



DINNER MENU

19.00-00.30

Στην οικογενειακή μας φάρμα μεγαλώνουμε τα λαχανικά με τους παραδοσιακούς τρόπους που μας δίδαξαν οι παππούδες μας. Απολαύστε μαζί μας γεύσεις και αρώματα που εναλλάσσονται κάθε εποχή του χρόνου.

At our family farm we grow vegetables in the traditional way that our ancestors taught us. Enjoy with us flavors and aromas that change every season of the year

TO START

Λαυράκι carpaccio με εσπεριδοειδή και αυγά αχινού Sea Bass carpaccio with citrus and sea urchin eggs	18 €
Ceviche σολομού με dressing απο σόγια και σησαμέλαιο Salmon ceviche with soy and sesame dressing	15 €
Χταπόδι με τσακιστή πατάτα και μυρωδικά Octopus with boiled potato salad and herbs	15 €
Γαρίδες ψητές με guacamole και vinaigrette πορτοκάλι Grilled shrimp with guacamole and orange scented vinaigrette	19 €
Crispy chicken με spicy sauce γιαουρτιού Crispy chicken with spicy yoghurt sauce	14 €
Burrata με jamon και φύλλα escarole Fresh Italian Burrata cheese with jamon and escarole leaves	15 €
Seared tuna παναρισμένη με tandoori και αγγούρι τουρσί Seared tuna breaded with tandoori and pickled cucumber	17 €
Mini wagyu burgers με μαγιονέζα wasabi (ανά τμχ) Mini wagyu burgers with wasabi mayonnaise (per item)	13 €

FROM OUR FARM

Μπρουσκέτα με μελιτζάνα και φρέσκο ανθότυρο από κατσικίσιο γάλα φάρμας Bruschetta with aubergine and goat milk cheese from The Margi Farm	11 €
Ταλιατέλες με φρέσκια, τομάτα, eschalots, σχοινόπρασο και ρίγανη Tagliatelle with fresh tomato, shallots, chives and oregano	13 €

SALADS

Σαλάτα κινόα με μυρωδικά, ρόδι, lime και avocado Quinoa salad with pomegranate, lime, avocado and herbs	13 €
Σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο και vinegraitte yuzu Shrimp salad with mango and yuzu vinegraitte	16 €
Σαλάτα με ρεβίθια, τομάτα, μυρωδικά, κρεμμύδι, ελιές και φέτα Salad with chickpeas, tomatoes, onion, olives and feta cheese	12 €
Κρητική σαλάτα με κριθαροκούλουρα, τομάτα, ξινομυζήθρα Χανίων και baby ρόκα Cretan salad with barley rusks, tomato, soft Cretan cheese and baby rocket	14 €
Ανάμεικτη σαλάτα με μοσχαρίσιο carpaccio και flakes παρμεζάνας αρωματισμένη με λάδι τρούφας Mixed salad with veal carpaccio and parmesan flakes scented with truffle oil	17 €

PASTA

Γαριδομακαρονάδα Spaghetti with shrimp	19 €
Homemade gnocchi με κρέμα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα εποχής Homemade gnocchi with parmesan cream and seasonal truffle	19 €
Κριθαρότο με pesto βασιλικού και γαρίδες sauté Orzo with basil pesto and shrimp	19 €

M A I N

Σολομός με ψητό φαινόκιο και σάλτσα από τους χυμούς του
Salmon with roasted fennel and sauce from its juices

23 €

Σφυρίδα με κινόα και μυρωδικά από τη φάρμα μας
White grouper with The Margi Farm herbs scented quinoa

38 €

Ψάρι ολόκληρο (1 kg) με πατάτες γλασέ σε ζωμό μπουγιαμπέσας
Fish of the Day (1kg) with bouillabaisse glazed potatoes

69 €

Κοτόπουλο με purée λευκού καρότου και chips από kale
Chicken with purée roasted parsnip and kale chips

19 €

Χοιρινό steak από μαύρο χοίρο με τοματίνια εκραζέ
Black boar steak with crushed cherry tomatoes

25 €

Burger από Angus beef με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayo
Angus beef burger with cheddar, caramelized onions and spicy mayo

19 €

Αρνάκι με ψητή μελιτζάνα αρωματισμένη με κολιάνδρο και τζίντζερ και σάλτσα γιαουρτιού
Lamb with grilled aubergine, scented with coriander and ginger and a yogurt sauce

27 €

S T E A K S

Rib-eye από Prime Black Angus Αμερικής
Rib-eye from Prime American Black Angus

39 €

Wagyu Rib-eye

89 €

Φιλέτο μόσχου
Veal fillet

34 €

Λεπτό διάφραγμα
Inside skirt

29 €

Tomahawk από Prime Black Angus Αμερικής (για δύο άτομα)
Tomahawk from Prime American Black Angus (for two)

89 €

Όλα τα steaks σερβίρονται με σπιτικές πατάτες και sauce béarnaise.
All the steaks are served with homemade potatoes and sauce béarnaise.

D E S S E R T S

Namelaka yuzu με passion fruit crème, crumble σουσάμι και λάδι δυόσμου
Namelaka yuzu with passion fruit crème, sesame crumble and mint oil

11 €

Cheesecake malibu με confit ανανά και sorbet καρύδα
Malibu cheesecake with pineapple confit and coconut sorbet

10 €

Toffee pudding με πραλίνα και παγωτό Valrhona caramelia
Toffee pudding with nougat and Valrhona caramelia ice cream

11 €

Σφαίρα σοκολάτας με παγωτό, brownies, μπισκότο και ζεστή σάλτσα σοκολάτας
Chocolate sphere with ice cream, brownies, biscuit and hot chocolate sauce

11 €