



EXECUTIVE CHEF / TASOS MANTIS

**DINNER**



Best Restaurant Awards  
2016

bread & dip 2.00 €

---

## SALAD & MORE

φασολάκια με καπνιστή πανσέτα, παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και οξύμελι 12.50 €  
mesclun σαλάτα με κατσικίσιο τυρί Ευβοίας, μυρωδικά και dressing λιαστής τομάτας 10.00 €  
butternut lettuce με λαχανικά τουρσί και λαδολέμονο με τρούφα 11.00 €  
nicoise σαλάτα με σολομό, φασολάκια, αυγό και τραγανή κινόα 11.00 €  
ημιαφυδατωμένο παντζάρι με καραμελωμένα καρύδια και κρέμα από νιβατό Βερδικούσας 11.50 €

## TO START

μανιτάρια με radicchio, ρόκα, τοματίνια και μείγμα τυριών π.ο.π. 9.00 €  
bao buns με σπετσοφαί από λουκάνικο μαύρου χοίρου και τηγανιτό κρεμμύδι 11.00 €  
κινόα με homemade μαριναρισμένο σολομό, ντομάτα, σκινόπρασο και lime 12.00 €  
καλαμάρι σωτέ με cous cous, κρίταμο και κόκκινη ρόκα 12.00 €  
τυριά και αλλαντικά επιλεγμένα από μικρούς παραγωγούς από ολη την Ελλάδα 16.00 €

## PASTA & RISOTTI

κριθαρότο με μάραθο και μαριναρισμένες γαρίδες \* 15.50 €  
ραβιόλι με μοσχαρίσια ουρά και καπνιστή μελιτζάνα 16.50 €  
πτισάνη με μανιτάρια εποχής και ξινοτύρι Νάξου 15.00 €  
linguini με μοσχαράκι ραγού και ξινομυζήθρα Κρήτης 17.00 €

## FISH & MEAT

λαυράκι με πουρέ κολοκύθι, σπαράγγια και σάλτσα από μάραθο 18.00 €  
τσιπούρα με σπανάκι, ντομάτα, κάππαρη και τραγανό άγριο ρύζι 18.00 €  
πετεινός Κρήτης με πουρέ καλαμπόκι και χόρτα τσιγαριαστά 17.00 €  
πανσέτα καραμελωμένη με ζεστή μελιτζανοσαλάτα και πατάτες baby 17.00 €  
rib eye angus beef με πατάτες Νάξου 28.00 €

---

## DESSERTS

mousse λευκής σοκολάτας με crumble από φιστίκι Αιγίνης και lime 7.50 €  
parfait σοκολάτας με ανάλαφρη σαντιγί καραμέλας 7.50 €  
cheesecake με φράουλες και streusel από βρώμη 7.50 €

---

\* κατεψυγμένο

στις συνταγές χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο - τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι από έλληνες μικρούς παραγωγούς  
στις τιμές συμπεριλαμβάνεται φ.π.α και δημοτικός φόρος  
ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)  
στην είσοδο του εστιατορίου υπάρχει δελτίο παραπόνων  
αγορανομικός υπεύθυνος: μικάλης κουφογιάννης  
παρακαλούμε ενημερώστε εκ των προτέρων το προσωπικό του εστιατορίου για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε  
το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες

bread & dip 2.00 €

---

## SALAD BAR

green beans with smoked pancetta, aged "arseniko" cheese from Naxos and acid-honey dressing 12.50 €  
mesclun salad with goat cheese from Evia island, herbs and sundried tomato dressing 10.00 €  
butternut lettuce with pickled vegetables, cardamom and olive oil-lemon dressing with truffle 11.00 €  
nicoise salad with salmon, green beans and egg with crust of quinoa 11.00 €  
semi dried beetroot with caramelized walnuts and crème of local cheese "nivato" 11.50 €

