

# ΜΕΝΟΥ

## Σαλάτες

### Γαριδοσαλάτα

πράσινα φύλλα, γαρίδες, βατόμουρα, κουκουνάρι, ντρέσινγκ φράουλας

12,00€

### Shrimp salad

Green salad, shrimps, berries, pine nuts, strawberry dressing

### Σαλάτα κοτόπουλο

κοτόπουλο, αγγούρι, ντομάτα, ρόκα, αβοκάντο, πορτοκάλι, ελαιόλαδο & λεμόνι

10,00€

### Chicken salad

Chicken, cucumber, tomato, arugula, avocado, orange, olive oil & lemon

### Τονοσαλάτα

άιμπεργκ, τόνος, καλαμπόκι, αυγό, ντοματίνια, αγγούρι, ντρέσινγκ γιαουρτιού

10,00€

### Tuna salad

Iceberg, tuna, corn, egg, cherry tomatoes, cucumber, yoghurt dressing

### Σαλάτα με παντζάρι & ρόδι

παντζάρι, ρόδι, καραμελωμένα καρύδια, φέτα, βαλσάμικο και πορτοκάλι

9,00€

### Beetroot & pomegranate salad

Beetroot, pomegranate, caramelized walnuts, feta cheese, balsamic vinegar & orange

### Χωριάτικη

ντοματίνια, αγγούρι, κάρφα, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, φέτα, λάδι & ξύδι

8,00€

### Greek salad

Cherry tomatoes, cucumber, capers, onion, peppers, olives, feta cheese, olive oil & vinegar

### Πράσινη σαλάτα

μαρούλι & ποικιλία φύλλων με ελαιόλαδο και ξύδι

7,00€

### Green salad

Lettuce, greeneries with olive oil & vinegar

## Ορεκτικά

### Πατάτες τηγανητές

Χρυσές τηγανητές πατάτες, ιδανικές για μοίρασμα

5,00€

### French fries

Golden french fries, ideal to share

### Καπνιστός σολομός με αβοκάντο

σολομός με αβοκάντο, βασιλικό και κρητικό παξιμάδι, – δροσερό και εκλεπτυσμένο.

12,00€

### Smoked salmon with avocado

Salmon with avocado, basil & Cretan dakos (rusk) – fresh and delicate

### Μπρουσκέτα με πάστα ελιάς

με ανθότυρο, ντομάτα, θυμάρι, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο

8,00€

### Bruschetta with olive paste

With cottage cheese, tomato, thyme, oregano & virgin olive oil

### Σαλάτα χταπόδι

δροσερή σαλάτα με τρυφερό χταπόδι και μυρωδικά

13,00€

### Octopus salad

Fresh salad with tender octopus & herbs

### Ταραμοσαλάτα

με λευκό ταραμά & κρητικά παξιμάδια

7,00€

### Taramosalata

with white tarama & cretan rusk (dakos)

### Πάστα ελιάς

Αρωματικός πολτός ελιάς με μυρωδικά.

6,00€

### Olive paste

Aromatic olive paste with herbs

### Φάβα

παραδοσιακή φάβα με καραμελωμένο κρεμμύδι

6,00€

### Fava

Traditional fava with caramelized onion

### Red velvet τζατζίκι

Αρωματικό και ιδιαίτερο με παντζάρι για χρώμα και γεύση

8,00€

### Tzatziki red velvet

Aromatic and special with beetroot for extra color & taste

## Κυρίως Πιάτα

**\*\*Για κρέατα αργής ωρίμανσης, ρωτήστε τον σερβιτόρο**

**\*\*For dry-aged meat, ask the server**

### Μπον φιλέ σε σουβλάκι

Ζουμερό μοσχαρίσιο φιλέτο σε καλαμάκι, σερβιρισμένο με γεμιστή πατάτα και sour cream

20,00€

### Sounlaki bon fillet

Juicy beef fillet on a stick, served with a stuffed potato and sour cream

### Φιλέτο κοτόπουλο al a crème

Μαλακό φιλέτο κοτόπουλο με μπρόκολο, μανιτάρια & κρέμα γάλακτος, συνοδευόμενο με ρύζι

14,00€

### Chicken fillet a la crème

Soft chicken fillet with broccoli, mushrooms & white cream, served with rice

### Ψαρονέφρι με πιπεράτη σάλτσα

Χοιρινό φιλέτο με σάλτσα πιπεριού και αρωματικό ρύζι

15,00€

### Tenderloin with pepper sauce

Pork fillet with pepper sauce & aromatic rice

## Θαλασσινά

### Χταπόδι ψητό

Καλοψημένο χταπόδι με ελαφρύ λεμονάτο dressing

16,00€

### Grilled octopus

Well-cooked octopus with light lemon dressing

### Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης και κάρφα

Σπέσιαλ πιάτο με φάβα, κάρφα & ελαιόλαδο

17,00€

### Grilled octopus with Santorini fava & capers

Special dish with fava, capers & olive oil.

### Καλαμάρι γεμιστό

με φέτα, λιαστή ντομάτα, θυμάρι με γλάσο λεμονιού-μελιού

15,00€

### Stuffed squid

With feta cheese, sun dried tomato, thyme with lemon-honey glaze

### Γαρίδες ψητές

Φρέσκες γαρίδες στη σχάρα με ελαφρύ λάδι-λεμόνι

15,00€

### Grilled shrimps

Fresh shrimps on the grill with light oil-lemon

### Γαρίδες σαγανάκι

Σταριασμένες γαρίδες σε αρωματική σάλτσα ντομάτας με φέτα

16,50€

### Saganaki shrimp

Shrimps saute in an aromatic tomato sauce with feta cheese

### Γαρίδες με σκόρδο

Σταριασμένες γαρίδες με σκόρδο, ελαιόλαδο & αρωματικά

11,00€

### Garlic shrimps

Shrimps sauté with garlic, olive oil & herbs

### Σολομός με σπανάκι

Ψητό φιλέτο σολομού με σπανάκι και rahm sauce

18,00€

### Spinach salmon

Baked salmon fillet with spinach & rahm sauce

## Μακαρόνια Θαλασσινών

### Γαριδομακαρονάδα

Πλούσια σε γαρίδες με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο και κρασί

16,00€

### Shrimp pasta

Rich in shrimps with tomato sauce, garlic & wine

### Λιγκουίνι με θαλασσινά & όστρακα

Πιάτο – ναυαρχίδα με γαρίδες, μύδια, κυδώνια σε σάλτσα ντομάτας με κρασί και αρώματα μεσογείου.

18,00€

### Linguine with seafood and shellfish

Signature dish with shrimps, mussels, quince in a tomato sauce with wine and Mediterranean aromas.

## Γλυκά

### Τσιζκέικ Μοχίτο

Δροσερό και αρωματικό γλυκό με γεύση μοχίτο

6,00€

### Cheesecake mojito

Fresh and aromatic mojito tasting dessert

### Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό

Ζεστό σουφλέ με ρευστή σοκολάτα και παγωτό βανίλια

7,00€

### Chocolate souffle with ice cream

Melting chocolate souffle with vanilla ice cream

### Τιραμισού

Κλασικό ιταλικό επιδόρπιο με κρέμα μασκαρπόνε & Espresso

6,00€

### Tiramisu

Classic Italian dessert with mascarpone cheese & espresso

## Φρουτοσαλάτες

### Φρουτοσαλάτα εποχής

Δροσερά φρούτα εποχής φρεσκοκομμένα

6,00€

### Seasonal fruit salad

Fresh fruit salad with seasonal fruits

### Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι

Με σοκολάτα, δημητριακά & ελληνικό γιαούρτι

7,00€

### Fruit salad with yoghurt

With chocolate, muesli & Greek yoghurt

