

Ψωμί (κατ'άτομο) / Homemade bread (per person) 2.80

Ορεκτικά / Appetizer

Γαρίδες σχάρας, άγριες αγκινάρες Μάνης, βινεγκρέτ λάιμ
Grilled prawns, Mani wild artichokes, lime vinaigrette 24.00

Καλαμάρι σχάρας, ψητά παντζάρια, σταμναγκάθι, βινεγκρέτ λέμονγκρας, βασιλικός, λάιμ και τσίλι
Grilled calamari, roasted beets, chicory, lemongrass, basil, lime and chili vinaigrette 22.00

Καβούρι spring rolls με μαραθόριζα, πέστο αρακά και βινεγκρέτ Ρικάρ
Crab spring rolls with fennel, pea pesto and Ricard vinaigrette 18.00

Χαλούμι σχάρας, muhammara, βινεγκρέτ χαρίσας
Grilled halloumi, muhammara, harissa vinaigrette 14.00

Μανιτάρια σχάρας μαριναρισμένα σε πελτέ ντομάτας, τζίντζερ, λέμονγκρας με γιαούρτι τρούφας
Grilled mushrooms marinated in tomato paste, ginger, lemongrass with truffle yogurt 16.00

Κολοκύθια τεμπούρα με μπουρανί παντζάρι
Zucchini tempura with burani beetroot 12.00

Σαλάτες/Salads

Χωριάτικη σαλάτα, βινεγκρέτ φέτας, ψητές πίτες και πολτό ελιάς
Greek salad, feta cheese dressing, grilled pita bread, olive tapenade 16.00

Σαλάτα λάχανο, ραπανάκια, αβοκάντο, βινεγκρέτ Jalapeno
Cabbage salad, radishes, avocado, Jalapeno vinaigrette 14.00

Σαλάτα μεσκλάν, ρόκα, πορτοκάλι, μπουράτα, σούμακ και φυστίκια Αιγίνης
Mesclun and rocket salad, orange, burrata, sumac and pistachios 18.00

Λαβράκι φιλέτο σχάρας με βινεγκρέτ λαδολέμονο – λάιμ, σταμναγκάθι Grilled seabass fillet, lemon oil – lime vinaigrette, chicory	33.00
Λιγκουίνι με γαρίδες, σάλτσα ζαφοράς, Dry Martini, μάραθος και λάιμ Prawn linguine, saffron, Dry Martini, fennel and lime sauce	34.00
Κοτόπουλο σχάρας με βινεγκρέτ lemon balm, αγκινάρες, σπαράγγια, γιαούρτι με κρέμα τυρί Grilled chicken with lemon balm vinaigrette, artichokes, asparagus, yogurt with cream cheese	24.00
Σιγοψημένο κότσι χοιρινό, πουρές σελινόριζας και πράσο, τσιμιτσούρι σέλερι Slow-cooked pork shank, celery and leek puree, celery chimichurri	26.00
Μακαρονάδα Casarecce με τουρτουγκίτα μοσχίδας μαγειρεμένη σε Μαυροδάφνη Casarecce pasta with slow-cooked beef in Mavrodaphne	28.00
Μπριζόλα μοσχίδας, βινεγκρέτ ροζέ μπαλσάμικο – ντιζόν, γκρεμολάτα παρμεζάνας, baby πατάτες και μανιτάρια Grilled beef steak, pink balsamic-dijon vinaigrette, parmesan gremolata, baby potatoes and mushrooms	38.00
Γλυκά/Desserts	
Παβλόβα, μους μασκαρπόνε, φράουλες, σάλτσα λάιμ και τζίντζερ Pavlova, mousse mascarpone, strawberries, blueberry sauce, lime and ginger	12.00
Μους "bitter" σοκολάτας με σιρόπι λάιμ και παγωτό βανίλια Bitter chocolate mousse, lime syrup and vanilla ice cream	12.00
Μιλφείγ με κρέμα patisserie και αλμυρή καραμέλα Millefeuille with patisserie cream and salted caramel	12.00