

ΓΙΑ ΑΡΧΗ... ΜΕ ΤΟ ΨΩΜΙ

TO BEGIN — WITH THE BREAD

Ψωμί προζύμης λευκό & ολικής 1 12

White & whole-wheat sourdough bread

Χειροποίητη μους ταραμά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | κρίταμο | τραγανή πίτα 1 4 12

Handmade tarama mousse with extra-virgin olive oil | crispy pita crust

Κλασικό τζατζίκι | αρωματικό λάδι 7 12

Classic tzatziki | aromatic oil

Σπιτική τυροκαυτερή με φέτα Π.Ο.Π. | βύσσινο 7 12

Homemade spicy feta P.D.O. cheese spread | sour-cherry marmalade

Πατέ πιπεριάς Φλωρίνης | μπαχαρικά | καρύδια | ξύδι ροδιού | ταχίни | πίτες στα κάρβουνα 1 8 11 12

Florina pepper pâté | spices | walnuts | pomegranate vinegar | tahini | charcoal-grilled pita

ΩΜΑ | ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ | ΚΑΠΝΙΣΤΑ

RAW — MARINATED — SMOKED

Μοσχάρι carpaccio | πατάτες άχυρο | σάλτσα βουτύρου | πίκλες αγγουριού | μοσχολέμονο 3 7 10 12

Beef carpaccio | straw potatoes | butter sauce | pickled cucumber | lime

Carpaccio ψάρι ημέρας | ανθος αλατιού | λεμόνι | φύτρες | παρθένο ελαιόλαδο 4

Carpaccio of the catch of the day | salt flakes | lemon | sprouts | virgin olive oil

Ceviche λαβράκι | κόκκινο κρεμμύδι | τζίντζερ | μάνγκο | τσίλι | πίκλα καρότου | κόλιανδρος 4 12

Sea-bass ceviche | red onion | ginger | mango | chilli | pickled carrot | cilantro

Γαύρος μαρινάτος | πιπεριές Φλωρίνης | μαϊντανός | σκόρδο | μπούκοβο 4 12

Marinated anchovy | Florina peppers | parsley | garlic | red-pepper flakes

Καπνιστό σκουμπρί στα κάρβουνα | γλυκόξινα κρεμμύδια | ελιές | κάπαρη 4 12

Charcoal-smoked mackerel | sweet-and-sour onions | olives | capers

ΚΡΥΕΣ & ΖΕΣΤΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

COLD & HOT SOUPS

Κρύα σούπα ταρατόρ | γιαούρτι | αγγούρι | άνηθος 7 12

Cold yoghurt soup | cucumber | dill

Ψαρόσουπα κλασική | λαχανικά | αγνό παρθένο ελαιόλαδο 4 9

Classic fish soup | feta mousse | sourdough croutons

Βελουτέ σούπα πατάτας με γαρίδες | βούτυρο | λάδι μαϊντανού | τρούφα 2 7

Velouté potato soup with shrimps | butter | parsley oil | truffle

ΣΑΛΑΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ...

SALADS TO SHARE

Ελληνική σαλάτα | ντομάτα | αγγούρι | πιπεριές | τραγανή κάπαρη | ελιές | φέτα | ρίγανη | κρεμμύδι | καπαρόφυλλα | παξιμάδια κριθαριού ^{1 7 12}

Greek salad | tomato | cucumber | peppers | crispy capers | olives | feta | oregano | onion | caper leaves | barley rusks

Ρόκα & μαρούλι | ψητό ταλαγάνι | δυόσμος | ημίλιαστη ντομάτα | βερίκοκα | αμύγδαλα | βινεγκρέτ παλαιωμένου ξυδιού ^{7 8 10 12}

Arugula & lettuce | grilled talagani | mint | semi-dried tomato | apricots | almonds | aged white-vinegar vinaigrette

