





σαλάτες

SALADS

Βιολογικές τομάτες | Organic tomatoes €17
με ψητές αγκινάρες, άγρια χόρτα μαριναρισμένα με pesto κάπαρης και κρέμα από μυζήθρα
with roasted artichokes, wild greens marinated in caper pesto and mizithra cheese cream

VEGETARIAN

Σαλάτα του Καίσαρα | Caesar's salad €20
με ψητό κοτόπουλο, καπνιστό χοιρινό, γραβιέρα Πάρου,
breadcrumbs αρωματισμένα με θυμάρι
with grilled chicken, smoked pork, Paros graviera cheese and thyme-scented breadcrumbs

Βουβαλίσια burrata | Burrata di Bufala €20
με τοματίνια, ημιαποξηραμένο σύκο, πίκλα από κόκκινο κρεμμύδι,
crumble αρωματισμένο με βασιλικό, παλαιωμένο ξίδι από τη Modena και pesto βασιλικού
with cherry tomatoes, semi-dried figs, pickled red onion,
basil-scented crumble, aged Modena balsamic vinegar and fresh basil pesto

VEGETARIAN

Πράσινη βιολογική σαλάτα | Organic Green Salad €24
με καπνιστό σολομό, τρίχρωμη κινόα, φινόκιο, κίτρινο παντζάρι,
κρέμα από αβοκάντο Κρήτης και dressing με μοσχολέμονο και μάραθο
with smoked salmon, tricolor quinoa, fennel, yellow beetroot,
Cretan avocado cream and a lime-fennel dressing



ορεκτικά

APPETIZERS

Ποικιλία από Ιταλικά τυριά με αλείμματα φρούτων | A variety of Italian cheeses with fruit spreads €26

Pecorino al peperoncino, Caciocavallo stagionato in grotta, Gorgonzola picante, Pecorino al tartufo, ψητά τοματίνια, ελιές από την Taggia, Pane Carasau Σαρδηνίας και αλείμματα φρούτων με φράουλα, ρόδι και σταφύλι

Pecorino al peperoncino, Caciocavallo aged in a cave, Gorgonzola picante, Pecorino al tartufo, roasted cherry tomatoes, olives from Taggia, Sardinian Pane Carasau and fruit spreads with strawberry, pomegranate and grape

Καπνιστός ταραμάς Petrosian | Petrosian fish raw spread €14

με πούδρα αυγοτάραχο, ξύσμα μοσχολέμονου και Ροδίτικη λαδόπιτα
with botargo, lime zest and served with Rhodian olive oil pita

VEGETARIAN

Drumsticks κοτόπουλου | Chicken drumsticks €18

μαριναρισμένα σε γλάσσο μελιού με λεμόνι και σουμάκ, πάνω σε πουρέ ψητής γλυκοπατάτας
marinated in a honey glaze with lemon and sumac, served on a roasted sweet potato purée

Κασιώτικα ντολμαδάκια | Kassos-style dolmades €18

με μοσχαρίσιο κιμά, κρέμα λεμονιού και γιαούρτι με ελληνικά βότανα
with minced beef, lemon cream and yogurt with Greek herbs

Ψητή μελιτζάνα | Grilled eggplant €18

με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι Black Angus ragù και μπεσαμέλ φέτας
with slow-cooked Black Angus beef ragù and feta cheese béchamel

Carpaccio κόκκινης γαρίδας | Red prawn carpaccio €21

“ψημένο” σε ανθό αλατιού, μοσχολέμονο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με κρέμα από αβοκάντο Κρήτης, κίτρινο παντζάρι, baby φασολάκια, τοματίνι, κόκκινη πιπεριά chili, δροσερή microgreen salad

‘cooked’ in sea salt flower, lime, and extra virgin olive oil, served with Cretan avocado cream, yellow beetroot, baby green beans, cherry tomatoes, red chili pepper and a refreshing microgreen salad

Tartare μόσχου Vergara Black Angus Ισπανίας | Vergara Black Angus veal tartare from Spain €24

με ραπανάκι, πίκλα από αγγούρι, κάπαρη, μουστάρδα ολικής άλεσης και φρέσκια καλοκαιρινή μαύρη τρούφα πάνω σε τραγανή τερίνα πατάτας

with radish, pickled cucumber, capers, wholegrain mustard and fresh summer black truffle, served on a crispy potato terrine





pizza + pinsa

Pinsa margherita €18

με σάλτσα τομάτας San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα fior di latte, παρμεζάνα 24μηνης ωρίμανσης και φρέσκο βασιλικό
with San Marzano tomato sauce, fresh fior di latte mozzarella, 24-month aged Parmesan and fresh basil

VEGETARIAN

Pinsa mortadella e burrata €20

με σάλτσα τομάτας San Marzano, μορταδέλα, βουβαλίσια burrata, άγρια ρόκα και φιστίκι Αιγίνης
with San Marzano tomato sauce, mortadella, buffalo burrata, wild arugula and Aegina pistachio

Pinsa prosciutto €20

με σάλτσα τομάτας San Marzano, ψητές πιπεριές, φρέσκα μανιτάρια και prosciutto cotto
with San Marzano tomato sauce, roasted peppers, fresh mushrooms and prosciutto cotto

Pizza Napoletana €20

με σάλτσα τομάτας San Marzano , φρέσκια μοτσαρέλα fior di latte, pepperoni Napoli και nduja
with San Marzano tomato sauce, fresh fior di latte mozzarella, Napoli pepperoni and nduja

ζυμαρικά + ριζότο PASTA + RISOTTO

Calamarata €20

με σάλτσα τομάτας San Marzano, ψητά και λιαστά τοματίνια, φρέσκο βασιλικό και βουβαλίσια burrata
with San Marzano tomato sauce, roasted and sun-dried cherry tomatoes, fresh basil and buffalo burrata

