

## ΓΙΑ ΑΡΧΗ... ΜΕ ΤΟ ΨΩΜΙ

TO BEGIN — WITH THE BREAD

Ψωμί προζύμης λευκό & ολικής <sup>1 12</sup> White & whole-wheat sourdough bread	1,50
Χειροποίητη μους ταραμά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο   κρίταμο   τραγανή πίτα <sup>1 4 12</sup> Handmade tarama mousse with extra-virgin olive oil   crispy pita crust	7,00
Κλασικό τζατζίκι   αρωματικό λάδι <sup>7 12</sup> Classic tzatziki   aromatic oil	6,00
Σπιτική τυροκαυτερή με φέτα Π.Ο.Π.   βύσσινο <sup>7 12</sup> Homemade spicy feta P.D.O. cheese spread   sour-cherry marmalade	7,00
Πατέ πιπεριάς Φλωρίνης   μπαχαρικά   καρύδια   ξύδι ροδιού   ταχίни   πίτες στα κάρβουνα <sup>1 8 11 12</sup> Florina pepper pâté   spices   walnuts   pomegranate vinegar   tahini   charcoal-grilled pita	7,00

## ΩΜΑ | ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ | ΚΑΠΝΙΣΤΑ

RAW — MARINATED — SMOKED

Μοσχάρι carpaccio   πατάτες άχυρο   σάλτσα βουτύρου   πίκλες αγγουριού   μοσχολέμονο <sup>3 7 10 12</sup> Beef carpaccio   straw potatoes   butter sauce   pickled cucumber   lime	13,50
Carpaccio ψάρι ημέρας   ανθός αλατιού   λεμόνι   φύτρες   παρθένο ελαιόλαδο <sup>4</sup> Carpaccio of the catch of the day   salt flakes   lemon   sprouts   virgin olive oil	14,00
Ceviche λαβράκι   κόκκινο κρεμμύδι   τζίντζερ   μάνγκο   τσίλι   πίκλα καρότου   κόλιανδρος <sup>4 12</sup> Sea-bass ceviche   red onion   ginger   mango   chilli   pickled carrot   cilantro	14,50
Γαύρος μαρινάτος   πιπεριές Φλωρίνης   μαϊντανός   σκόρδο   μπούκοβο <sup>4 12</sup> Marinated anchovy   Florina peppers   parsley   garlic   red-pepper flakes	7,50
Καπνιστό σκουμπρί στα κάρβουνα   γλυκόξινα κρεμμύδια   ελιές   κάπαρη <sup>4 12</sup> Charcoal-smoked mackerel   sweet-and-sour onions   olives   capers	8,50

## ΚΡΥΕΣ & ΖΕΣΤΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

COLD & HOT SOUPS

Κρύα σούπα ταρατόρ   γιαούρτι   αγγούρι   άνηθος <sup>7 12</sup> Cold yoghurt soup   cucumber   dill	7,00
Ψαρόσουπα κλασική   λαχανικά   αγνό παρθένο ελαιόλαδο <sup>4 9</sup> Classic fish soup   feta mousse   sourdough croutons	12,00
Βελουτέ σούπα πατάτας με γαρίδες   βούτυρο   λάδι μαϊντανού   τρούφα <sup>2 7</sup> Velouté potato soup with shrimps   butter   parsley oil   truffle	13,50

## ΣΑΛΑΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ...

### SALADS TO SHARE

---

Ελληνική σαλάτα   ντομάτα   αγγούρι   πιπεριές   τραγανή κάπαρη   ελιές   φέτα   ρίγανη   κρεμμύδι   καπαρόφυλλα   παξιμάδια κριθαριού <sup>1 7 12</sup> Greek salad   tomato   cucumber   peppers   crispy capers   olives   feta   oregano   onion   caper leaves   barley rusks	12,00
Ρόκα & μαρούλι   ψητό ταλαγάνι   δυόσμος   ημίλιαστη ντομάτα   βερίκοκα   αμύγδαλα   βινεγκρέτ παλαιωμένου ξυδιού <sup>7 8 10 12</sup> Arugula & lettuce   grilled talagani   mint   semi-dried tomato   apricots   almonds   aged white-vinegar vinaigrette	12,00
Βλήτα βραστά   έξτρα παρθένο ελαιόλαδο   λεμόνι Boiled amaranth greens   extra-virgin olive oil   lemon	7,00
Σαλάτα γλυστρίδα   ρόκα   αγγούρι   πίκλα   γαύρος μαρινάτος   κρεμμύδι   κάπαρη   ντοματίνια   βινεγκρέτ βοτάνων <sup>4 10 12</sup> Purslane & arugula salad   cucumber   pickles   marinated anchovy   onion   capers   cherry tomatoes   herb vinaigrette	10,00
Μπουράτα   focaccia   ντομάτα κονκασέ   φράουλες   baby ρόκα   πέστο βασιλικού   ξύσμα λάιμ <sup>1 7 8</sup> Burrata   focaccia   tomato concassé   strawberries   baby arugula   basil pesto   lime zest	14,00
Κυκλαδίτικη σαλάτα   ντοματίνια   ξινοτύρι   κρίταμα   παξιμάδια κριθαριού   παρθένο ελαιόλαδο <sup>1 7 12</sup> Cycladic salad   cherry tomatoes   sour cheese   rock samphire   barley rusks   virgin olive oil	11,00
Caesar με τραγανές γαρίδες   iceberg   μαρούλι   γραβιέρα Κρήτης   καπνιστό μπέικον   dressing λεμόνι-αντσούγια <sup>1 2 3 4 7 12</sup> Caesar with crispy shrimps   iceberg   lettuce   Cretan graviera   smoked bacon   lemon-anchovy dressing	14,00

## ΤΥΡΙΑ

### CHEESES

---

Φέτα περιοχής   φρέσκια ρίγανη   ελαιόλαδο <sup>7</sup> Local feta   fresh oregano   virgin olive oil	5,50
Φέτα τηγανητή   φύλλο κρούστας   σουσάμι   μέλι <sup>1 7 11</sup> Fried feta   crust pastry   sesame   honey	7,50
Χαλούμι   ψητά λαχανικά   πράσινες ελιές   λάδι εσπεριδοειδών <sup>7 10 12</sup> Halloumi   grilled vegetables   green olives   citrus oil	10,00
Κατσικίσιες κροκέτες   κύμινο   πορτοκάλι   σινάπι   μαρμελάδα πορτοκάλι <sup>1 3 7 10</sup> Goat-cheese croquettes   cumin   orange   mustard seeds   orange marmalade	8,50
Τραγανές «καραμέλες» γραβιέρας Νάξου   ρετσέλι σύκου <sup>1 3 7</sup> Crispy Naxos graviera “candies”   fig chutney	9,00
Μπουγιουρντί   τραγανό ψωμί   φρέσκια ντομάτα   φέτα   πιπεριές <sup>1 7</sup> Bouyiourdi   toasted bread   fresh tomato   feta   peppers	8,00

## ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ... ΤΗΣ ΣΤΕΡΙΑΣ

HOT MEZE — FROM THE LAND

---

Ψητές καυτερές πιπεριές   ξύδι κρασιού   ελαιόλαδο   ελιές <sup>12</sup> Grilled hot peppers   wine vinegar   olive oil   olives	2,00
Φρέσκιες πατάτες τηγανητές Fresh french fries	5,00
Τηγανητά κολοκυθάκια   τζατζίκι <sup>1 7 12</sup> Fried zucchini   tzatziki	6,00
Κροκέτες κολοκυθιού   γαλοτύρι   δυόσμος   χώμα ελιάς <sup>1 3 7 12</sup> Zucchini croquettes   milky sour-cheese spread   spearmint   olive "soil"	8,50
Μελιτζάνα σπέσιαλ   τυριά περιοχής   πιπεριές   ντομάτα <sup>7 12</sup> Special eggplant   local cheeses   peppers   tomato	12,00
Σπιτικά ντολμαδάκια   αρωματικό γιαούρτι <sup>7 12</sup> Homemade dolmadakia   aromatic yoghurt	8,50
Κροκέτες μουσακά   κρέμα μπεσαμέλ   αρωματική σάλτσα κανέλας <sup>1 3 6 7 8 9 10 11 12</sup> Moussaka croquettes   béchamel cream   aromatic cinnamon sauce	10,00
Μπουρέκια μελιτζάνας   χοιρινός καβουρμάς   κασέρι   σάλτσα ντομάτας   τριμμένη φέτα <sup>1 3 7</sup> Eggplant rolls   pork kavourmas   kasseri   tomato sauce   grated feta	9,00
Ποικιλία μανιταριών σοτέ   σκόρδο   θυμάρι   ταρτάρ ντομάτας   κρέμα μετσοβίτικου   πέστο βασιλικού <sup>7 8</sup> Sautéed mushroom variety   garlic   thyme   tomato tartare   Metsovo-cheese cream   basil pesto	13,00

## ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ... ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

HOT MEZE — FROM THE SEA

---

Χταπόδι στα κάρβουνα   ξύδι κόκκινου κρασιού   ελαιόλαδο   ανθός αλατιού <sup>12 14</sup> Charcoal-grilled octopus   red-wine vinegar   olive oil   salt flakes	15,00
Χταπόδι με πικάντικη κόκκινη σάλτσα ντομάτας   μαϊντανοσαλάτα   αβοκάντο <sup>12 14</sup> Octopus in spicy tomato sauce   parsley salad   avocado	16,50
Σαρδέλες ψητές   λάδι μυρωδικών   ντομάτα ταρτάρ <sup>4</sup> Grilled sardines   herb oil   tomato tartare	9,50
Σαρδέλες «πλακί»   σάλτσα καμένης ντομάτας   βότανα   ψίχουλα προζυμιού   καραμελωμένο κρεμμύδι   κάπαρη <sup>1 4 12</sup> Baked sardines "plaki"   smoky tomato sauce   herbs   sourdough crumbs   caramelised onion   capers	10,00
Γαρίδες τραγανές με κρούστα ψωμιού   σάλτσα ανανά   σουσάμι   τσίλι <sup>1 2 3 6 11 12</sup> Crispy bread-cruste shrimps   pineapple sauce   sesame   chilli	17,00
Καλαμάρι γεμιστό στα κάρβουνα   τυριά περιοχής   ντομάτα <sup>7 12 14</sup>	

Charcoal-grilled stuffed squid   local cheeses   tomato	48,00/kg
<b>Θράψαλο τηγανητό   αϊόλι μυρωδικών</b> <sup>1 3 14</sup> Fried squid   herb aioli	11,00
<b>Τηγανητός μπακαλιάρος σε κουρκούτι   παντζάρια tartar   σκορδαλιά</b> <sup>1 4 12</sup> Battered fried cod   beetroot tartare   garlic spread	14,50
<b>Μύδια αχνιστά   κρεμμύδι   λεμόνι   μαϊντανός   λευκό κρασί</b> <sup>12 14</sup> Steamed mussels   onion   lemon   parsley   white wine	9,50
<b>Γάυρος τηγανητός   αϊόλι μυρωδικών</b> <sup>1 3 4</sup> Fried anchovy   herb aioli	9,50
<b>Γαρίδες σαγανάκι   φρέσκια ντομάτα   πιπεριές   φέτα   τσίλι</b> <sup>2 7</sup> Shrimps saganaki   fresh tomato   peppers   feta   chilli	17,00
<b>Καλαμάρι «carbonara»   χοιρινός καβουρμάς   γραβιέρα Κρήτης   πιπέρι   κρέμα κρόκου αυγού</b> <sup>3 7 12 14</sup> Squid “carbonara”   pork kavourmas   Cretan graviera   pepper   egg-yolk cream	14,50
<b>Τυλιχτό μπακαλιάρου   τортίγια   σάλτσα tartar   μαρούλι   πατάτες άχυρο   ντομάτα   σάλτσα βουτύρου</b> <sup>1 3 4 7 12</sup> Cod wrap   tortilla   tartare sauce   lettuce   straw potatoes   tomato   butter sauce	13,00

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΒΙΤΡΙΝΑ

FRESH FROM THE SEAFOOD DISPLAY

<b>Σουπιά ψητή στα κάρβουνα   μαϊντανός   εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο</b> <sup>12</sup> Charcoal-grilled cuttlefish   parsley   extra-virgin olive oil	14,00
<b>Γαρίδα ψητή   μαϊντανός   εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο</b> <sup>12</sup> Grilled shrimps   parsley   extra-virgin olive oil	13,50
<b>Ψάρια ψητά   αχνιστά   τηγανητά</b> <sup>4</sup> Fresh fish — grilled   steamed   fried	Τιμή ημέρας · Market price / kg

## PASTA | RISOTTO | ORZO

PASTA · RISOTTO · ORZO

<b>Ριζότο μανιταριών   τρούφα   παρμεζάνα   βούτυρο</b> <sup>7 12</sup> Mushroom risotto   truffle   parmesan   butter	12,50
<b>Ριζότο ντομάτας   τραγανά πλοκάμια καλαμαριού   αρωματικά βότανα   κουκουνάρι</b> <sup>1 3 7 8 12 14</sup> Tomato risotto   crispy squid tentacles   aromatic herbs   pine nuts	13,50
<b>Ψητή σουπιά cacio e pepe με mezze maniche   αρωματικό λάδι μελανιού</b> <sup>1 7 14</sup> Grilled cuttlefish cacio e pepe with mezze maniche   cuttlefish-ink infused oil	13,50

<b>Παστίσιο της στιγμής   mezze maniche   σιγομαγειρεμένος κιμάς   μπαχαρικά   αφρός μπεσαμέλ   γκρεμολάτα</b> <sup>1 7 9 12</sup> Deconstructed pastitsio   mezze maniche   slow-cooked beef   spices   béchamel foam   herb gremolata	<b>13,00</b>
<b>Linguine με γαρίδες   σάλτσα μπουγιαμπέσα   σαφράν   βασιλικός</b> <sup>1 2 7 9 12</sup> Linguine with shrimps   bouillabaisse sauce   saffron   basil	<b>19,00</b>
<b>Γιουβέτσι γαρίδας   κριθαράκι   μαύρη τρούφα   κρέμα γραβιέρας</b> <sup>1 2 7 9 12</sup> Shrimp giouvetsi   orzo   black truffle   Cretan-graviera cream	<b>19,00</b>
<b>Mezze maniche   ντοματίνια   μπουράτα   βασιλικός   καβουρδισμένα ψίχουλα προζυμιού</b> <sup>1 7</sup> Mezze maniche   cherry tomatoes   burrata   basil   toasted sourdough crumbs	<b>15,50</b>

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ

FROM THE GRILL — MEAT

<b>Λεπτές φέτες χοιρινό φιλέτο   σάλτσα λεμονιού   θυμάρι   πατάτες άχυρο</b> <sup>12</sup> Thinly sliced pork fillet   lemon sauce   thyme   straw potatoes	<b>12,50</b>
<b>Μπιφτέκια γεμιστά με τυρί Μετσόβου   αυγό τηγανητό   σάλτσα βουτύρου &amp; εστραγκόν   διπλοψημένες πατάτες   μανιτάρια</b> <sup>1 3 7</sup> Beef patties stuffed with Metsovo cheese   fried egg   tarragon-butter sauce   double-baked potatoes   mushrooms	<b>14,50</b>
<b>Μπιφτέκι στα κάρβουνα   ψητές πίτες   λεμονάτες πατάτες φούρνου</b> <sup>1 10</sup> Charcoal-grilled beef patty   grilled pita   lemon roast potatoes	<b>12,00</b>
<b>Σνίτσελ κοτόπουλο   σάλτσα μανιταριών   τηγανητές πατάτες</b> <sup>1 3 7 12</sup> Chicken schnitzel   mushroom sauce   french fries	<b>12,50</b>
<b>Κοτόπουλο στήθος ψητό   λεμονάτες πατάτες φούρνου   σκορδοβούτυρο βοτάνων</b> <sup>7 10</sup> Grilled chicken breast   lemon roast potatoes   herb garlic-butter	<b>11,00</b>

# 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.