Βλήτα βραστά | έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | λεμόνι

Boiled amaranth greens | extra-virgin olive oil | lemon

Σαλάτα γλυστρίδα | ρόκα | αγγούρι | πίκλα | γαύρος μαρινάτος | κρεμμύδι | κάπαρη | ντοματίνια | βινεγκρέτ βοτάνων ^{4 10 12}

Purslane & arugula salad | cucumber | pickles | marinated anchovy | onion | capers | cherry tomatoes | herb vinaigrette

Μπουράτα | focaccia | ντομάτα κονκασέ | φράουλες | baby ρόκα | πέστο βασιλικού | ξύσμα λάιμ ^{1 7 8}

Burrata | focaccia | tomato concassé | strawberries | baby arugula | basil pesto | lime zest

Κυκλαδίτικη σαλάτα | ντοματίνια | ξινοτύρι | κρίταμα | παξιμάδια κριθαριού | παρθένο ελαιόλαδο ^{1 7 12}

Cycladic salad | cherry tomatoes | sour cheese | rock samphire | barley rusks | virgin olive oil

Caesar με τραγανές γαρίδες | iceberg | μαρούλι | γραβιέρα Κρήτης | καπνιστό μπέικον | dressing λεμόνι-αντσούγια ^{1 2 3 4 7 12}

Caesar with crispy shrimps | iceberg | lettuce | Cretan graviera | smoked bacon | lemon-anchovy dressing

ΤΥΡΙΑ

CHEESES

Φέτα περιοχής | φρέσκια ρίγανη | ελαιόλαδο ⁷

Local feta | fresh oregano | virgin olive oil

Φέτα τηγανητή | φύλλο κρούστας | σουσάμι | μέλι ^{1 7 11}

Fried feta | crust pastry | sesame | honey

Χαλούμι | ψητά λαχανικά | πράσινες ελιές | λάδι εσπεριδοειδών ^{7 10 12}

Halloumi | grilled vegetables | green olives | citrus oil

Κατσικίσιες κροκέτες | κύμινο | πορτοκάλι | σινάπι | μαρμελάδα πορτοκάλι ^{1 3 7 10}

Goat-cheese croquettes | cumin | orange | mustard seeds | orange marmalade

Τραγανές «καραμέλες» γραβιέρας Νάξου | ρετσέλι σύκου ^{1 3 7}

Crispy Naxos graviera “candies” | fig chutney

Μπουγιουρντί | τραγανό ψωμί | φρέσκια ντομάτα | φέτα | πιπεριές ^{1 7}

Bouyiourdi | toasted bread | fresh tomato | feta | peppers

ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ... ΤΗΣ ΣΤΕΡΙΑΣ

HOT MEZE — FROM THE LAND

Ψητές καυτερές πιπεριές | ξύδι κρασιού | ελαιόλαδο | ελιές ¹²
Grilled hot peppers | wine vinegar | olive oil | olives

Φρέσκιες πατάτες τηγανητές
Fresh french fries

Τηγανητά κολοκυθάκια | τζατζίκι ^{1 7 12}
Fried zucchini | tzatziki

Κροκέτες κολοκυθιού | γαλοτύρι | δυόσμος | χώμα ελιάς ^{1 3 7 12}
Zucchini croquettes | milky sour-cheese spread | spearmint | olive “soil”

Μελιτζάνα σπέσιαλ | τυριά περιοχής | πιπεριές | ντομάτα ^{7 12}
Special eggplant | local cheeses | peppers | tomato

Σπιτικά ντολμαδάκια | αρωματικό γιαούρτι ^{7 12}
Homemade dolmadakia | aromatic yoghurt

Κροκέτες μουσακά | κρέμα μπεσαμέλ | αρωματική σάλτσα κανέλας ^{1 3 6 7 8 9 10 11 12}
Moussaka croquettes | béchamel cream | aromatic cinnamon sauce

Μπουρέκια μελιτζάνας | χοιρινός καβουρμάς | κασέρι | σάλτσα ντομάτας | τριμμένη φέτα ^{1 3 7}
Eggplant rolls | pork kavourmas | kasseri | tomato sauce | grated feta

