Ορεκτικά / Appetizers

- **Βελουτέ σούπα κολοκύθας** με κάστανα, τζίντζερ και κανέλλα ..... 7€
  Pumpkin veloute soup with chestnuts, ginger and cinnamon
- **Ποικιλία ψητών λαχανικών** με σάλτσα καπνιστού Μετσοβόνε ..... 8.5€
  Variety of grilled vegetables with smoked Metsovone cheese sauce
- ***"Φρικασέ"* μανιταριών** με καραμελωμένο μπαλσάμικο & τραγανές μπρουσκέτες με άρωμα σκόρδου ..... 9€
  Mushroom *"fricassee"* with caramelized balsamic and crispy garlic bruschetta
- **Αυγά τηγανιτά** με λουκάνικο και καπνιστή πάπρικα ..... 8€
  Fried eggs with sausage and smoked paprika
- **Ψητή φέτα** σε φύλλο κρούστας με γλυκό κρασί Σάμου και σουσάμι ..... 7€
  Feta cheese baked in crust with sweet Samos wine and sesame
- **Ψητά χτένια** με πουρέ σελινόριζας, πράσο και λεμόνι ..... 18€
  Grilled scallops with celeriac puree, leek and lemon
- **Τρυφερό καρπάτσιο μοσχαριού** με φέτα, μέλι, δεντρολίβανο και πράσινο μήλο ..... 17€
  Tender veal carpaccio with feta, honey, rosemary and green apple
- ***"Κοντοσούβλι"*** με πουρέ κρεμμυδιού, τοματίνια και ελαφρύ τζατζίκι ..... 14€
  "Kontosouvli" with scallions puree, tomato and light greek tzatziki
- **Πίτσα Μαργαρίτα** ..... 10€
  Pizza Margherita

Σαλάτες / Salads

- **Silver** ανάμεικτη σαλάτα, με μανιτάρια, κρουτόν, παλαιωμένη παρμεζάνα και βινεγκρέτ μπαλσάμικο ..... 11€
  Silver mixed salad with mushrooms, croutons, grated parmesan and vinaigrette sauce
- **Ανάμεικτη σαλάτα** με βινεγκρέτ λιαστής τομάτας, μπρουσκέτες με ζεστό κατσικίσιο τυρί, μέλι και φυστίκια Αιγίνης ..... 10€
  Mixed salad and bruschetta with warm goat cheese, honey, pistachios and sun dried tomato vinaigrette
- **Casa** πράσινη σαλάτα με κρουτόν, κουκουνάρι, σταφίδες, τριμμένη παρμεζάνα και βινεγκρέτ μπαλσάμικο ..... 12€
  Casa green salad with croutons, pine nuts, raisins, grated parmesan and vinaigrette sauce
- **Ανάμεικτη σαλάτα** με γραβιέρα, σαλάμι Λευκάδος και βινεγκρέτ απο μαύρο μπαλσάμικο ..... 10€
  Mixed green salad with gruyere, Lefkada salami and black balsamic vinaigrette
- **Σαλάτα πληγούρι** με βινεγκρέτ πορτοκαλιού, τραγανά λαχανικά και σολομό ..... 11€
  Gruel salad with vegetables, salmon and orange vinaigrette
- **Σαλάτα παντζάρι** με καπνιστό χέλι και σάλτσα γιαουρτιού ..... 13€
  Beets salad with smoked eel and yogurt sauce

Ζυμαρικά / Pasta

- **Λιγκουίνι με *"ραγού"* μανιταριών**, κρέμα γραβιέρας και θυμάρι
  Linguini with mushroom *"ragout"*, thyme and gruyere cream ..... 14€
- **Σπαγγέτι καρμπονάρα** με απάκι και μελάτο αυγό
  Spaghetti carbonara with "apaki" and soft-boiled egg ..... 16€
- ***"Ανοιχτό"* ραβιόλι με μοσχαρίσια ουρά** και σάλτσα τομάτας
  ***"Open"* ravioli with beef tail** and tomato sauce ..... 18€
- **Κριθαρώτο με γαρίδες**, αρωματικά και αυγοτάραχο
  Barley pasta with shrimps, herbs and fish roe ..... 17€

