

## APPETIZERS

<b>Bread &amp; dip of the day</b>	2€
<b>Meatballs</b> Tomato – feta	12€
<b>Cod croquettes</b> garlic dip	12€
<b>Mushrooms and spinach</b> egg-lemon sauce	12€
<b>Shrimps “Saganaki”</b> spicy tomato sauce – feta – garlic -peppers	16€
<b>Greek mixed dips</b> tarama – tzatziki – fava – pita bread with oil and oregano	10€
<b>Grilled octopus</b> fava – herbs	18€
<b>Mussels mariniere</b> white wine – lemon – celery – butter	16€
<b>Haloumi cheese mille-feuille</b> grilled vegetables – balsamic	12€
<b>Zucchini croquets “Kolokithokeftedes”</b> feta – yoghurt sauce	10€
<b>Grilled manouri cheese</b> honey – sesame	12€
<b>Fried feta cheese</b> sesame crust – tomato jam	12€

## SALADS

<b>Greek</b> cherry tomatoes – cucumber – onion - pepper – olives - feta – caper – rusk	
<b>Caesar</b> lettuce – iceberg – anchovy – parmesan – croutons – bacon – Caesar dressing	
<b>Chef’s salad</b> lettuce variety – cherry tomatoes – prosciutto – blue cheese – walnuts – croutons – yoghurt sauce and olive oil	
<b>Pandesia salad with manouri</b> lola rosso – lola green – spinach – rocket – radicchio – graviera cheese – balsamic vinaigrette	
<b>Rocket</b> parmesan – baby rocket - balsamic vinaigrette	

## PASTA-RISOTTO

<b>Mushroom risotto</b> truffle oil – parmesan - cream	18€
<b>Prawns linguine</b> parmesan – tomato – wine - pesto	26€
<b>Sea food linguine</b> shrimp – mussels – calamari – parmesan – tomato – wine - pesto	28€
<b>Lobster linguine</b> parmesan – tomato – pesto	36€

## MAIN DISHES

### SEAFOOD

<b>Stuffed pineapple</b> shrimp – chicken – saffron – honey – steamed rice	27€
<b>Sea bass fillet</b> seasonal greens – lemon oil	26€
<b>Grilled salmon</b> sauteed vegetables - dill	28€
<b>Grilled king prawns</b> rocket – cherry tomatoes	37€
<b>Grilled calamari</b> fresh mixed salad	26€
<b>Fried calamari</b> aioli – rocket	26€
<b>Grilled sea bream fillet</b> lemon oil – sauteed vegetables	26€
<b>Fish of the day</b> per kilo	75€
<b>Lobster</b> per kilo	110€

### MEAT

<b>Black angus rib - eye</b> sauteed mushrooms – vegetables – French fries	35€
<b>Beef fillet</b> vegetables – French fries – pepper sauce	32€
<b>Beef medallion</b> mashed potatoes and tarragon sauce	28€
<b>Pork tomahawk steak</b> thyme – rocket – French fries	24€
<b>Pork tenderloin</b> fig confit in wine with star anise -sweet potato puree – vegetables - cloves	26€
<b>Chicken fillet</b> thyme & lime cream – sauteed vegetables – French fries	18€
<b>Lamb shank</b> mashed potatoes and mint sauce	27€
<b>Grilled beef patty</b> rocket – cherry tomatoes – French fries	22€
<b>Moussaka</b> layers of eggplant – potatoes – minced meat – creamy béchamel sauce	17€
<b>DESSERTS</b>	
<b>Orange pie</b> ice cream	8€
<b>Dubai chocolate</b> kataifi - walnuts	12€
<b>Tiramisu</b> mascarpone	10€
<b>Cheesecake</b> hazelnut praline	11€
<b>Baklavas</b> ice cream	12€