Ποικιλία μανιταριών σοτέ | σκόρδο | θυμάρι | ταρτάρ ντομάτας | κρέμα μετσοβίτικου | πέστο βασιλικού ^{7 8}
Sautéed mushroom variety | garlic | thyme | tomato tartare | Metsovo-cheese cream | basil pesto

ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ... ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

HOT MEZE — FROM THE SEA

Χταπόδι στα κάρβουνα | ξύδι κόκκινου κρασιού | ελαιόλαδο | ανθός αλατιού ^{12 14}
Charcoal-grilled octopus | red-wine vinegar | olive oil | salt flakes

Χταπόδι με πικάντικη κόκκινη σάλτσα ντομάτας | μαϊντανοσαλάτα | αβοκάντο ^{12 14}
Octopus in spicy tomato sauce | parsley salad | avocado

Σαρδέλες ψητές | λάδι μυρωδικών | ντομάτα ταρτάρ ⁴
Grilled sardines | herb oil | tomato tartare

Σαρδέλες «πλακί» | σάλτσα καμένης ντομάτας | βότανα | ψίχουλα προζυμιού | καραμελωμένο κρεμμύδι | κάπαρη ^{1 4 12}
Baked sardines “plaki” | smoky tomato sauce | herbs | sourdough crumbs | caramelised onion | capers

Γαρίδες τραγανές με κρούστα ψωμιού | σάλτσα ανανά | σουσάμι | τσίλι ^{1 2 3 6 11 12}
Crispy bread-crusteD shrimps | pineapple sauce | sesame | chilli

Καλαμάρι γεμιστό στα κάρβουνα | τυριά περιοχής | ντομάτα ^{7 12 14}
Charcoal-grilled stuffed squid | local cheeses | tomato

Θράψαλο τηγανητό | αϊόλι μυρωδικών 1 3 14
Fried squid | herb aioli

Τηγανητός μπακαλιάρος σε κουρκούτι | παντζάρια tartar | σκορδαλιά 1 4 12
Battered fried cod | beetroot tartare | garlic spread

Μύδια αχνιστά | κρεμμύδι | λεμόνι | μαϊντανός | λευκό κρασί 12 14
Steamed mussels | onion | lemon | parsley | white wine

Γαύρος τηγανητός | αϊόλι μυρωδικών 1 3 4
Fried anchovy | herb aioli

Γαρίδες σαγανάκι | φρέσκια ντομάτα | πιπεριές | φέτα | τσίλι 2 7
Shrimps saganaki | fresh tomato | peppers | feta | chilli

Καλαμάρι «carbonara» | χοιρινός καβουρμάς | γραβιέρα Κρήτης | πιπέρι | κρέμα κρόκου αυγού 3 7 12 14
Squid “carbonara” | pork kavourmas | Cretan graviera | pepper | egg-yolk cream

Τυλιχτό μπακαλιάρου | τортίγια | σάλτσα tartar | μαρούλι | πατάτες άχυρο | ντομάτα | σάλτσα βουτύρου 1 3 4 7 12
Cod wrap | tortilla | tartare sauce | lettuce | straw potatoes | tomato | butter sauce

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΒΙΤΡΙΝΑ

FRESH FROM THE SEAFOOD DISPLAY

Σουπιά ψητή στα κάρβουνα | μαϊντανός | εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 12
Charcoal-grilled cuttlefish | parsley | extra-virgin olive oil

Γαρίδα ψητή | μαϊντανός | εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 12
Grilled shrimps | parsley | extra-virgin olive oil

Ψάρια ψητά | αχνιστά | τηγανητά 4
Fresh fish — grilled | steamed | fried

PASTA | RISOTTO | ORZO

PASTA · RISOTTO · ORZO

Ριζότο μανιταριών | τρούφα | παρμεζάνα | βούτυρο 7 12
Mushroom risotto | truffle | parmesan | butter

