

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

*Ορεκτικά / Appetizer*

**Γαριδοουρές και αγκινάρες σχάρας, βινεγκρέτ λάιμ, μέλι, τζίντζερ**  
Grilled prawn tails and artichokes, lime, honey, ginger vinaigrette 20.00

**Θράψαλο σχάρας με χούμους τζίντζερ, βινεγκρέτ βασιλικού, κόλιανδρο, πάπρικα**  
Grilled squid, ginger hummus, basil, coriander, paprika vinaigrette 17.00

**Χαλούμι σχάρας με "chutney" από ντοματίνια, λεμόνι, τζίντζερ, κάρδαμο**  
Grilled haloumi cheese, cherry tomatoes, lemon, ginger and cardamom chutney 15.00

**Μανιτάρια μαριναρισμένα σε πελτέ ντομάτας, λέμονγκρας, τσίλι με γιαούρτι τρούφας**  
Grilled marinated mushrooms in tomato paste, lemongrass, chili with truffle scented yogurt 16.00

**Συκώτι με χούμους, σαλάτα ντομάτα, δυόσμο, πετιμέζι ροδιού**  
Grilled Liver with hummus and tomato salad, pomegranate juice 15.00

**Spring roll πάπια με σκορδαλιά γλυκοπατάτας**  
Duck spring rolls with sweet potato "skordalia" 16.00

*Σαλάτες/Salads*

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

**Σαλάτα ρόκα, καρδιές μαρουλιού, πορτοκάλι, σταφίδες, παρμεζάνα, κολοκυθόσπορο, βινεγκρέτ πορτοκαλιού, λάιμ, μέλι**  
Rocket and lettuce salad, orange segments, raisins, parmesan cheese, pumpkin seeds, orange and lime vinaigrette 16.00

**Σαλάτα λάχανο, αβοκάντο, ροκίνι, μέντα, βινεγκρέτ λάιμ**  
Cabbage salad, avocado, rockini, mint, lime vinaigrette 14.00

## Κυρίως πιάτα/ Main courses

<b>Τσιπούρα φιλέτο σχάρας, βινεγκρέτ αυγοτάραχο, βραστά λαχανικά και πίκλα γλυστρίδα</b> Grilled sea bream fillet, bottarga dressing, boiled vegetables and pickled purslane	31.00
<b>Μακαρονάδα με γαρίδες, βούτυρο ντομάτας και ροτζυ εσπεριδοειδών</b> Grilled prawn pasta, tomato butter and citrus ponzu	33.00
<b>Ριζότο κολοκύθας με πέστο σπανάκι, βασιλικό, καρύδια και γκοργκοντζόλα</b> Pumpkin risotto, baby spinach, basil, walnuts and gorgonzola	25.00
<b>Κοτόπουλο σχάρας με πουρέ καρότο και βινεγκρέτ πορτοκάλι</b> Grilled chicken with carrot puree and orange vinaigrette	25.00
<b>Χοιρινό κότσι σιγοψημένο με BBQ-λαϊμ σάλτσα, πατάτες τηγανητές</b> Slow-cooked pork shank with BBQ-lime sauce, french fries	26.00
<b>Αρνί σχάρας με σάλτσα ντομάτα, θυμάρι και τραχανά</b> Grilled Lamb picanha, tomato, thyme sauce and 'Trahana'	32.00
<b>Μπριζόλα μοσχαρίσια ελληνική 550gr με βινεγκρέτ τρούφας, μανιτάρια, baby πατάτες</b> Grilled Greek veal steak 550gr, truffle balsamic vinegar dressing, mushrooms and baby potatoes	38.00

## Γλυκά/Desserts

<b>Μιλφείγ με σάλτσα αλμυρής καραμέλας</b> Millefeuille with salted caramel sauce	12.00
<b>Μους μπίτερ σοκολάτας με παγωτό βανίλια, σιρόπι λάιμ</b> Bitter chocolate mousse, vanilla ice cream, lime syrup	12.00
<b>Γαλακτομπούρεκο με σταφίδες, χουρμάδες, σιρόπι ροδόνηρου και σορμπέ ούζου</b>	

'Galaktoboureko', black raisins, dates, rosewater syrup, ouzo sorbet

15.00

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο  
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Σε περίπτωση αλλεργίας, παρακαλώ ενημερώστε αναλόγως τον υπεύθυνο  
του εστιατορίου.

The prices include all legal taxes.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
(receipt - invoice) has not been received.

In case the customer is allergic to any product ask politely to contact the  
manager in charge.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ Denisa Varcholova HEALTH INSPECTOR