



M E N U

12:30 - 00:00

Στην οικογενειακή μας φάρμα μεγαλώνουμε τα λαχανικά με τους παραδοσιακούς τρόπους, που μας δίδαξαν οι παππούδες μας. Απολαύστε 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 flavors and aromas that change every season of the year.

T O S T A R T

Σούπα κολοκύθας με κάστανο και λάδι απο κάρρου και lime |V|GF| 9 €
Pumpkin soup with chestnut and curry-lime oil

Carraaccio μόσχου μεμανιτάρια, αγκινάρα τουρσί και pecorino τρούφας 14 €
Beef carraaccio with sautéed mushrooms, pickled artichokes and truffle pecorino

Crispy chicken με spicy sauce γιαουρτιού 13 €
Crispy chicken with spicy yoghurt sauce

Γλυκοπατάτα ψητή, πουρέ, τσιπς και σάλτσα από πορτοκάλι |V|GF| 10 €
Sweet potatoes baked, mashed, chips and orange dressing

Σπαράγγια με jamón, τυρί «Σαν Μιχάλη» & σάλτσα από εσπεριδοειδή |V|GF*| 14 €
Asparagus with jamón, "San Michali" cheese & citrus fruit sauce

Κεφτέδες από μοσχαρίσιο κιμά με καλαθάκι Λημνου και τσιπς πατάτας με μαγιονέζα ντομάτας 14 €
Beef meatballs with "kalathaki" cheese from Limnos & potato chips with tomato mayonnaise

S A L A D S

Σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο, τοματίνια και vinaigrette βαλσάμικου |GF| 15 €
Salad with shrimps, avocado, cherry tomatoes and balsamic vinaigrette

Caesar's salad με κοτόπουλο, τσιπς από bacon, παρμεζάνα, αυγό 14 €
Caesar's salad with chicken, bacon chips, parmesan cheese, egg

Ζεστή σαλάτα με λαχανικά εποχής από τη Φάρμα μας με vinaigrette από μουστάρδα-μέλι-lime |V|GF| 12 €
Warm salad with seasonal vegetables from The Margi Farm with honey-mustard-lime vinaigrette

Σαλάτα με σολομό ζεστού καπνίσματος, μαγιονέζα από wasabi και μπρόκολο |GF| 15 €
Smoked salmon salad with wasabi and broccoli mayonnaise

|V| Vegetarian |V*| Can be modified to Vegetarian |GF| Gluten Free |GF*| Can be modified to Gluten Free

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α. | Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αγιοστρατίτης Θεοδωρής
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | Ψωμί: 3€
Executive Chef: Panagiotis Giakalis | The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market inspection: Agiostratitis Theo
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE) | Bread: 3€

M A I N

Cotoletta alla Milanese με ρόκα-τοματίνια Cotoletta alla Milanese with rocket & cherry tomatoes	29 €
Κοτόπουλο με τοματίνια, βασιλικό, παρμεζάνα και πατάτες με spicy μαγο και μυρωδικά Chicken with cherry tomatoes, basil, parmesan cheese and potatoes with spicy mayo and herbs	18 €
Angus beef burger με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια & spicy μαγο Angus beef burger with cheddar, caramelized onions and spicy mayo	19 €
Φιλέτο μόσχου με homemade πατάτες και σάλτσα béarnaise Fillet of beef with homemade potatoes & béarnaise sauce	GF* 32 €
Rib-eye με homemade πατάτες και σάλτσα béarnaise Rib-eye with homemade potatoes and béarnaise sauce	GF* 38 €
Ossobuko με πουρέ λαχανικών & gremolata Ossobuko with mashed vegetables & gremolata	GF 27 €
Συκώτι μοσχαρίσιο με πουρέ πατάτας και ψητό baby jem μαρούλι Beef liver with potato purée and roasted baby jem lettuce	GF 23 €
Μπακαλιάρος με πουρέ πατάτας, χόρτα, τσιπς από σκόρδο & αυγοτάραχο Cod with potato purée, greens, garlic & botargo chips	23 €
Σφουρίδα με quinoa και μυρωδικά από τη φάρμα μας White grouper with quinoa and herbs from The Margi Farm	38 €

P A S T A

Linguine Arrabbiata	V GF* 12 €
Γιουβέτσι με αρνάκι και γραβιέρα Νάξου στον ξυλόφουρνο Stonebaked gouvetsi with lamb and "Graviera" cheese from Naxos	17 €
Χειροποίητα gnocchi σε σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh truffle	V 18 €
Παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο χοιρινό και κρέμα μυζήθρας Pappardelle with braised pork and "mizithra" cheese cream	17 €

D E S S E R T S

Σφαίρα σοκολάτας με παγωτό, brownies, μπισκότο και ζεστή sauce σοκολάτας Chocolate sphere with ice cream, brownies, biscuit and hot chocolate sauce	10 €
Τάρτα με κρέμα βανίλιας, αχλάδι, αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια Vanilla cream tart with pear, salted caramel and vanilla ice cream	11 €
Μπακλαβάς με φιστίκι σε κρέμα & παγωτό Baklava with pistachio in cream & ice cream	9 €

| V | Vegetarian | V* | Can be modified to Vegetarian | GF | Gluten Free | GF* | Can be modified to Gluten Free

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α. | **Αγορανομικός Υπεύθυνος:** Αγιοστρατίτης Θεοδωρής
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | **Ψωμί:** 3€
Executive Chef: Panagiotis Giakalis | The prices include Municipal Tax & VAT | **Person in charge in case of market inspection:** Agiostratitits Theo
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE) | **Bread:** 3€