## TO START

mushrooms with radicchio and mix of greek local cheese 9.00 €  
bao buns with sausage from greek black pig and fried onion 11.00 €  
quinoa with homemade marinated salmon and lime 12.00 €  
sautéed calamari with cous cous, samphire and red rocket salad 12.00 €  
greek selected cheese and cold cuts from our chef -- for 2 16.00 €

## PASTA & RISOTTI

'kritharoto' with fennel and prawns \* 15.50 €  
ravioli with oxtail and smoked eggplant 16.50 €  
pearl barley with seasonal mushrooms and sour cheese of Naxos island 15.00 €  
linguine pasta with braised veal and "xinomyzithra" cheese from Crete 17.00 €

## FISH & MEAT

sea bass with zucchini purée, asparagus and wild fennel sauce 18.00 €  
bream with spinach, tomato, capers and puff of wild rice 18.00 €  
rooster with mashed corn and greens 17.00 €  
pancetta with warm caramelized eggplant and baby potatoes 17.00 €  
angus beef rib eye with potatoes from Naxos Island 28.00 €

## DESSERTS

white chocolate with peanut from Aegina island crumble and lime 7.50 €  
chocolate parfait with smooth caramel whipped cream 7.50 €  
cheesecake with strawberries and oats streusel 7.50 €

---

frozen \*

in our recipes we use extra virgin olive oil - the products and the raw materials we use are of greek small producers

prices include vat and city tax rate and waiter charges / at the restaurant entrance there is a complaint form

the consumer has no obligation to pay if they do receive the legal documentation (receipt - invoice)

responsible by the law: mihalis koufogiannis

please inform in advance our personnel about any allergies or intolerances you may have

our menu can contain traces of allergenic substances



**WINES**



Best Restaurant Awards  
2016

## SPARKLING & CHAMPAGNE

	120 ML	700 ML
prosecco doc, prosecco, castella	6.00 €	28.00 €
moscato d'asti doc, moscato	6.00 €	28.00 €
pierre gimonnet et fils brut, chardonnay	16.00 €	98.00 €

---

## WHITE

	150 ML	700 ML
κτήμα μίγα, μοσχάτο Τυρνάβου	5.00 €	22.00 €
κτήμα μουσών 9, ασύρτικο, trebbiano, sauvignon blanc	5.00 €	22.00 €
αλεξάνδρα, κλαούντια παπαγιάννη, μαλαγουζιά	7.00 €	30.00 €
παπαργυρίου blanc, μοσχούδι, ασύρτικο		28.00 €
τέχνη αλυπίας, sauvignon blanc, ασύρτικο		29.00 €
πέτρινες πλάγιές παλυβού, chardonnay, μαλαγουζιά		29.00 €
ήδυσμα δρυός, τέχνη οίνου, chardonnay		34.00 €
santo wines, ασύρτικο		34.00 €
κτήμα άλφα, sauvignon blanc fume		39.00 €

## ROSE

	150 ML	700 ML
εξ 'αρνών ροζέ, κλαούντια παπαγιάννη, ξινόμαυρο, grenache rouge ημίξηρος	6.00 €	24.00 €
κτήμα μίγα, μοσχάτο Τυρνάβου	6.00 €	24.00 €
sacha lichine blend rose		29.00 €

## RED

	150 ML	700 ML
ιδιωτική συλλογή αντωνοπούλου, μαυροδάφνη, merlot	6.00 €	24.00 €
κτήμα μουσών, χρυσόλιθος, merlot	7.00 €	26.00 €
κοκκίνο βελούδο, κτήμα γκλίναβου, αγιωργίτικο, μπεκιάρι, βλάχικο	8.00 €	34.00 €
νάουσα θυμιόπουλου, ξινόμαυρο		32.00 €
νεμέα αϊβαλή, αγιωργίτικο		34.00 €
mencia κτήμα κίτου, mencia		38.00 €
κτήμα alpha, pinot noir		42.00 €

---

## DESSERT

		500 ML
μοσχάτο λήμνου, κτήμα κατζηγεωργίου	6.00 €	28.00 €
λιαστός, κτήμα silva δασκάλακη, λιάτικο	8.00 €	35.00 €