*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€

**Κεφτεδάκια**

τομάτα – φέτα

12€

**Κροκέτες μπακαλιάρου**

ντιπ σκόρδου

12€

**Μανιτάρια με σπανάκι**

σάλτσα αυγολέμονου

12€

**Γαρίδες σαγανάκι**

πικάντικη σάλτσα τομάτας – φέτα - πιπεριές – σκόρδο

16€

**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

**Σίζαρ**

μαρούλι – άιςπεργκ – αντζούγια – παρμεζάνα – κρουτόν – μπέικον – σώς

14€

**Σαλάτα του Σέφ**

ποικιλία μαρουλιών – τοματίνια – προσούτο – μπλέ τυρί – καρύδια – κρουτόν – σώς γιαουρτιού

16€

**Πανδαισία σαλάτας με μανούρι**

λόλα – σπανάκι – ρόκα – ραντίτσιο – γραβιέρα – βινεγκρέτ βαλσάμικου

14€

**Ρόκα**

Baby ρόκα – παρμεζάνα – βινεγκρέτ βαλσάμικου

12€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΑ

**Ριζότο μανιταριών**

λάδι τρούφας – παρμεζάνα – κρέμα γάλακτος

18€

**Γαρίδες λινγκουίνι**

παρμεζάνα – τομάτα – κρασί - πέστο

26€

**Θαλασσινά λινγκουίνι**

γαρίδες – μύδια – καλαμάρι – παρμεζάνα – τομάτα – κρασί - πέστο

28€

**Αστακός λινγκουίνι**

παρμεζάνα – τομάτα – πέστο

36€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

**Γεμιστός ανανάς**

γαρίδες – κοτόπουλο – σαφράν – μέλι – ρύζι ατμού

27€

**Φιλέτο λαβράκι**

χόρτα – λαδολέμονο

26€

**Σολομός σχάρας**

σωτέ λαχανικά – άνηθος

28€

**Βασιλικές γαρίδες σχάρας**

ρόκα- τοματίνια

37€

**Καλαμάρι σχάρας**

φρέσκια μίξ σαλάτα

26€

**Καλαμάρι τηγανιτό**

αγιολί – ρόκα

26€

**Τσιπούρα φιλέτο σχάρας**

λαδολέμονο – σωτέ λαχανικά

26€

**Ψάρια ημέρας**

το κιλό

75€

**Αστακός**

το κιλό

110€

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

**Rib-eye black angus**

λαχανικά – πατάτες τηγανιτές - σωτέ μανιτάρια

35€

**Μοσχαρίσιο φιλέτο**

λαχανικά – πατάτες τηγανιτές – σώς πιπεριού

32€

**Φιλετάκια μοσχαρίσια**

σάλτσα εστραγκόν – πουρέ πατάτας

28€

**Χοιρινή μπριζόλα tomahawk**

θυμάρι – ρόκα – πατάτες τηγανιτές

24€

**Ψαρονέφρι**

σύκα κονφί – κρασί με αστεροειδή γλυκάνισο -γαρύφαλλο – πουρέ γλυκοπατάτας – λαχανικά

26€

**Κοτόπουλο φιλέτο**

κρέμα θυμάρι με λάιμ – σωτέ λαχανικά – πατάτες τηγανιτές

18€

**Αρνίσιο κότσι**

με πουρέ πατάτας – σάλτσα μέντας

27€

**Μπιφτέκι μοσχαρίσιο**

ρόκα – τοματίνια – πατάτες τηγανιτές

22€

**ΜΟΥΣΑΚΑΣ**

μελιτζάνες – πατάτες – κιμάς – κρέμα μπεσαμέλ

17€

## ΓΛΥΚΑ

**Πορτοκαλόπιτα**

παγωτό

8€

**Ντουμπάι Σοκολάτα**

Κανταίφι – καρύδια

12€

**Τιραμισού**

μασκαρπόνε

10€

**Τσιζκεικ**

πραλίνα φουντουκιού

11€

**Μπακλαβάς**

παγωτό

12€

26.A.1 Υγειονομικός –  
αγορανομικός υπεύθυνος  
Βέρτος Νικόλαος

**Πιάτο ημέρας** (ρωτήστε το σερβιτόρο σας)

Ενημερώστε μας εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες.