

Αλοιφές

Χειροποίητη τυροκαυτερή 5.50€

Χειροποίητο τζατζικι 5.50€

Ορεκτικά

Αρνάκι κυδωνάτο 13.00€
Μπούτι από αρνί γάλακτος συγομαγειρεμμένο στη γάστρα με καραμελωμένα κυδώνια

Ποικιλία από φρέσκα λουκάνικα 12.00€

Συκωτάκια σωτέ 9.00€
Συκώτακια μοσχαρίσια σωτέ καραμελωμένα με μέλι και σουσάμι.

Μαστέλο Χίου με άρωμα τριαντάφυλλου. 9.00€
Μαστελο Χίου σε τραγανό φύλλο spring roll, συρόπι τριαντάφυλλου και φυστίκι Αιγίνης

Παραδοσιακά κεφτεδάκια 9.00€
από μοσχαρίσιο κιμά και φρέσκα μυρωδικα.

Φωλιές καταϊφιού μεμανιτάρι 8.50€
Μανιτάρι πορτομπέλο σε φύλλο καταϊφι με καπνιστό τυρί Μετσόβου και σύγκλινο.

Λουκούμια φέτας 7.00€
Αφράτα λουκούμια φέτας με φρέσκα μυρωδικα πάνω σε κρεμωδη λιαστή τομάτα.

Dips

Handmade tyrokayteri (spicy mix of soft white cheese)

Handmade tzatziki (yoghurt with garlic and cucumber)

Appetizers

Quinced lamb

Leg of suckling lamb casseroled in dutch oven with candied quince

Variety of fresh Sausages

Sauteed liver

Beef liver sauteed candied with honey and sesame

Mastelo of Chios with rose flavour

Mastelo in crispy doughs spring roll, rose syrop and pistachio

Traditional meatballs

with minced beef meat and fresh herbs

Kanafeh nest with mushroom

Portobello mushrooms in kanafeh doughs with smoked cheese from Metsovo and corned pork

Feta marshmallows

Moist feta marshmallows with fresh herbs on creamy sun-dried tomatoes

Σαλάτες

Salads

Μυθαγωγία

9.50€

Μεικτή σαλάτα με ελληνικό, γαλλικό μαρούλι, iceberg, καρότο, φιλέτο πορτοκαλιού, γραβιέρα Κρήτης και σύγλινο Μάνης.

Mythagwgia

Mixed salad with lettuce, french lettuce, iceberg, carrot, orange fillet, cretan gruyere type cheese and corned pork

Παραδοσιακή χωριάτικη

9.00€

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, κριτάμο, φέτα ποπ, κιάκια από χαρούπι και παρθένο ελαιόλαδο

Greek salad

with tomato, cucumber, peppers, onion, olives, caper, sea fennel, feta cheese, carob rusk and extra virgin olive oil

Ψητά λαχανικά

8.50€

Ψητά λαχανικά σχάρας με σάλτσα σύκου και ανθότυρο.

Grilled Vegetables

Grilled vegetables with fig sauce and cottage cheese

Λάχανο καρότο

7.00€

Λάχανο, καρότο φιλοκομμένα με σέλερι, φρέσκο μαϊντανό και λαδολέμονο.

Cabbage-carrot

Finely chopped cabbage and carrot with celery, fresh parsley and french dressing

Βραστά λαχανικά εποχής

6.00€

Boiled greens



Κυρίως πιάτα

Φιλέτο κοτόπουλο στήθος
Φιλέτο κοτόπουλο στήθος με λαδολέμονο
και φρέσκιες τηγανίτες πατάτες

11.00€

Φιλετάκια χοιρινά σχάρας
Χοιρινά φιλετάκια σχάρας λαιμού
με φρέσκιες τηγανίτες πατάτες

10.00€

Φρέσκο ψάρι ημέρας

14.00€

Main plates

Chicken fillet

Chicken fillet with french dressing
and fresh french fries

Grilled pork fillets

grilled pork fillets with
fresh french fries

Fresh fish daily special



Με άρωμα Θάλασσας

Γαρίδες σχάρας

15.00€

Θραψαλο σχάρας

Ψητό θραψαλο στη σχάρα γεμιστό με
φρέσκια τομάτα, κρεμμύδι πιπεριές και φέτα.
Σερβίρεται πάνω σε ντακάκια από χαρουπι
και baby ρόκα.

12.00€

Σεβιτσέ λαυράκι

Μπρουσκέτες ψημένες στη σχάρα
με φρέσκια τομάτα, φρέσκα μυρωδικά
και σεβιτσέ λαυράκι

9.00€

Seabass ceviche

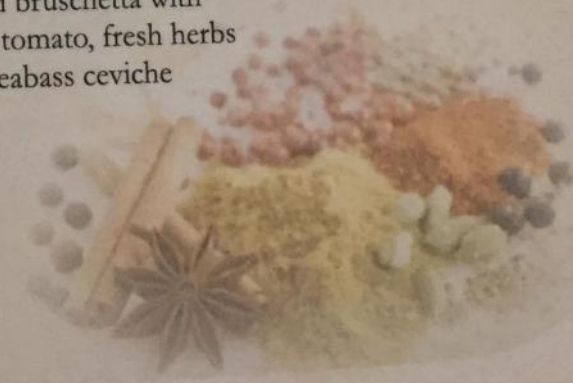
grilled bruschetta with
fresh tomato, fresh herbs
and seabass ceviche

Appetizers with sea fragrance

Grilled shrimps

Grilled shortfin squid

grilled shortfin squid stuffed with
tomato, onion, peppers and feta cheese
Served on carob rusks
and baby arugula



Τα ποτά μας

Κρασί χύμα 500 ml	7.00€	Jug wine 500ml
Κρασί χύμα 500 ml βιολογικής καλλιέργειας	8.50€	Bio jug wine 500ml
Τσίπουρο χύμα 200 ml βιολογικής καλλιέργειας	8.00€	Bio caraffe tsipouro 200ml
Τσίπουρο καραφάκι 200 ml	10.00€	Bottled tsipouro 200ml
Ρακόμελο 200 ml	12.00€	Rakomelo 200ml (raki with honey)
Οινόμελο 200 ml	12.00€	Inomelo 200ml (wine with honey)
Μύρες 500 ml	5.00€	Beers 500ml
Αναψυκτικά	2.50€	Soft drinks
Εμφιαλωμένο νερό 1 lt	2.50€	Bottled water 1lt

Το χύμα κρασί είναι:
«Οινοχόος» Λαφαζάνη Λευκό-Ροζέ,
Κτήμα Μανωλάκη Λευκό Ξηρό βιολογικό,
Κτήμα Καλομοίρη Κόκκινο ημίγλυκο.
Το χύμα τσίπουρο είναι Κτήμα Μανωλάκη.

Bulk wine is:
White-Rose, «Oinochoos» by Lafazanis,
White dried bio by Manolakis Estate,
Red semi sweet by Kalomoiris Estate.
Bulk tsipouro is by Manolakis Estate.

Το γλυκάκι από μας κερασμένο

Dessert is on the house

