



A LA CARTE MENU

Celebrating 10 years of cooperation with our executive chef Panagiotis Giakalis
We present our celebratory menu featuring some of our signature dishes of the past 10 years.

Γιορτάζοντας την 10ετή μας συνεργασία με τον executive chef Παναγιώτη Γιακαλή
Σας παρουσιάζουμε το εορταστικό μας μενού με κάποια από τα πιο αντιπροσωπευτικά πιάτα αυτής της δεκαετίας

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Sea bass carpaccio with citrus fruits and sea urchin Λαυράκι καρπάτσιο με εσπεριδοειδή και αχινό (2012)	17 €
Seared Tuna breaded with tandoori and pickled cucumber Καπνιστός Τόνος παναρισμένος με tandoori και αγγουράκι τουρσί (2017)	19 €
Anchovy tempura with lime-mayo and bruschetta with tomato and marinated anchovies Γαύρος σε τεμπούρα με μαγιονέζα λεμονιού και bruschetta με ντομάτα και γαύρο μαρινέ (2012)	14 €
Avocado cannelloni with Salmon, scented with sesame-oil Cannelloni avocado με Σολομό αρωματισμένο με σησαμέλαιο (2013)	18 €
Octopus over smashed potatoes and rocket pesto Χταπόδι πάνω σε «τσακιστή» πατατοσαλάτα με pesto ρόκας (2013)	17 €
Grilled Shrimps with guacamole and orange vinaigrette Γαρίδες ψητές με γουακαμόλε και vinaigrette πορτοκάλι (2016)	19 €
Eggplant breaded with almond and tomatoes Μελιτζάνα παναρισμένη με αμύγδαλο και τартάρ ντομάτας (2021)	14 € VG
Mini pies filled with fried cod, aioli and marinated beetroot tartare Πιτάκια με μπακαλιάρο σε κουρκούτι, αγιολί και μαριναρισμένο tartare παντζαριού (2020)	9 €/ pc

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Cretan salad with cherry tomatoes, olives, barley rusks, fresh onion, olive oil and "xynomyzithra" cheese Κρητική σαλάτα με ντοματίνια, ελιές, φρέσκο κρεμμύδι, ξινοτύρι και ντακάκια από χαρούπι (2012)	16 € VG
Salad with aged gorgonzola, walnuts, grapes and "petimezi" vinaigrette Σαλάτα με vinaigrette πετιμέζι, σταφύλια, παλαιωμένη γκοργκοντζόλα και καρύδια (2014)	17 €
Mixed salad with beef carpaccio, parmesan flakes and truffle vinaigrette Ανάμεικτη σαλάτα με μοσχαρίσιο carpaccio, flakes παρμεζάνας και vinaigrette τρούφας (2015)	20 €
Shrimp salad with mango, cashew nuts and yuzu vinaigrette Σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο, κάσιους και vinaigrette από yuzu (2018)	17 €
Kale and cabbage salad with parmesan and a peanut butter vinaigrette sauce Σαλάτα με Kale και λάχανο, vinaigrette φιστίκι και παρμεζάνα (2022)	14 € VG

PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh truffle Νιόκι με σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα εποχής (2012)	24 €
Shrimp pasta Γαριδομακαρονάδα (2015)	26 €
Pasta with catch of the day Σπαγγέτι με φρέσκο ψάρι ημέρας (2019)	23 €
Orzo with herbs, grilled squid and caper powder Κριδαρότο μυρωδικών με ψητό καλαμάρι και πούδρα κάπαρης (2013)	19 €

MAIN / ΚΥΡΙΩΣ

Sea bass with sea weed, fish-roe, grilled squid and urchin salad Λαυράκι με αλμύρα, ταραμά, καλαμάρι ψητό και αχινოსσαλάτα (2014)	39 €
Cod with aioli over "trahanas", with fresh tomatoes and herbs Μπακαλιάρος με κρούστα αγιολί πάνω σε τραχανά μαγειρεμένο με φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά (2013)	34 €
Lamb with chickpea puree, "Kalamon" olives and tomato confit Αρνί με πουρέ ρεβιθιού, ελιές καλαμών και κονφί ντομάτες (2013)	29 €
Chicken with cherry tomatoes, potatoes and spicy mayo with herbs Κοτόπουλο με τοματίνια ψητά, πατάτες με spicy mayo και μυρωδικά (2019)	24 €
Hanging tender marinated with ginger with homemade potatoes & béarnaise sauce Hanging tender μαριναρισμένο με ginger, με homemade πατάτες & σάλτσα béarnaise (2016)	34 €
Rib-eye with homemade potatoes and béarnaise sauce Rib-eye με homemade πατάτες και σάλτσα μπεαρνέζ (2012)	49 €
Angus beef burger with cheddar cheese, bacon, caramelized onion and spicy mayo Angus beef burger με cheddar, bacon, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayo (2015)	25 €
Catch of the day with grilled vegetables Ψάρι ολόκληρο ημέρας με ψητά λαχανικά (2018)	85 €/kg

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Tarte tatin with salted caramel miso and vanilla ice-cream (2 people) Tarte tatin, με αλμυρή καραμέλα miso και παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης (2 άτομα)	19 €
Pistachio Crème Brulee, yogurt-ginger ganache, apricot and pistachio ice-cream Crème Brulee φιστίκι Αιγίνης, γκανάζ γιαούρτι-τζίντζερ, βερίκοκα και παγωτό φιστίκι Αιγίνης	13 €
Ice-cream tower with hazelnuts, espresso and caramel Παγωτό με φουντούκια, espresso και καραμέλα	14 €
Pavlova with forest fruits Ρανίονα με φρούτα του δάσους	12 €

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

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