλαβρύτων αρωματισμένη με γλυκάνισο και ούζο
Shrimps wrapped in crispy filo, with cream of tomato and feta cheese flavoured with anise and ouzo

21.50€

Καρπάτσιο από Ελληνικό μοσχαρίσιο φιλέτο με κρούστα από πράσινο πιπέρι, γραβιέρα τρούφας και κρέμα καπνιστού μήλου με μαύρο σκόρδο

Carpaccio of Greek beef fillet with a green pepper crust
truffle gruyere and smoked apple cream with black garlic (gf)

21.00€

Σούπα ημέρας με χειροποίητα κρουτόν

Soup of the day with homemade croutons

17.00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΡΙΖΟΤΟ - PASTA/RISOTTO

Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια και κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας

Risotto with fresh asparagus and gruyere cheese from Amfilochia (Veg)

23.00€

Ριζότο με κρέμα από ψητά παντζάρια, φρούτα του δάσους,

κρέμα κατσικίσιου τυριού, και καραμελωμένα αμύγδαλα

Risotto with cream of roasted beetroot, forest fruits, goats' cheese, and caramel coated almonds (Veg)

23.00€

Σκιουφιχτά Κρήτης με απάκι και κρέμα γραβιέρα

Traditional homemade Creta pasta with smoked pork and cream of gruyere cheese

21.00€

Χειροποίητο κριθαράκι Ταΰγετου με αστακό και ψητή ντομάτα με βασιλικό

Homemade risoni pasta with lobster and roasted tomato and basil

27.00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

Μυλοκόπι με άγρια χόρτα εποχής, κρέμα από κολοκάσι Ικαρίας

και σάλτσα εσπεριδοειδών με λουίζα και κρόκο Κοζάνης

Croaker with wild seasonal herbs, taro root cream from Icaria and citrus fruit sauce
with lemon verbera and saffron from Kozani (Gf)

31.00€

Βιολογικό φιλέτο κοτόπουλο με φυστίκι Αιγίνης, ψητά καρότα με κάρδαμο

και σάλτσα από μουστάρδα με μέλι και λεμονοθύμαρο

Organic chicken fillet with pistachios from Aegina, roasted carrots with cardamon
and honey mustard and lemon thyme sauce

27.00€

Σολομός με αρωματική κινόα, αβοκάντο και σάλτσα πορτοκάλι με μαστίχα Χίου
Salmon with aromatic quinoa, avocado and orange sauce with masticha from Chios

27.00€

Φιλέτο από μαύρο χοιρινό με καραμελωμένη σελινόριζα γλασαρισμένα baby καρότα
και αχλάδι ποσέ σε κρασί βισάντο Σαντορίνης

Fillet of black pork with caramelized celery root, glazed baby carrots
and poached pear in Santorini visanto wine

28.00€

Ταλιάτα ή παγιάρ από Ελληνικό μοσχάρι γάλακτος, κρέμα γλυκοπατάτας
και σάλτσα από πράσινο πιπέρι

Tagliata or paillard of tender veal, sweet potato cream and green pepper sauce

30.00€

Φιλέτο από Βιολογικό μοσχάρι με κρέμα από καψαλισμένο κουνουπίδι,
ψητά σπαράγγια, βασιλομανίταρα και σάλτσα από κόκκινο γλυκό κρασί Σάμου

Organic beef fillet with roasted cauliflower cream, grilled asparagus,
porcini mushrooms and Samos sweet red wine sauce

41.00€

Καρέ αρνιού με γλυκόξινη μελιτζάνα με κίμινο, μαύρο σκόρδο και σάλτσα από θυμάρι
Rack of lamb with sweet and sour eggplant laced with cumin, black garlic and thyme sauce

38.00€

VEGAN DISHES

Σαλάτα κινόα με πολύχρωμες πιπεριές, αγγούρι, δυόσμος,
αβοκάντο και σάλτσα πορτοκαλιού με σιρόπι σφένδαμο

Quinoa salad with multi-coloured peppers, cucumber, mint,
avocado with orange and maple syrup dressing

18.00€

Ραβιόλι παντζάρι με γέμιση λαχανικών
Beetroot ravioli with a mixed vegetable filling

21.00€

Ριζότο με αρώματα “Γεμιστών” δεμένο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Risotto with Greek “Gemista” essence and extra virgin olive oil (gf)

23.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Lemon pie με σορμπέ μάνγκο
Lemon pie with mango sorbet

16.00€

Μαρέγκα με μαστίχα Χίου και κόκκινα φρούτα
Merengue with mastic from Chios and red fruits

16.00€

Φοντάν σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης & φράουλες
Chocolate fondant with Madagascar vanilla ice cream & strawberries

14.00€

Καραμελωμένα φύλλα μπακλαβά με κρέμα γαλακτομπούρεκο και παγωτό κανέλας
Caramelized baklava with custard cream and cinnamon ice cream

14.00€

Τριλογία σορμπέ (φράουλα, μάνγκο, λεμόνι)
Sorbet trilogy (strawberry, mango, lemon)

14.00€

Cheese and charcuterie plateau
Plateau αλλαντικών και τυριών

14.00€

(v) vegan
(veg) vegetarian
(gf) gluten free

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη, τιμολόγιο)

A. Υπεύθυνος: Λυρώνης Στέλιος

Φόρος, υπηρεσίες & ΦΠΑ συμπεριλαμβάνονται

* Παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας για τυχόν
τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

(v) vegan
(veg) vegetarian
(gf) gluten free

The consumer is not obliged to pay
if the notice of payment has not been received (receipt, invoice)

All taxes and services are included

*If you have food allergies or any other special dietary requirements
please inform a member of our staff.