

Χειροποίητα αρτοσκευάσματα με χαρουπάλευρο και αλεύρι ζέα, ελαιόλαδο και ελιές Καλωσόρισμα του chef <i>Handmade breads, carob and zea, olive oil & olives</i> <i>Amuse Bouche</i>	3 €
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 100ml <i>Extra virgin olive oil 100ml</i>	2 €

Σούπα · Soup

Μπουγιαμπέσα με αιγαιοπελαγίτικα ψάρια, σκορδάτα κρουτόν και λάδι καπνιστής πάπρικας <i>Aegean style Bouillabaisse soup, garlic croutons and smoked paprika oil</i>	19 €
---	-------------

Πρώτα πιάτα · Appetizers

Μαριναρισμένα καλαμαράκια* με τσιγαριαστά χόρτα εποχής <i>Marinated squids with sautéed seasonal greens</i>	16 €
Φέτα σε φύλλο κρούστας με ταχίνι και σάλτσα από μύρτιλα <i>Feta cheese in fillo pastry with tahini and blueberries sauce</i>	14 €
Τριλογία από ελληνικές κρύες σαλάτες (τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα) <i>Greek salads Trio (tzatziki, spicy feta cheese dip, aubergine salad)</i>	13 €
Πράσινη φάβα με γαρίδες και μοσχολέμονο <i>Green pea fava with shrimps and lime</i>	19 €
Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα καρότο και μπούκοβο <i>Grilled "talagani" cheese with carrot marmalade and chili flakes</i>	14 €
Ψητή μελιτζάνα με μέλι και σκόρδο, ψητά τοματίνια και φέτα <i>Grilled aubergine with honey and garlic, baked cherry tomatoes and feta cheese</i>	13 €
Ελληνικές πατάτες bravas με πικάντικη σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης και σκορδάτη σάλτσα φέτας <i>Greek "patatas bravas" .Spicy red pepper and garlicky cheese sauce</i>	11 €
Καραμελωμένο χταπόδι με φάβα <i>Caramelized octopus with fava</i>	19 €
Κεφτεδάκια με γιαουρτοκαρότο, τσίπς αραβικής πίτας και χωριάτικες πατάτες <i>Meatballs with yogurt and carrot, Arabic pie chips and village potatoes</i>	15 €
Δροσερό ceviche με φέτες καλαμποκιού και πουρέ γλυκοπατάτας <i>Pleasantly cold ceviche with slices of corn and sweet potato puree</i>	16 €

Σαλάτες · Salads

- Ελληνική σαλάτα με φέτα ΠΟΠ, κρίταμο, καπαρόφυλλα και φρέσκια ρίγανη** **13 €**
Greek traditional salad with P.O.P feta cheese, samphire, caper leaves and fresh oregano
- Σαλάτα Καστελόριζο με τραγανά φύλλα εποχής, πιπεριές τουρσί, καρότο και κρεμμυδάκι φρέσκο** **10 €**
Kastelorizo Salad with crunchy green leaves, pickled peppers, carrot and spring onion
- Καλοκαιρινή σαλάτα με καρπούζι, αβοκάντο, κρεμμύδι, φέτα, δυόσμο και λαδολέμονο** **13 €**
Summer salad with watermelon, avocado, onion, feta cheese, mint, lemon and olive oil dressing
- Πράσινη σαλάτα με φρούτα εποχής, κολοκυθόσπορο, κατσίκισιο τυρί και κόκκινο κρεμμύδι τουρσί** **13 €**
Greens and seasonal fruits, pumpkin seeds, goat cheese and pickled red onion
- Σαλάτα με γαρίδες, πρασινάδες εποχής, μαραθόριζα, ραπανάκι, σουσάμι με βινεγκρέτ από μοσχολέμονο και άνηθο** **17 €**
Shrimp salad, greens, fennel root, radish, sesame seeds, dill and lime vinaigrette
- Δροσερή σαλάτα με μαυρομάτικα και πολύχρωμα ελληνικά λαχανικά** **13 €**
Crisp salad with black eyed peas and colorful Greek vegetables

