

Κουβέρ
2,00

Ωμά

Ταρτάρ Μόσχου
Μαριναρισμένο με σάλτσα λεμονιού, φύλο γκιόζα, ελιά & φρέσκια ρίγανη.
11,40

Καρπάτσιο Τόνου
Μαριναρισμένο με σάλτσα λεμονιού, πίκλα τζίντζερ, σχοινόπρασο.
10,80

Σεβίτσε Λαβράκι
Μαριναρισμένο με εσπεριοειδή, τσίλι πιπεριά, φρέσκο κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ.
11,20

Αλοιφές

Τζατζίκι 4,00 | Τυροκαυτερή 5,00 | Μελιτζανοσαλάτα 4,50

Σαλάτες

Ελληνική
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιά, κάπαρη, φέτα.
7,70

Κρητική
Ντομάτα, αυγό, πατάτα baby, παξιμάδι, κρεμμύδι, αγγούρι, ξινομουζήθρα, ελιά, ρόκα ή γλιστρίδα & ελαιόλαδο.
8,50

Ντάκος Cheesecake
Παξιμάδι σπασμένο, τριμμένη ντομάτα, φέτα, μαλακός ανθότυρος, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη & αφρός φέτας.
7,50

Πράσινη
Λόλα πράσινη-κόκκινη, απάκι, ρόκα, κρουτόν, κουκουνάρι, ντοματίνια, ψητό μανούρι & κρέμα βαλσάμικο.
8,20

Ορεκτικά

Μουσακάς
Με δροσερή μπεσαμέλ.
8,40

Χειροποίητο Χορτοπιτάκι
Με φρέσκα μυρωδικά, τυρί φέτα & μαλακό ανθότυρο.
8,80

Γαρίδα πανέ
Με chimichurri sauce & σκορδαλιά από πατάτα.
8,20

Φάβα
Με λουκάνικο chorizo & καραμελωμένα κρεμμύδια.
7,00

Χειροποίητά Τσιπς πατάτας
Με λιωμένη γραβιέρα & λάδι τρούφας.
6,00

Σαγανάκι
Κεφαλοτύρι παναρισμένο με κρούστα φιστικιού & chutney ντομάτας.
8,60

Τάκος Αρνιού
Χειροποίητο πιτάκι με αρνί ξεψαχνισμένο, γουακαμόλε & πίκλα κρεμμυδιού.
7,80

Πατάτες Baby
Με κρητικά μυρωδικά στο φούρνο.
5,40

Χόρτα εποχής
Με ξίγαλο, ντοματίνια, κρίταμο & γλυκοκολοκύθα.
7,50

Ζυμαρικά

Ραβιόλι
Χειροποίητο ραβιόλι γεμιστό με κόκορα κρασάτο.
14,20

Παροδοσιακά Σκιουφιχτά
Με απάκι, πανσέτα καπνιστή, γραβιέρα, αυγό.
11,60

Κριθαρότο
Με καλαμάρι & μελάνι σουπιάς.
10,80

Ψάρια

Φιλέτο λαβράκι
Με πουρέ σελινόριζας, κρέμα αβοκάντο & crispy κρεμμύδι.
12,00

Χταπόδι
Με πουρέ μαυρομάτικων & σωτέ σπανάκι.
14,20

Κρέας

Μοσχαρίσια ταλιάτα +- 400 gr
Με chimichurri sauce & ρόκα.
15,00

Μπαλοτίνα κοτόπουλο
Φιλέτο στήθος κοτόπουλο γεμιστό με τυρί κρέμα, προσούτο, φρέσκο θυμάρι & πουρέ σελινόριζας.
12,00

Χοιρινό φιλέτο
Ψαρονέφρι συνοδευόμενο με πουρέ γλυκοπατάτας.
11,60

Παϊδάκια προβατίνας
Προβατίνα αργομαγειρεμένη με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και σάλτσα φρέσκων μυρωδικών.
16,30

Μοσχαρίσιο Φιλέτο +- 300 gr
Με πατάτες baby.
26,00

Ποικιλίες

Τυριών-Αλλαντικών
Jamon iberico, σαλάμι αέρος, λούντζα καπνιστή, γραβιέρα Κρήτης, brie, μετσοβόνη.
16,00

