



APPETIZER

Bread & dip of the day 2€

Beef carpaccio marinated. 18€
rocket - parmesan

Bruschetta 12€
tarama - marinated anchovy – roe

Shrimps “Saganaki” 14€
spicy tomato sauce – feta – garlic -peppers

Greek mixed dips 10€
tarama – tzatziki – fava – pita bread with oil and oregano

Grilled octopus 18€
fava – herbs

Mussels mariniere 16€
white wine – lemon – celery – butter

Haloumi cheese mille-feuille 12€
grilled vegetables – balsamic

Zucchini croquets “Kolokithokeftedes” 10€
feta – yoghurt sauce

Grilled manouri cheese 12€
honey – sesame

Fried feta cheese 12€
sesame crust – tomato jam

SALADS

Greek 12€
cherry tomatoes – cucumber – onion - pepper – olives - feta – caper – rusk

Caesar 14€
lettuce – iceberg – anchovy – parmesan – croutons – bacon – Caesar dressing

Superfood 16€
lettuce variety – cherry tomatoes – strawberries – goji berries – blueberries – pomegranate – quinoa - honey & yoghurt dressing

Pandesia 12€
lola rosso – lola green – spinach – rocket – radicchio – graviera cheese – balsamic vinaigrette

Rocket 12€
parmesan – baby rocket - balsamic vinaigrette

PASTA-RISOTTO

Mushroom risotto 18€
truffle oil – parmesan - cream

Sea bass risotto 24€
saffron – wine

Prawns 26€
(spaghetti or risotto)
parmesan – tomato – wine - pesto

Sea food 26€
(linguine or risotto)
shrimp – mussels – calamari – parmesan – tomato – wine - pesto

Lobster 34€
(spaghetti or risotto)
parmesan – tomato – pesto

MAIN DISHES

SEAFOOD

Stuffed pineapple 25€
shrimp – chicken – saffron – honey – steamed rice

Sea bass fillet 24€
seasonal greens – lemon oil

Grilled salmon 25€
sauteed vegetables - dill

Grilled king prawns 30€
Rocket – cherry tomatoes

Grilled calamari 26€
fresh mixed salad

Fried calamari 26€
aioli – rocket

Grilled sea bream 24€
lemon oil – sauteed vegetables

Fish of the day 75€
per kilo

Lobster 110€
per kilo

MEAT

Black angus rib - eye 32€
sauteed mushrooms – vegetables – French fries

Entrecote tagliata 28€
vegetables – sweet potato puree – chimichurri sauce

Pork tomahawk steak 24€
thyme – rocket – French fries

Pork tenderloin 26€
fig confit in wine with star anise -sweet potato puree – vegetables - cloves

Chicken fillet 18€
free range chicken - thyme & lime cream – sauteed vegetables – French fries

Rack of lamb 32€
herb crust – vegetables

Grilled beef patty 20€
rocket – cherry tomatoes – French fries

DESSERTS

Orange pie 8€
ice cream

Yoghurt in two textures 10€
honey - walnuts

Tiramisu 10€
mascarpone

Cheesecake 11€
hazelnut praline

Profiteroles 11€
chocolate

Today’s special dish Please ask your waiter.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί και ντιπ ημέρας	2€
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο ρόκα – παρμεζάνα	18€
Μπρουσκετάκια ταραμάς – μαριναρισμένος γαύρος – μπρίκ	12€
Γαρίδες σαγανάκι πικάντικη σάλτσα τομάτας – φέτα - πιπεριές – σκόρδο	14€
Τριλογία αλοιφών ταραμάς – τζατζίκι – φάβα – πιτάκι - λαδάκι με ρίγανη	10€
Χταπόδι στη σχάρα φάβα – μυρωδικά	18€
Μύδια μαρινιέ λευκό κρασί – λεμόνι – σέλερι – βούτυρο	16€
Μιλφέιγ Χαλούμι ψητά λαχανικά – βαλσάμικο	12€
Κολοκυθοκεφτέδες φέτα – ντιπ γιαουρτιού	10€
Μανούρι στη σχάρα μέλι – σουσάμι	12€
Βαρελίσια φέτα τηγανιτή σουσάμι – μαρμελάδα τομάτας	12€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική τοματίνια – αγγούρι – κρεμμύδι – πιπεριά – ελιά – φέτα – παξιμάδι - κάπαρη	12€
Σίζαρ μαρούλι – άισπεργκ – αντζούγια – παρμεζάνα – κρουτόν – μπέικον – σώς	14€
Σούπερ φούντ ποικιλία μαρουλιών – τοματίνια – φράουλες – γκότζι μπερί – μύρτιλα – ρόδι –κινόα - σώς μελιού με γιανούρτι	16€
Πανδαισία σαλάτας λόλα – σπανάκι – ρόκα – ραντίτσιο – γραβιέρα – βινεγκρέτ βαλσάμικου	12€
Ρόκα Baby ρόκα – παρμεζάνα – βινεγκρέτ βαλσάμικου	12€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΑ

Ριζότο μανιταριών λάδι τρούφας – παρμεζάνα – κρέμα γάλακτος	18€
Φιλέτο λαβράκι ριζότο σαφράν – κρασί	24€
Γαρίδες (μακαρονάδα ή ριζότο) παρμεζάνα – τομάτα – κρασί - πέστο	26€
Θαλασσινά (λινγκουίνι ή ριζότο) γαρίδες – μύδια – καλαμάρι – παρμεζάνα – τομάτα – κρασί - πέστο	26€
Αστακός (μακαρονάδα ή ριζότο) παρμεζάνα – τομάτα – πέστο	34€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
Γεμιστός ανανάς γαρίδες – κοτόπουλο – σαφράν – μέλι – ρύζι ατμού	25€
Φιλέτο λαβράκι χόρτα – λαδολέμονο	24€
Σολομός σχάρας σωτέ λαχανικά – άνηθος	25€
Βασιλικές γαρίδες σχάρας ρόκα- τοματίνια	30€
Καλαμάρι σχάρας φρέσκια μίξ σαλάτα	26€
Καλαμάρι τηγανιτό αγιολί – ρόκα	26€
Τσιπούρα σχάρας λαδολέμονο – σωτέ λαχανικά	24€
Ψάρια ημέρας το κιλό	75€
Αστακός το κιλό	110€

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Rib-eye black Angus λαχανικά – πατάτες τηγανιτές - σωτέ μανιτάρια	32€
Entrecote tagliata λαχανικά – πουρές καπνιστής γλυκοπατάτας – τσιμιτσούρι σώς	28€
Χοιρινή μπριζόλα tomahawk θυμάρι – ρόκα – πατάτες τηγανιτές	24€
Ψαρονέφρι σύκα κονφί – κρασί με αστεροειδή γλυκάνισο -γαρύφαλλο – πουρέ γλυκοπατάτας – λαχανικά	26€
Κοτόπουλο φιλέτο ελευθέρας βοσκής - κρέμα θυμάρι με λάιμ – σωτέ λαχανικά – πατάτες τηγανιτές	18€
Αρνίσιο καρέ κρούστα μυρωδικών – λαχανικά	32€
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο ρόκα – τοματίνια – πατάτες τηγανιτές	20€

ΓΛΥΚΑ

Πορτοκαλόπιτα παγωτό	8€
Γιαούρτι σε δύο υφές μέλι - καρύδια	10€
Τιραμισού μασκαρπόνε	10€
Τσίζκεικ πραλίνα φουντουκιού	11€
Προφιτερόλ σοκολάτα	11€

Πιάτο ημέρας (ρωτήστε το σερβιτόρο σας)

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.