Ριζότο ντομάτας | τραγανά πλοκάμια καλαμαριού | αρωματικά βότανα | κουκουνάρι 1 3 7 8 12 14
Tomato risotto | crispy squid tentacles | aromatic herbs | pine nuts

Ψητή σουπιά cacio e pepe με mezze maniche | αρωματικό λάδι μελανιού 1 7 14
Grilled cuttlefish cacio e pepe with mezze maniche | cuttlefish-ink infused oil

Παστίσιο της στιγμής | mezze maniche | σιγομαγειρεμένος κιμάς | μπαχαρικά | αφρός μπεσαμέλ | γκρεμολάτα 1 7 9 12
Deconstructed pastitsio | mezze maniche | slow-cooked beef | spices | béchamel foam | herb gremolata

Linguine με γαρίδες | σάλτσα μπουγιαμπέσα | σαφράν | βασιλικός 1 2 7 9 12
Linguine with shrimps | bouillabaisse sauce | saffron | basil

Γιουβέτσι γαρίδας | κριθαράκι | μαύρη τρούφα | κρέμα γραβιέρας 1 2 7 9 12
Shrimp giouvetsi | orzo | black truffle | Cretan-graviera cream

Mezze maniche | ντοματίνια | μπουράτα | βασιλικός | καβουρδισμένα ψίχουλα προζυμιού 1 7
Mezze maniche | cherry tomatoes | burrata | basil | toasted sourdough crumbs

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ

FROM THE GRILL — MEAT

Λεπτές φέτες χοιρινό φιλέτο | σάλτσα λεμονιού | θυμάρι | πατάτες άχυρο 12
Thinly sliced pork fillet | lemon sauce | thyme | straw potatoes

Μπιφτέκια γεμιστά με τυρί Μετσόβου | αυγό τηγανητό | σάλτσα βουτύρου & εστραγκόν | διπλοψημένες πατάτες | μανιτάρια 1 3 7
Beef patties stuffed with Metsovo cheese | fried egg | tarragon-butter sauce | double-baked potatoes | mushrooms

Μπιφτέκι στα κάρβουνα | ψητές πίτες | λεμονάτες πατάτες φούρνου 1 10
Charcoal-grilled beef patty | grilled pita | lemon roast potatoes

Σνίτσελ κοτόπουλο | σάλτσα μανιταριών | τηγανητές πατάτες 1 3 7 12
Chicken schnitzel | mushroom sauce | french fries

Κοτόπουλο στήθος ψητό | λεμονάτες πατάτες φούρνου | σκορδοβούτυρο βοτάνων 7 10
Grilled chicken breast | lemon roast potatoes | herb garlic-butter

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

ALLERGEN GUIDE

1	Δημητριακά με γλουτένη	Cereals containing gluten	8	Ξηροί καρποί	Tree nuts
2	Καρκινοειδή	Crustaceans	9	Σέλινό	Celery
3	Αυγά	Eggs	10	Σινάπι	Mustard
4	Ψάρια	Fish	11	Σπόροι σησαμιού	Sesame seeds
5	Αραχίδες (φιστίκια)	Peanuts	12	Διοξείδιο θείου & θειώδη	Sulphur dioxide & sulphites
6	Σόγια	Soybeans	13	Λούπινο	Lupin
7	Γάλα & γαλακτοκομικά	Milk & dairy	14	Μαλάκια	Molluscs

Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται με φρέσκα, εποχιακά υλικά. Η ψαροβιτρίνα ανανεώνεται καθημερινά και τα ψάρια χρεώνονται με το κιλό — ρωτήστε μας για την ημερήσια ψαριά.

All dishes are prepared with fresh, seasonal ingredients. Our seafood display is renewed daily and fish is priced per kilo — please ask your server for today's catch.

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και δημοτικούς φόρους. · All prices include VAT and municipal taxes.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο). · The consumer is not obliged to pay if a legal receipt is not issued.