Κυρίως / Main Dishes

- **Ψητός σολομός** με χειμερινά λαχανικά, βρώμη και σταφίδες ..... 22€
  Grilled salmon with winter vegetables, oat and raisins
- **Ψητός μπακαλιάρος** με αιολι πατάτας και παντζάρια φούρνου ..... 21€
  Grilled cod with potato aioli and beets baked in the oven
- **Βιολογικό κοτόπουλο** με πουρέ γλυκοπατάτας, σπανάκι και λεμονοθύμαρο ..... 17€
  Biological chicken with sweet potato puree, spinach and citrus thyme
- **Χοιρινή παντσέτα** με πουρέ από φασόλια, μπέικον και ψητό φρέσκο κρεμμύδι ..... 16€
  Pork pancetta with been puree, bacon and grilled scallions
- **Σιγομαγειρεμένο μπούτι αρνιού** με κους-κους και αφρό φέτας ..... 21€
  Slowly cooked lamp leg with couscous and feta foam
- **Κλασσικό burger** με *"Ελληνική"* πικάντικη κέτσαπ ..... 14€
  Classic burger with *"Greek"* spicy ketchup
- **Fajitas (2 ατόμων)** συνδυασμός μαριναρισμένων κομματιών από βοδινό και κοτόπουλο που ψήνονται σε ειδικά sizzle platters, με τορτίγιες, τομάτα, sour cream, guacamole, σοταρισμένες τρίχρωμες πιπεριές και κρεμμύδι ..... 37€
  Fajitas (for 2 persons) combination of marinated pieces of beef and chicken cooked on special sizzle platters served with tortillas, tomato, sour cream, chunky sauce, guacamole, three colored peppers and onions sauted
- **Rib eye** με τηγανιτές πατάτες και ψητά μανιτάρια πλευρώτους ..... 29€
  Rib eye with home made French fries and grilled pleurotous mushrooms
- **Picanha Black Angus** με πράσινη σαλάτα, τοματίνια και βινεγκρέτ τρούφας ..... 27€
  Picanha Black Angus with salad, tomatoes and truffle vinaigrette
- **Φιλέτο μοσχάρι** με σπιτικό πουρέ πατάτας, κρεμμυδάκια στιφάδου και σάλτσα κόκκινου κρασιού ..... 36€
  Veal fillet with home made potato puree, caramelized scallions and red wine sauce

Γλυκά / Deserts

- ***"Ανοιχτή"* τάρτα λεμονιού** σε συνδυασμό με εσπεριδοειδή και σορμπέ φραγκοστάφυλλο ..... 8€
  ***"Open"* lemon tart** in combination of citrus and gooseberry sorbet
- **Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα** με σαντιγύ, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και καβουρδισμένο αμύγδαλο ..... 7€
  Traditional orange pie with whipped cream, vanilla Madagascar ice cream and roasted almonds
- **Μιλφέιγ** με κρέμα κανέλλας, μαριναρισμένες σταφίδες σε κονιάκ και "pommes tatin" (ψητά μήλα) ..... 8€
  Mille-feuille with cinnamon cream, marinated raisins in cognac and "pommes tatin" (baked apples)
- **Κρέμα bitter σοκολάτας valhrona** με υφές από κλημεντίνες και strezel σοκολάτα ..... 9€
  Valrhona bitter chocolate cream with clementine textures and strezel chocolate
- **Σουφλέ σοκολάτας valhrona** με σάλτσα αλμυρής καραμέλας και παγωτό φυστίκι ..... 10€
  Valrhona chocolate souffle with salty caramel sauce and pistachio ice cream

---

Executive chef: Σταμούδης Δημήτρης
Chef: Κασωτάκης Νίκος

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ / CLASS LUXURY

Executive chef: Stamoudis Dimitris
Chef: Kasotakis Nikos

Αγορανομικός υπεύθυνος Μ. Μελής
Το κατάστημα έχει υποχρέωση να εκδίδει δελτία ταμειακής μηχανής. Οι τιμές περιλαμβάνουν σέρβις ....., ΦΠΑ ....., σε φαγητό και ..... σε οινοπνευματώδη , Δημοτικό φόρο .....
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

This restaurant is controlled by tourist police. Person responsible - M. Melis
This restaurant is obliged to issue receipts from the cash register. Prices include service....., food sale tax=.....%, alcoholsales tax.....%, city sale tax .....%
«Costumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)»

ΓΛΥΚΑ

- ***"Ανοιχτή"* τάρτα λεμονιού** σε συνδυασμό με εσπεριδοειδή και σορμπέ φραγκοστάφυλλο ..... 8€
  ***"Open"* lemon tart** in combination of citrus and gooseberry sorbet

- **Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα** με σαντιγύ, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και καβουρδισμένο αμύγδαλο ..... 7€
  Traditional orange pie with whipped cream, vanilla Madagascar ice cream and roasted almonds

- **Μιλφέιγ** με κρέμα κανέλλας, μαριναρισμένες σταφίδες σε κονιάκ και "pommes tatin" (ψητά μήλα) ..... 8€
  Mille-feuille with cinnamon cream, marinated raisins in cognac and "pommes tatin" (baked apples)

- **Κρέμα bitter σοκολάτας valhrona** με υφές από κλημεντίνες και strezel σοκολάτα ..... 9€
  Valrhona bitter chocolate cream with clementine textures and strezel chocolate

- **Σουφλέ σοκολάτας valhrona** με σάλτσα αλμυρής καραμέλας και παγωτό φυστίκι .....10€
  Valrhona chocolate soufflé with salty caramel sauce and pistachio ice cream

Desserts