

Ψωμί (κατ'άτομο) / Homemade bread (per person) 2.50

Ορεκτικά / Appetizer

Γαριδοουρές κεμπάπ με πέστο πελτέ ντομάτας, κάσιους και τζίντζερ
Grilled Prawntails with tomato paste, cashews and ginger pesto 20.00

Φαλάφελ με φρέσκο καβούρι και βινεγκρέτ λάιμ, τζίντζερ, μέντα
Fresh Crab falafel with fresh broad beans
and lime, ginger, mint dressing 22.00

Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο σε βασιλικό, λέμονγκρας, πάπρικα, κόλιανδρο και χούμους τζίντζερ
Grilled calamari marinated in basil, lemongrass, paprika,
coriander with ginger hummus 24.00

Κολοκύθια τεμπούρα με μους παντζάρι, γιαούρτι και τσίλι
Tempura zucchini with beetroot mousse, yogurt and chili 13.00

Άγριες αγκινάρες και χαλούμι σχάρας, πέστο αρακά με βούτυρο ούζου
Wild artichokes and grilled halloumi, pea pesto, ouzo butter 18.00

Μανιτάρια σχάρας μαριναρισμένα σε κύμινο, πάπρικα, κόλιανδρο με βινεγκρέτ χαρίσα
Grilled mushrooms marinated in cumin, paprika, coriander
with harissa vinaigrette 17.00

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη με βινεγκρέτ φέτας, πάστα ελιάς και ψητή πίτα
Greek salad with feta cheese vinaigrette, olive paste and pita bread 16.00

Baby σπανάκι, ραντίτσιο, αντίδι σγουρό, ρόκα, κίτρινα πλευρώτους, βινεγκρέτ πορτοκαλιού
Baby spinach, radicchio, escarol, rocket, yellow plevrotous mushrooms,
white balsamic vinegar and orange vinaigrette 16.50

Μεσκλάν, σπαράγγια, buffalo μοτσαρέλα, αβοκάντο και βινεγκρέτ χαλαπένο
Mesclun salad, asparagus, buffalo mozzarella, avocado and
jalapeno dressing 18.00

Μασσιγάτικο σχάρας με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών και βραστά λαχανικά Grilled amberjack fish with citrus dressing and boiled vegetables	35.00
Μακαρονάδα με γαρίδες σχάρας σε μπουγιαμπέσα με πέστο λέμονγκρας και βασιλικού Grilled Prawn pasta in bouillabaisse sauce and lemongrass, basil pesto	32.00
Παέλια με γαρίδες, καλαμάρι και ras el hanout Paella with grilled prawns, calamari and ras el hanout	42.00
Κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένο σε γιαούρτι, μέντα, κύμινο, πάπρικα λεμόνι με χούμους αγκινάρας και σάλτσα ψητών λεμονιών Grilled chicken marinated in yogurt, mint, cumin, paprika, lemon with artichoke hummus and lemon balm sauce	25.00
Ribeye Black Angus Ocean Beef με τσιμιτσούρι ντομάτας,μανιτάρια, σπαράγγια και πατάτες Ribeye Black Angus Ocean Beef with tomato chimichurri, grilled mushrooms, asparagus and potatoes	55.00

γλυκά / Desserts

Μιλφέιγ με κρέμα και σάλτσα αλμυρής καραμέλας Millefeuille with custard cream and salted caramel sauce	12.00
Παβλόβα με μους μασκαρπόνε και φράουλες Pavlova with mascarpone mousse and strawberries	12.00
Μους μπίτερ σοκολάτας με παγωτό βανίλια και σιρόπι λάιμ Bitter chocolate mousse with vanilla ice cream and lime syrup	12.00