



A LA CARTE MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

| | |
|---|-------------|
| Λαβράκι carpaccio πάνω σε πληγούρι αρωματισμένο με εσπεριδοειδή και μυρωδικά Seabass carpaccio on oat-groats scented with citrus and herbs | 14 € |
| Carpaccio μόσχου μεμανιτάρια, αγκινάρα τουρσί και γραβιέρα Κρήτης Veal carpaccio with mushrooms, pickled artichoke and Cretan gruyere | 14 € |
| Seared tuna παναρισμένο με tandoori και αγγούρι τουρσί Seared tuna pané with tandoori and pickled cucumber | GF 14 € |
| Burrata με τοματίνια μαριναρισμένα σε pesto βασιλικού Fresh Italian Burrata with cherry tomatoes marinated in basil pesto | GF VG 12 € |
| Πιτάκια με μπακαλιάρo σε κουρκούτι, αϊολί και μαριναρισμένο tartare από παντζάρι Mini pies filled with fried cod, aioli and marinated beetroot tartare | 8 € / τμχ |
| Πατάτες στη δράκα με γιαούρτι αρωματισμένο με λεμόνι, σχοινόπρασο και αυγοτάραχο Potatoes in a cinder fire with yogurt scented with lemon, chives and fish roe | GF 12 € |
| Ψητές jumbo γαρίδες με spicy lemon oil Grilled prawns with spicy lemon oil | 19 € |
| Μύδια αχνιστά με σκόρδο & μαϊντανό Mussels steamed in garlic & parsley | GF 13 € |

ΣΑΛΑΤΕΣ

| | |
|---|----------|
| Κρητική σαλάτα με ντοματίνια, ελιές, ντακάκια από χαρούπι, φρέσκο κρεμμύδι, ελαιόλαδο και ξινομυζήθρα Cretan salad with cherry tomatoes, olives, barley rusks, onion, Cretan cheese & olive oil | VG 13 € |
| Σαλάτα βαλεριάνα με πέστο ψητής πιπεριάς Φλωρίνης και ανθότυρο πάνω σε tortilla Valerian salad with grilled pepper pesto and anothotiro cheese on a tortilla | VG 14 € |
| Σαλάτα με ψητά μαρούλια, γαρίδες, αβοκάντο, φιλέτα από πορτοκάλι και vinaigrette από μαρούλι της Φάρμας μας Grilled lettuce from our Farm with shrimps, avocado, orange slices & vinaigrette sauce | GF 16 € |
| Caesar's salad με κοτόπουλο, chips από bacon, παρμεζάνα και αυγό Caesar's salad with chicken, bacon chips, parmesan cheese & egg | 14 € |

|VG| Vegetarian, |GF| Gluten Free

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

| | |
|--|------|
| Χειροποίητα gnocchi σε σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh truffle | 17 € |
| Spaghetti με φρέσκο ψάρι ημέρας Spaghetti with fresh fish of the day | 21 € |
| Ζυμαρικά κοχύλια γεμιστά με surf και turf από γαρίδα και μοσχάρι, μελιτζάνα, σάλτσα τομάτας & χλωροτύρι Pasta shells filled with surf and turf from shrimp & veal, eggplant, tomato sauce & traditional cheese from Santorini | 17 € |
| Spaghetti con rollette με πιπεριές Φλωρίνης και φρέσκια σάλτσα τομάτας Spaghetti con rollette with peppers from Florina and fresh tomato sauce | 14 € |
| Γιουβέτσι σαρδέλας Sardine giouvetsi | 15 € |

ΚΥΡΙΩΣ

| | |
|---|----------|
| Σφυρίδα με quinoa και μυρωδικά από τη φάρμα μας White grouper with quinoa and herbs from The Margi Farm | 38 € |
| Λαβράκι με αλμύρα και σάλτσα από θαλασσινά αρωματισμένη με εστραγκόν Sea bass with sea herbs and a seafood sauce scented with tarragon | 23 € |
| Κοτόπουλο με τοματίνια ψητά και πατάτες με spicy mayo και μυρωδικά Chicken with grilled cherry tomatoes & potatoes with spicy mayo and herbs | GF 17 € |
| Schnitzel από χοιρινό entrecôte με φασολάκια στα κάρβουνα Schnitzel from pork entrecôte with green beans on the grill | 22 € |
| Αρνάκι με purée ελιάς και σαλάτα μυρωδικών Lamb with olive purée & herb salad | GF 25 € |
| Rib-eye από Prime Black Angus Αμερικής Rib-eye from Prime American Black Angus | GF 38 € |
| Hanging tender μαριναρισμένο με ginger με homemade πατάτες & σάλτσα béarnaise Hanging tender marinated with ginger, with homemade potatoes and béarnaise sauce | GF 27 € |
| Angus beef burger με cheddar, bacon, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayo Angus beef burger with cheddar, bacon, caramelized onions and spicy mayo | 19 € |

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

| | |
|--|----------|
| Σφαίρα σοκολάτας με παγωτό, brownies, μπισκότο και ζεστή sauce σοκολάτας Chocolate sphere with ice cream, brownies, biscuit & hot chocolate sauce | VG 12 € |
| Μπακλαβάς με φιστίκι σε κρέμα & παγωτό Baklava with pistachio in cream & ice cream | VG 9 € |
| Cheesecake με παγωτό raspberry Cheesecake with raspberry ice cream | VG 9 € |

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & ΦΠΑ. |
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€