Μπρουσκέτας
Με μαλακό ανθότυρο, απάκι, ρόκα, ντοματίνια.
Με jamon iberico, ψητά ντοματίνια, πέστο βασιλικού.
Με πέστο πιπεριάς, λούντζα καπνιστή & flakes γραβιέρας.
14,00





Lunch & Dinner

FIND US



ALI VAFI'S
GARDEN

Bread (per person)
2,00

Raw

Beef Tartare
Marinated in lemon sauce, crispy gyoza, olives & fresh oregano.
11,40

Tuna Carpaccio
Marinated in lemon sauce, ginger pickles & chives.
10,80

Sea Bass Ceviche
Marinated in citrus fruit, red chilli pepper, fresh coriander,
fresh onion, ginger.
11,20

Spreads

Tzatziki 4,00 | **Tirokafteri (spicy feta dip)** 5,00 | **Eggplant dip** 4,50

Salads

Greek
Tomato, cucumber, onion, green pepper, olives, caper, feta cheese.
7,70

Cretan
Tomato, egg, baby potato, bread rusks, onion, cucumber, xinomizithra
cheese, olives, rocket or purslane, olive oil.
8,50

Dakos Cheesecake
Rusk crumbs, grated tomato, feta cheese, soft anothiros cheese,
olive oil, fresh oregano, feta foam.
7,50

Green
Red and green lola, smoked pork, rocket, croutons, pine nuts, cherry
tomatoes, grilled manouri cheese, balsamic cream.
8,20

Appetizers

Mousaka
With refreshing béchamel sauce.
8,40

Handmade small wild green pies
With fresh herbs, feta cheese & soft anothiros cheese.
8,80

Breaded prawns
With chimichurri sauce and garlic & potato dip.
8,20

Fava
With chorizo and caramelized onions.
7,00

Handmade potato chips
With melted graviera cheese & truffle oil.
6,00

Saganaki
Pan-seared kefalotyri cheese with peanut crust & tomato chutney.
8,60

Lamb Tacos
Handmade pita with boneless lamb meat, guacamole & pickled onion.
7,80

Baby Potatoes
Oven-baked with Cretan aromatic herbs.
5,40

Seasonal greens
with xigalo cheese, cherry tomatoes, sea samphire & pumpkin.
7,50

Pasta

Ravioli
Homemade ravioli with wine-cooked rooster filling.
14,20

Traditional Cretan Pasta
With apaki (smoked pork), smoked pork belly, graviera cheese & egg.
11,60

Kritharoto
Orzo pasta with squid & cuttlefish ink.
10,80

Fish

Sea Bass fillet
With celeriac puree, avocado cream and crispy onion.
12,00

Octopus
With black-eyed bean puree and sautéed spinach.
14,20

Meat

Beef Tagliata +- 400 gr
With chimichurri sauce & rocket.
15,00

Chicken Ballotine
Chicken breast fillet stuffed with cream cheese, prosciutto, fresh thyme
& celeriac puree.
12,00

Pork Fillet
Pork tenderloin with sweet potato puree.
11,60

Mutton Chops
Mutton slow cooked for 16 hours with smoked eggplant puree
& sauce with fresh herbs.
16,30

Beef Fillet+- 300 gr
With baby potatoes.
26,00

-

Assorted platters

Cheese-Cold cuts
Jamon iberico, air-dried salami, smoked lountza, graviera Cretan cheese,
brie, smoked Metsovone cheese.
16,00

Bruschetta
With soft anothiro cheese, apaki (smoked pork), rocket & cherry tomato.
With jamon iberico, roasted cherry tomato, basil pesto.
With red pepper pesto, smoked lountza and graviera cheese flakes.
14,00





Lunch & Dinner

FIND US



ALI VAFI'S
GARDEN

SUSTAINABILITY



ALI VAFI'S
GARDEN

THE HOUSE OF
ANGOSTURA
EST. 1824

Sustainability is a key concept of our menu, based on the balance between production and raw materials. We have created a menu aiming at higher production combined with lower consumption of raw materials.





Our philosophy is based on managing goods in a way that the value of the final product is preserved while the environmental impact is reduced. We follow practices and techniques in the spirit of zero-waste philosophy and combine successfully local and organic products, achieving both freshness in our ingredients and minimum environmental impact.

Aperitivo

Anromeda / 10.00

Mataroa pink gin, strawberry, pelargonium graveolens cordial, 3cents grapefruit soda.

Hydra / 9.00

Ouzo, bergamot, lemongrass, thyme, fever-tree mediteranean tonic.

Ursa Major / 14.00

Hibiskys, kumquat, Maison Castel ice cuvee rosee.

Ursa Minor / 14.00

Cucielo bianco vermouth di Torino, Italicus rosolio di bergamotto, olive, Maison Castel ice cuvee blanche.

Crodino / 7.00

Non alcoholic aperitivo, 0%vol 175ml.

Non Alcoholic

Chameleon / 7.50

Vanilla, ginger, lime, sour cherry.

Tucana / 7.50

Strawberry, coconut, lime, 3cents grapefruit soda.

Eridanus / 7.50

Pineapple, coconut water, tonka, lime, Co2 (Bottled).



Twisted Classics

Zombie / 12.00

¼ rums blend, pomegranate, homemade falernum, passion fruit, citrus fruits & cinnamon.

Jamaican Mai tai / 10.00-12.00

Appleton Signature or Rare blend, orange liqueur, orgeat emulsion, lime & agnostura bitters.

Bloody Mary or Maria / 10.00

Belenkaya Vodka or Jose Cuervo Tradicional Reposado, tomato, strawberry, spicy mix (soya- sriracha-worcestershire), smoke, salt & sumac.

Mediterranean Negroni / 10.00

Skinos Masticha, otto's Athen's vermouth, Itallcus rosolio di pergamotto, thyme & fennel.



Signature

Phoenix

Angostura 5y, homemade tentura liqueur, kumquat, ogreat emulsion, citrus, Co2(Bottled).

11.00

Pegasus

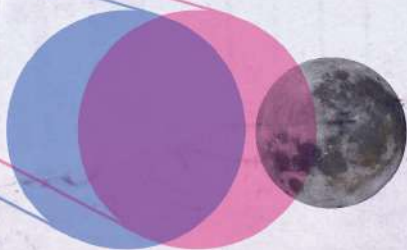
Sailor jerry rum, peach, spices cordial, lime.

9.00

Corvus

Jose cuervo tradicional reposado, carob & thyme honey, ginger, lime, smoked salt.

10.00



Cassiopeia

Broker's gin, rosemary, green apple, ginger, lime, cucumber foam.

11.00

Pavo

Axia mastiha spirit, pergamot & tea cordial, citrus, Co2(Bottled).

12.00

Lyra

Tsikoudia Chardonnay Haralabaki, diktamo, malotira (cretan mountain tea), sage, lime, apple vinegar.

9.00



Perseus

Anostura 5y, pineapple, tumeric & passion flower cordial, amaro, oleo saccharum of citrus fruits, lime, nutmeg.

10.00

Lupus

Topanito blanco tequila, Topanito maguey espadin mezcal, jalapenos cordial & lime.

10.00

Orion

Broker's gin, cardamon, basil, Axia mastiha spirit, mandarine, lime, elderflower foam.

10.00

Norma

Belenkaya vodka, strawberry, tonka, coconut, lime, cucumber foam.

10.00

Minotaur

35N aged tsikoudia, meat flavor, spices, orange, angostura aromatic bitters.

12.00

Rum

Jamaica

- Appleton signature blend 9
- Appleton rare blend 10
- Worthy park rezerve 12
- Smith & cross 12
- Compagnie Des indies jamaica 10
- Canerock 10

Gunava

- El dorado 12y 12

Saint Lucia

- Chairman's spiced 9
- Chairman's forgotten cask 10
- Admiral Rodney 12

Trinidad & Tobacco

- Angostura reserve 8
- Angostura 5y 9
- Angostura 7y 10
- Angostura 1919 12
- Angostura 1824 14
- Angostura 1787 16

Cuba

- Eminente 3y 9

Venezuela

- Diplomatico planas 9
- Diplomatico mantuano 10
- Diplomatico rezerva exclusida 12

