



LUNCH MENU

12.30 - 18.30

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

Ceviche σολομού με dressing απο σόγια και σησαμέλαιο Salmon ceviche with soy and sesame dressing	15 €
Burrata με jamon και φύλλα escarole Fresh Italian Burrata cheese with jamon and escarole leaves	15 €
Λαυράκι carpaccio με εσπεριδοειδή και αυγά αχινού Sea Bass carpaccio with citrus and sea urchin eggs	18 €
Crispy chicken με spicy sauce γιαουρτιού Crispy chicken with spicy yoghurt sauce	14 €
Tartine με avocado, αυγά, φέτα και σουσάμι Avocado tartine with eggs, feta cheese and sesame	12 €
Γαρίδες ψητές με guacamole και vinaigrette πορτοκάλι Grilled shrimp with guacamole and orange scented	19 €

GREEK SECTION

Ελληνική χωριάτικη σαλάτα Traditional Greek salad	13 €
Σαλάτα με ρεβίθια, ντομάτα, μυρωδικά, κρεμμύδι, ελιές και φέτα Salad with chickpeas, tomatoes, onion, olives and feta cheese	12 €
Καλαμάρι τηγανιτό με lemon sauce Calamari fried with lemon sauce	15 €
Χταπόδι με τσακιστή πατάτα και μυρωδικά Octopus with boiled potato salad and herbs	15 €
Φέτα σε χωριάτικο φύλλο με μέλι και σουσάμι Fried feta cheese in filo pastry with sesame and honey	13 €
Τραγανές φέτες ζυμωτού ψωμιού με μελιτζάνα και φρέσκο ανθότυρο από κατσικίσιο γάλα της φάρμας μας Bruschetta with aubergine and goat milk cheese from The Margi Farm	11 €
Φρέσκα αυγά από τις κότες της φάρμας μας με τριμμένη ντομάτα και μυρωδικά Eggs from The Margi Farm fried in fresh grated tomato and herbs	12 €



LUNCH MENU

12.30 - 18.30

SALADS

Σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, τσιπς από μπέικον, παρμεζάνα, αυγό και Caesar's dressing
16 €
Salad with roasted chicken, bacon chips, parmesan, egg and Caesar dressing

Σαλάτα κινόα με μρωδικά, ρόδι, lime και avocado
13 €
Quinoa salad with pomegranate, lime, avocado and herbs

Ανάμεικτη σαλάτα με μοσχάρι caraccio και flakes παρμεζάνας αρωματισμένη με λάδι τρούφας
17 €
Mixed salad with parmesan flakes and veal carpaccio and scented with truffle oil

DESSERTS

Παγωτό (per scoop)
4 €
Ice cream selection (per scoop)

Toffee pudding με πραλίνα και παγωτό Valrhona caramelia
11 €
Toffee pudding with nougat and Valrhona caramelia ice cream

Mousse σοκολάτας
11 €
Chocolate mousse

Cheesecake malibu με confit ανανά και sorbet καρύδα
10 €
Malibu cheesecake with pineapple confit and coconut sorbet

Φρούτα εποχής
9 €
Fruits in season

MAIN

Σολομός με φρέσκα κρεμμυδάκια και sauce γιαουρτιού
23 €
Salmon with spring onions and yoghurt sauce

Σφυρίδα με κινόα και μρωδικά από τη φάρμα μας
38 €
White grouper with The Margi Farm herbs scented quinoa

Ψάρι ολόκληρο (1 kg) με πατάτες γλασέ σε ζωμό μπουγιαμπέσας
69 €
Fish of the Day (1 kg) with bouillabaisse glazed potatoes

Γαριδομακαρονάδα
19 €
Spaghetti with shrimp

Ταλιατέλες με φρέσκια τομάτα, eschalots, σχοινόπρασο και ρίγανη
13 €
Tagliatelle with fresh tomato, shallots, chives and oregano

Λιγκουίνι με κιμά
14 €
Linguine à la Bolognese

Κοτόπουλο με purée λευκού καρότου και chips από kale
19 €
Chicken with purée roasted parsnip and kale chips

Burger από Angus beef με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayo
19 €
Angus beef burger with cheddar, caramelized onions and spicy mayo

Rib-eye από Prime Black Angus Αμερικής
39 €
Rib-eye from Prime American Black Angus

Φιλέτο μόσχου
34 €
Veal fillet