

APPETIZERS/ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Mozzarella buratta with mastic flavored cherry tomatoes, red fruits and almond-basil sauce
Μοτσαρέλα μπουράτα με μαρινάτα ντοματάκια σε λάδι μαστίχας, κόκκινα φρούτα
και σάλτσα από βασιλικό και αμύγδαλα
€16.00

Moussaka croquettes with Santorinian tomato pesto
Κροκέτες μουςακά με πέστο σαντορινιού πελτέ
€14.00

Black Angus mini burgers with homemade pita bread from trahanas flour
and smoked yogurt
Μπιφτεκάκια Black Angus με πίτες από ξινόχοντρο τραχανά και καπνιστό γιαούρτι
€16.00

Santorinian zucchini tempura with avocado tzatziki and lime
Τηγανιτά κολοκύθια Σαντορίνης σε τεμπούρα με τζατζίκι από αβοκάντο και λάιμ
€8.00

Kantaifi crusted shrimps with fava and caper-raisin chutney
Γαρίδες κανταΐφι με φάβα και τσάτναι από σταφίδα και κάππαρη
€18.00

Greek style sushi with marinated sardines, vine leaves and red peppers of Florina
Ελληνικό sushi με μαρινάτη σαρδέλα, αμπελόφυλλο και πιπεριά Φλωρίνης
€12.00

Tuna carpaccio with watermelon, baby lettuce and lavender
Καρπάτσιο τόνου με καρπούζι, baby μαρούλι και λεβάντα
€17.00

Tomato-strawberry gazpacho with croaker fish tartar and ouzo espuma
Γκασπάτσο από ντομάτα και φράουλα με ταρτάρ από μυλοκόπι και αφρό από ούζο
€16.00

SALADS/ΣΑΛΑΤΕΣ

Green salad with citrus fruits, nuts, sesame crusted feta cheese croquettes and honey dressing
Πράσινη σαλάτα με εσπεριδοειδή, ξηρούς καρπούς, κροκέτες φέτας σε σουσάμι και dressing μελιού
€12.00

Traditional Santorinian salad with caper leaves, cherry tomatoes, cucumber, oregano pesto, carob rusk and choloro cheese
Παραδοσιακή σαντορινιά σαλάτα με καππαρόφυλλα, ντοματίνια, αγγούρι, πέστο από ρίγανη, ντάκο από χαρούπι και χλωρό τυρί
€12.00

Melon with baby rocket, spinach, prosciutto from Evritania and roasted pumpkin seeds
Πεπόνι με baby ρόκα, σπανάκι, προσούτο Ευρυτανίας και καβουρδισμένους σπόρους κολοκύθας
€13.00

Pasta salad with smoked salmon tartar and horseradish sauce
Σαλάτα από ζυμαρικά με ταρτάρ από καπνιστό σολομό και σάλτσα από χρένο
€15.00

PASTA AND RISOTTO/ZYMARIKA KAI PIZOTO

Papardelle with ratatouille sauce and smoked feta cheese
Παπαρδέλες με σάλτσα μπριάμ και καπνιστή φέτα
€14.00

Greek pasta flavored with cuttlefish ink with calamari, sundried tomatoes, chorizo and parmesan cream
Ελληνικά ζυμαρικά αρωματισμένα με μελάνι σουπιάς, φρέσκο καλαμάρι, λιαστή ντομάτα λουκάνικο chorizo και κρέμα παρμεζάνας
€19.00

Lobster orzo pasta flavored with lemongrass and basil
Αστακογιουβέτσι αρωματισμένο με λεμονόχορτο και βασιλικό
€38.00

Sweet pumpkin risotto with sage and crispy pancetta
Ριζότο με γλυκιά κολοκύθα, φασκόμηλο και τραγανή πανσέτα
€18.00

MAIN COURSES/ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Grilled calamari with sautéed spinach and tabbouleh
Ψητό καλαμάρι με σπανάκι σοτέ και ταμπουλέ
€19.00

Grilled salmon filet with spinach flavored quinoa, roasted cauliflower purée and citrus fruits
Σολομός σπανακοκινόα με πουρέ από ψητό κουνουπίδι και εσπεριδοειδή
€23.00

Sea bream with giant beans purée, chorizo, sea fennel and tarama mousse
Τσιπούρα με πουρέ από γίγαντες Πρεσπών, chorizo, κρίταμα και μους ταραμά
€22.00

Black Angus rib eye with sweet potato purée scented with burnt butter, mushrooms and crispy polenta
Black Angus rib eye με πουρέ γλυκοπατάτας αρωματισμένο με καμένο βούτυρο, μανιτάρια και τραγανή πολέντα
€38.00

Sundried tomato crusted pork (pasta negra) with feta cheese panacota, lemon flavored potato purée and green salad
Λαιμός από ιβηρικό χοιρίδιο σε κρούστα λιαστής ντομάτας με πανακότα φέτας, πουρέ από λεμονάτη πατάτα και μαρουλοσαλάτα
€19.00

Chicken filet with cannelloni stuffed with Santorinian zucchini and smoked cheese from Metsovo
Φιλέτο κοτόπουλο με κανελόνια γεμιστά με κολοκυθάκι Σαντορίνης και καπνιστό τυρί Μετσόβου
€20.00

DESSERTS/ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Mastic flavored cheesecake with citrus gel and pistachio ice cream
Cheesecake μαστίχας με ζελέ εσπεριδοειδών και παγωτό από φιστίκι Αιγίνης
€11.00

Caramelized white chocolate panacota with passion fruit and almond streusel
Πανακότα από καραμελωμένη λευκή σοκολάτα με φρούτα του πάθους και αμύγδαλο
€12.00

Milk chocolate namelaka with sour cherry ice cream, cherry sauce and amarena brownies
Ναμελάκα από σοκολάτα γάλακτος με παγωτό βύσσινο, σάλτσα κεράσι και amarena brownies
€13.00

Crème brulée with caramelized phyllo pastry based on the traditional Greek dessert called "galaktomppureko"
Κρεμ μπρουλέ "γαλακτομπούρεκο"
€10.00

Prices are inclusive of VAT 24%.

Food on this menu may contain traces of nuts and gluten.

Please ask our associates for further clarifications.

We welcome enquiries from customers that wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. 24%.

Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη.

Παρακαλούμε ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε σε ερωτήσεις σχετικά με τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα μας.

Παρακαλώ ενημερώστε μας για οποιεσδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.