Ριζότο & Pasta · Risotto & Pasta

Αστακός με λιγκουίνι, σπιτική μπισκ, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό	36 €
<i>Lobster with linguine, homemade bisque, fresh tomato and fresh basil</i>	
Ριζότο με άγρια μανιτάρια και τρούφα	22 €
<i>Wild mushroom and truffle risotto</i>	
Ριζότο θαλασσινών	22 €
<i>Seafood Risotto</i>	
Κριθαρώτο με κοτόπουλο, λεμόνι, θρούμπι, σπανάκι και φέτα	16 €
<i>Chicken orzo, lemon, savory, spinach, lemon and feta cheese</i>	
Μυλοκόπι και χωριάτικη σαλάτα με κριθαράκι	21 €
<i>Croaker and Greek village salad with orzo pasta</i>	

Κυρίως πιάτα · Main dishes

Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας <i>Aegean fish of the day</i>	83 €/kg
Φρέσκος αστακός στη σχάρα με ψητό μαρούλι και σάλτσα μυρωδικών <i>Fresh grilled Lobster, grilled lettuce and fresh herbs sauce</i>	98 €/kg
Φαγκρί φιλέτο σωτέ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο μαϊντανού <i>Sea bream fillet a la plancha provencal vegetables and parsley - lemon sauce</i>	21 €
Μυλοκόπι πλακί με λαχανικά <i>Oven baked croaker with vegetables</i>	21 €
Λαβράκι φιλέτο πάνω σε ζεστή σαλάτα από κοκκινιστά χόρτα εποχής <i>Sea bass fillet, warm seasonal greens and tomato sauce</i>	21 €
Γαρίδες στη σχάρα με σαλάτα αβοκάντο και λαδολέμονο βασιλικού <i>Grilled prawns with avocado and olive oil, lemon and basil</i>	23 €

Κυρίως πιάτα · Main dishes

Κοτόπουλο στήθος, σπαστές πατάτες φούρνου με πάπρικα και δροσερή σάλτσα γιαουρτιού <i>Grilled chicken breast, baked potatoes écrasé with paprika and yogurt sauce</i>	18 €
Χοιρινά φιλετάκια με ελληνικά ψητά λαχανικά και ξινόμηλο <i>Pork slices with Greek roasted vegetables and sour apple</i>	19 €
Φιλετάκια μόσχου στη σχάρα μεμανιτάρια σωτέ και πατάτες baby <i>Grilled slices of veal fillet, sautéed mushrooms and baby potatoes</i>	28 €
Αρνίσιο κότσι μπρεζέ με μπριάμ και σάλτσα μαυροδάφνης <i>Braised lamb shank, ratatouille and mavrodafni wine sauce</i>	23 €
Rib – eye με πολύχρωμο χαβιάρι λαχανικών <i>Grilled Rib – eye with colorful vegetable caviar</i>	39 €

Επιδόρπια · Desserts

Σπασμένο μιλφέιγ με παγωτό βανίλια <i>Crushed mille feuille with vanilla ice cream</i>	7 €
Μπακλαβάς Γιαννιώτικος με παγωτό καϊμάκι <i>Ioannina style baklava with kaimaki ice cream</i>	7 €
Παγωτό ελληνικό γιαούρτι με μαρμελάδα τομάτα, φρέσκο δυόσμο και ελαιόλαδο βασιλικού <i>Greek yogurt ice cream with tomato marmalade, fresh mint and basil oil</i>	7 €
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια και coulis φράουλα <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and strawberry coulis</i>	7 €
Κρέμα λευκής σοκολάτας με φρέσκο ανανά, τριμμένη καρύδα και dulce de leche <i>White chocolate crème with fresh pineapple, coconut powder and dulce de leche</i>	7 €

Executive Chef: Ξένια Μπουζαρανίδου

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου. Η φέτα είναι ΠΟΠ και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Στις τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται δώρο Πάσχα και Χριστουγέννων 8%.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης

All our sauces (fava ext.) are being prepared with special care directly in our kitchen. Feta cheese as a PDO and for salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil. Products with the indication * is deep freezing. All prices include municipal taxes, service & VAT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance. Le restaurant traite feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie. Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für Kundenzu sonderstellung nebendem Ausgang.

Prices do not include Easter and Christmas Bonus 8%.

If you are allergic to any ingredient, please, inform your waiter.

Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.