



Lunch and Dinner Menu

Χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ακόμη και για τηγανητές πατάτες. Όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιούμε είναι φρέσκα, εκτός από αυτά που σημειώνονται με *. Όλα μας τα πιάτα φτιάχνονται με την παραγγελία και δεν υπάρχει τίποτα ψημένο εκ των προτέρων.

We use only Extra Virgin Olive oil, even for fried potatoes. All products we use are fresh, except for items marked with *. We cook all our food upon order, nothing is precooked in advance.

Chef: Olena Andruk

Ποικιλίες – Selections

Ποικιλία τυριών για δύο *Selection of Cheese for two*

Η επιλογή των τυριών περιλαμβάνει πέντε τυριά: Σαν Μιχάλη από το συνεταιρισμό Σύρου. Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Αρσενικό και Γραβιέρα από τη Νάξο, Χλωρό Σαντορίνης.
Selection of Cheese includes five cheeses: San Michalis from Syros, Ladotiro from Lesbos, Arseniko cheese and Graviera from Naxos, Hloro cheese from Santorini.

Ποικιλία αλλαντικών για δυο *Selection of Cold Cuts for two*

Η ποικιλία αλλαντικών περιλαμβάνει Λούζα Τήνου, Μεσογειακό λουκάνικο, Απάκι χοιρινό από την Κρήτη, λουκάνικο Ρεθυμνου χοιρινό με μυρωδικά.
Selection of Cold Cuts includes five products: "Louza" from Tinos (salted and spiced dried pork fillet), Sausage with wild greens, pork "Apaki" from Crete (smoked pork with herbs and spices), Cretan vinegar sausage, pork with herbs.

Ποικιλία ψαριών για δυο *Selection of Cured Fish for two*

Η ποικιλία ψαριών περιλαμβάνει καπνιστή πέστροφα, καπνιστό σολομό, γαιρο μαρινάτο, λακέρδα και καπνιστή ρέγγα.
Selection of Fish includes smoked trout, smoked salmon, marinated anchovies, "Lakerda" (salted bonito) and smoked herring.

Οι ποικιλίες των τυριών και των αλλαντικών είναι μια επιλογή από προϊόντα μικρών παραγωγών από διάφορα νησιά του Αιγαίου που διακρίνονται για την ιδιαίτερη γεύση τους. Καθώς κάποια από αυτά τα προϊόντα είναι εποχιακά και παράγονται σε πολύ μικρές ποσότητες μπορεί να αντικατασταθούν από άλλα αντίστοιχα ίδιας προέλευσης και ποιότητας.

We offer you a variety of selected Aegean island cheeses and Cold Cuts. These delicatessen products are made by local producers in small quantities and are famous for their exquisite taste. Please note, that some of these products are seasonal and can be substituted by an alternative of similar origin and quality.

Ορεκτικά – Appetizers

Βελουτέ σούπα αρακά με καπνιστό σολομό
Green pea cream soup with smoked salmon

Βελουτέ σούπα με κοτόπουλο
Cream soup with chicken

Παραδοσιακό τυρί Ταλαγάνι στη σχάρα με σπανάκι
Traditional Talagani cheese from Peloponnese grilled with spinach

Ψητή μελιτζάνα με ντομάτα, κατσικίσιο τυρί και βασιλικό
Grilled Eggplant with tomato, goat cheese and basil

Φάβα με μαριναρισμένο χταπόδι*, λιαστή ντομάτα και κάπαρη
Fava with marinated octopus, sundried tomatoes and capers*

Ταρτάρ καπνιστού σολομού με κάπαρη και αρωματικά βότανα
Smoked Salmon tartar with capers and aromatic herbs

Κοκτέιλ με γαρίδες*
Shrimp Cocktail*

Καβουροσαλάτα με πράσινο μήλο
Crab salad with green apple

Σαλάτες - Salads

Σαλάτα Σαντορίνης με ντοματίνια, κάπαρη, Χλωρό τυρί και γαύρο μαρινάτο
Santorini Salad with cherry tomatoes and capers, Chloro cheese and marinated anchovies

Σαλάτα με ρόκα, χαλούμι, λιαστές ντομάτες σε σάλτσα βαλσάμικο και μέλι
Salad with rocket, Haloumi cheese, sun dried tomatoes in balsamic and honey sauce

Δροσερή Σαλάτα με καρπούζι, φέτα, ρόκα, σε σάλτσα λάιμ με τσίλι (εποχής)
Fresh Salad with watermelon and feta, rocket leaves, lime and chili dressing (seasonal)

Σαλάτα με σπανάκι, φράουλες, μπλε τυρί, κουκουνάρι και βινεγκρέτ από χυμό ρόδι
Spinach salad with strawberries, blue cheese, pine nuts and pomegranate juice vinaigrette.

Ριζότο - Risotto

Ριζότο με μανιτάρια Porcini και κρέμα μαύρης τρούφας
Risotto with Porcini mushrooms and black truffle cream

Ριζότο με μελάνι σουπιιάς και καλαμάρι*
*Risotto with cuttlefish ink and calamari**

Πάστα – Pasta

(Η επιλογή σας /*Your choice of Spaghetti, Linguini, Pennes, Fussili*)

Πέστο Βασιλικού και λιαστές ντομάτες
Basil Pesto with sundried tomatoes

Τόνος με σάλτσα ντομάτας
Tuna with tomato sauce

Κυρίως Πιάτα - Main Dishes

Φρέσκο φιλέτο Σολωμού με μαύρο σινάπι και σπανάκι σε σάλτσα ροκφόρ
Fresh Salmon fillet with black mustard and spinach with Roquefort sauce

Φρέσκο φιλέτο Λαβράκι με τραχανά και τοματίνια
Fresh Sea Bass fillet with trachana and cherry tomatoes

Τηγανιτό φιλέτο Μπακαλιάρου με σκορδαλιά παντζαριού
Fried Cod fillet with beetroot skordalia

Γαρίδες* σωτέ με κουσκούς και καπνιστή πάπρικα
Shrimps sauté with couscous and smoky paprika sauce*

Καραβίδες* με ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς
Crayfish with cuttlefish ink tagliatelles*

Αστακοουρά* και τραγανή φωλιά παρμεζάνας με σάλτσα Σαμπάνιας
Lobster tail with Champagne sauce in a crispy Parmesan nest*

Κυρίως Πιάτα - Main Dishes

Κοτόπουλο κάρυ με κόκκινες και κίτρινες πιπεριές
Chicken with curry and colorful peppers

Μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές
Beef Patties with fresh French fries

Ψαρονέφρι με σάλτσα από άσπρο κρασί και σταφύλια
Pork tenderloin with sauce of white wine and grapes

Black Angus Ribeye με τηγανητές πατάτες
Black Angus Ribeye steak with fresh French fries

Black Angus φιλέτο σε σάλτσα από κόκκινο κρασί, baby πατάτες και πικάντικο ανανά
Black Angus fillet with red wine sauce, baby potatoes and spicy pineapple

Επιδόρπια - Desserts

Σουφλέ Σοκολάτας με παγωτό
Chocolate Soufflé with ice cream

Τιραμισού με Vinsanto
Tiramisu with Vinsanto

Crème brûlée

Κρύα σούπα από φράουλες με σπιτικό παγωτό
Cold Strawberry soup with homemade ice cream