Barbados

- Doorly's 5y 9
- R.l seale 12
- Mount Gay eclipse 9

Antiqua

- English harbour 9

Multi Regional

- Plantation original dark 9
- Veritas white blended 9

American

- Bayou spiced 9
- Sailor jerry 9

Fiji

- Plantation isle of fiji 10

Gin

- Brokers 8
- Votanicon 8
- Mataroa 10
- Mataroa pink gin 10
- Grace gin 10
- Gin mare 12
- Hendriks 10
- Tanqueray ten 10
- Martin miller 10
- Ginraw 12
- Roku gin 10
- Etsu pacific ocean water 12
- Estu double yuzu 12
- Citadelle rezerva 10
- Monkey 47 12
- Engine 10
- Cotswolds 12
- Edinburgh lemon & jasmin 10
- Edinburgh seaside 10
- Bombay 8

!

Ask us for a perfect serve
in Gin & Tonic



Tequila

- Jose cuervo traditional blanco 8
- Jose cuervo traditional reposado 9
- Topanito blanco 8
- Topanito reposado 9
- Calle 23 bianco 12
- Calle 23 anejo 14
- Rooster reposado 9
- Ocho reposado 9

Mezcal

- Bruxo x 10
- Topanito maquey espadine 9
- Montelopos joven 12

Whisky Blended

- Chivas 12y 9
- Dimble 15y 10
- Haig 8
- Teacher's 8
- Cutty sark 8
- Dewar's 8
- Johnnie walker black 9

Blended Malt

- Monkey shoulder 10

Single malt

- Dalmore 12y 10
- Glenfiddich 12y 10
- Jura 10y 10
- The Glendronach 12y 9
- Highland park 12y 10

Bourbon

- Wild turkey 9
- Evan Williams 8

Tennessee whisky

- Jack Daniel's 8
- Jack Daniel's gentleman 9

Irish

- Tullamore Dew 9
- Flaming Pig 10
- Busker single Grain 8
- Busker Pot Still 8

Japanese

- Umiki ocean fused (blended) 14

Vodka

- Belenkaya 8
- Belvedere 10
- Chopin potato vodka 10
- Grey goose 12
- Titos handmade 10
- Stolichnaya 8
- Ciroc 10
- Nemirof 8

Greek spirit's

- Mataora gin 10
- Mataora pink gin 10
- Votanicon gin 9
- Grace gin 10
- Axia mastiha spirit 10
- Skinos Mastiha 8
- Otto's Athens vermouth 8
- Tentura homemade liqueur 8
- O/purist Tsipouro 8

Tsikoudia

	Glass	200ml	500ml
Tsikoudia	4		
Chardonnay Haralabaki			
35N Multivarietal	4	16	* 36
35N Syrah	5	17	38
35N Muscat	5	18	42
35N Aged	7,5		65
35N Honey			18
35N Ouzo	5	10	



Beers

Draft

Charma Blonde 5.00 | **Charma Black** 6.00

Voreia (Lager, Vegan) 6.00

Bottle

Budweiser budvar

5%alc. 330ml Lager Czech Republic / 5.00

Budweiser budvar non alcoholic

Czech Republic 330ml / 5.00

Estrella Galicia

5,5% alc. 330ml Lager Especial, Spain-Barcelona / 5.00

Damm estrella inedit

4,8%alc 750ml Witbier, Spain-Barcelona / 12.00

Microbrewery

Voreia wit

6%alc. 330ml Greece-Serres / 7.00

Voreia irish red

5,2%alc. 330ml Greece-Serres / 7.00

Voreia pilsner gluten free (Vegan)

5%alc. 330ml Greece-Serres / 6.00

Latina Blonde Ale

4,5%alc. 330ml / Greece-Serres / 6.00

Blame the Sun Tropic Ale

5%alc. 330ml / Greece-Athens / 7.00

Happy Brewers

4,8%alc. 330ml East Coast ipa by SIRIS / 7.50

Notos Dry Stout

4,2%alc. 330ml Stout, Greece-Herakleio / 8.00

Microcider

Militsa

Apple cider | **Strawberry & lime cider**

4,5%alc 330ml / 7.00