Spaghetti alla chitarra €22

με ποικιλία μανιταριών, ζωμό από μανιτάρι porcini, καβουρντισμένα φουντούκια, κατσικίσιο τυρί και φρέσκια καλοκαιρινή μαύρη τρούφα
with a variety of mushrooms, porcini mushroom broth, roasted hazelnuts, goat cheese and fresh summer black truffle

Rigatoni mezzi €23

με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι Black Angus ragù, κρέμα παρμεζάνας 24μηνης ωρίμανσης και breadcrumbs από focaccia αρωματισμένη με δενδρολίβανο
with slow-cooked Black Angus beef ragù, 24-month aged Parmesan cream and focaccia breadcrumbs infused with rosemary

Risotto €24

με γαρίδες Ατλαντικού, φινόκιο, μπροκολίνι και σάλτσα αγριομάραθου
with Atlantic prawns, fennel, broccolini and wild fennel sauce



κρέας + ψάρι

MEAT + FISH

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι από Vergara Black Angus Ισπανίας Beef patty from Vergara Black Angus

€22

με pickle sauce, σπαράγγια, μπροκολίνι sauté, σερβίρεται με πουρέ πατάτας ή διπλοτηγανισμένες πατάτες
with pickle sauce, asparagus, sautéed broccolini, served with mashed potatoes or double-fried potatoes

Smashed Black Angus Burger

€23

σε ψωμί πατάτας με τομάτα, iceberg, cheddar, pickle sauce και διπλοτηγανισμένες πατάτες
on potato bread with tomato, iceberg lettuce, cheddar, pickle sauce and double-fried potatoes

Στήθος κοτόπουλο Ελληνικής εκτροφής | Chicken breast

€24

με σάλτσα από το ζωμό του αρωματισμένη με δενδρολίβανο, baby πατάτες και καρότα sauté με φρέσκα μυρωδικά και ψητό καλαμπόκι
with baby potatoes and sautéed vegetables in a rosemary sauce

Καρέ από Iberico pata negra Γαλλικής κοπής | Pata negra short rib Iberico

€33

με chimichurri τομάτας, σπαράγγια, μπροκολίνι sauté, σερβίρεται με πουρέ πατάτας ή διπλοτηγανισμένες πατάτες
with tomato chimichurri, asparagus, sautéed broccolini, served with mashed potatoes or double-fried potatoes

Μοσχαρίσιο φιλέτο Vergara Black Angus Ισπανίας | Beef fillet Vergara Black Angus from Spain

€45

με pepper sauce, σπαράγγια, μπροκολίνι sauté, σερβίρεται με πουρέ πατάτας ή διπλοτηγανισμένες πατάτες
with pepper sauce, asparagus, sautéed broccolini, served with mashed potatoes or double-fried potatoes

Striploin Vergara Black Angus Ισπανίας | Vergara Black Angus Striploin from Spain

€48

με σάλτσα μανιταριών, σπαράγγια, μπροκολίνι sauté, σερβίρεται με πουρέ πατάτας ή διπλοτηγανισμένες πατάτες
with mushroom sauce, asparagus, sautéed broccolini, served with mashed potatoes or double-fried potatoes

Φρέσκος σολομός | Fresh salmon

€36

με σάλτσα από μικρόκαρπες τομάτες αρωματισμένη με κουρκουμά, μαύρο ρύζι και δροσερή σαλάτα με ραπανάκι, baby φασολάκια και ταλιατέλες κολοκυθιού
with a sauce of small tomatoes flavored with turmeric, black rice, and a refreshing salad with radish, baby green beans and zucchini tagliatelle

Σφυρίδα σχάρας | Grilled sea bass

€45

με αχνισμένες πατάτες, κολοκύθια και πράσο, άγρια χόρτα και σάλτσα beurre blanc
with steamed potatoes, zucchini and leek, wild greens and beurre blanc sauce





επιδόρπια

DESSERTS

Αμυγδάλου | Almond dessert €12

crème pâtissière με dacquoise αμυγδάλου, με ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα και σάλτσα καραμέλας
crème pâtissière with almond dacquoise and whole roasted almonds with caramel sauce

Semifreddo lime €14

σε τραγανή βάση από φιστίκι Αιγίνης, με κρέμα φιστικιού, καραμελωμένα φιστίκια και coulis από μύρτιλα
in a crispy pistachio base, with pistachio cream, caramelized pistachios and blueberry coulis

Pavlova €14

crispy μαρέγκα με αφράτη κρέμα βανίλια, coulis κόκκινων φρούτων και φρέσκα berries
crispy meringue with fluffy vanilla cream, red fruit coulis and fresh berries

Mousse διπλής σοκολάτας | Double chocolate mousse €14

γάλακτος και bitter πάνω σε τραγανή βάση πραλίνας και sauce κόκκινων φρούτων
double chocolate mousse, milk and bitter, on a crunchy praline base and red fruit sauce

Παγωτό σε διάφορες γεύσεις (μπάλα) | Ice cream (ask for flavors/ scoop) €4,5



Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα.

*Κατεψυγμένο.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον Νόμο.

Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου.

Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000, ISO 9001



Executive Chef: Δημήτρης Σκαρμούτσος | Dimitris Skarmoutsos



The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints.

For the food preparation, extra virgin olive oil is used.

Sunflower oil is used for the fried food preparation.

All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability.

*Frozen

In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. No smoking in enclosed public places in accordance with the law. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

Person in charge in case of market inspection: George Papageorgiou.

ISO 22000, ISO 9001

