



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

V = VEGETERIAN, V+ = VEGAN, V+* = IT CAN BE

Χειροποίητο τυρί Κασάτο (μίξη 5 ελληνικών τυριών Π.Ο.Π.) (V)	9,50€
από ξίγαλο με ψητά τοματίνια, κράμπλ προζύμι, κρίνμπερι, αρωματικά κ σάλτσα βασιλικού.	
Χειροποίητη λούντζα παραγωγής μας	12,00€
με πέρλες νιώτικου τυριού, φρέσκο πιπέρι, λάδι θρούμπι.	
Σπιτικά καπνιστός σολωμός	10,00€
σε ρολάκια αγγουριού με κρέμα χρένου τζέλ λεμονιού κ σάλτσα μέλι άνηθου.	
Σεβίτσε φρέσκου ψαριού	17,00€
σε χυμό εσπεριδοειδών, με αρωματικά βότανα και αφρό ροδάκινο.	
Καρπάτσιο	12,50€
φιλέτο νεαρού μόσχου σε λεπτές φέτες με σάλτσα και πέστο φρέσκιας τρούφας, βαλεριάνα, ρόκα και ελληνική αφρίνα.	
Μεσογειακή ψαρόσουπα βελουτέ	14,00€
παξιμάδι χαρουπιού με μελάνι σουπιάς και ταραμά.	
Γραβιέρα Νάξου (V)	9,00€
σε κρούστα αμυγδάλου, κρέμα μοσχολέμονου, πιπερόμελο και φρέσκο πιπέρι.	
Παραδοσιακή φάβα Σαντορίνης με καραβίδες σωτέ (V+*)	14,00€
αρωματισμένες με λεμόνι κ καπαρόμηλα.	

Κανελόνι λευκής μελιτζάνας (V) **10,50€**
με γέμιση κατσικίσιου τυριού, κρούστα λιαστής ντομάτας κ μυρωδικών.

Αρώματα του δάσους (V+*) **10,50€**
ποικιλίαμανιταριών, σκόρδο, τοματίνια, βασιλικό, θυμάρι, φλούδες γραβιέρας, πραλίνα φουντουκιού.

Πολίτικο κερπάπ με αρνίσιο και μοσχαρίσιο κιμά **11,00€**
με πιτάκια καλαμποκιού, χειροποίητη ελληνική σάλτσα μπάρμπεκιου και αρωματικό γιαούρτι.

Καλάθι (λευκού & μαύρου) προζυμωμένου ψωμιού **3,50€**
με παλέτα παντζαριού, ελιές, αγγούρι, τοματάκι.

Φιάλη έξτρα παρθένο Ελαιόλαδο 40ml **2,00€**

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ρόκα σαλάτα (V+*) **13,00€**
ελληνικές λαχανίδες, άγρια ρόκα, βιολογικά βότανα, κινόα, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, κράνμπερι, φρέσκα φρούτα σε σάλτσα βατόμουρο.

Νέα Ελληνική σαλάτα (V+*) **10,00€**
τοματίνια ριγανάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές, ελιές, κάπαρη, φέτα κ ελληνικά παξιμάδια ποτισμένα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Άρωμα Κυκλάδων (V+*) **12,00€**
τρυφερές καρδιές λαχανικών, ημίλιαστο τοματάκι, κάπαρη, λούντζα, τοματίνια, ξυνομυζήθρα και σάλτσα παλαιωμένου μπαλσάμικου.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο τσιπούρας σχάρας σε σάλτσα μοσχολέμονου κ λουίζας, λαχανικά σπαγγέτι κ πουρέ καρότου.	19,00€
Μπαρμπούνι στο φλόγιστρο με τραγανή λαχανίδα, γίγαντες σωτέ και σάλτσα αρωματικών βοτάνων.	21,00€
Πανσέτα χοιρινή σπιτικά καπνισμένη με κέδρο και θυμάρι, με γλάσο απηλιώτη σε στρώμα πατάτας εκραζέ.	18,00€
Διλογία αρνιού με σπάλα κ παϊδάκι σε σάλτσα μαύρου σκόρδου, δενδρολίβανου και υφές ξινόχοντρου τραχανά.	24,00€
Ραβιόλια χειροποίητα με γέμιση κοκοράκι παστιτσάδα και ξυνομυζήθρα.	17,00€
Ταλιάτα μοσχαρίσιου teres major με υφές καρότου, ηλιάνθου, γεμιστό μανιτάρι και σάλτσα γλυκού κρασιού.	32,00€
Μακαρούνες Κάσου (V+*) με κολοκυθάκι, πιπεριά, μελιτζάνα, τοματίνια, ελιές και ξυνομυζήθρα σε σάλτσα βασιλικού.	16,00€
Μιλφέιγ μόσχου με κρέμα μελιτζάνας, τραγανή μελιτζάνα και αχλάδι γλασέ.	21,00€
Φιλέτο φρέσκου ψαριού στη σχάρα με χόρτα τσιγαριστά, σε σάλτσα με κρόκο Κοζάνης και περγαμόντο με πέρλες λαχανικών.	31,00€
Ριζότο (V) με βασιλομανίταρα, μαύρη τρούφα και πικάντικο πεκορίνο.	18,00€
Βουβαλίσιο ribeye Σερρών (σχάρας) πατατούλες με αφρό αλατιού κ μυρωδικών.	29,00€
Θράψαλο σχάρας μαρινέ μπάρμπεκιου, ζουλιέν λαχανικών, ρόκα σάλτσα και λαδολέμονο λαχανικών.	18,00€

*Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, η φέτα είναι π.ο.π., το γιαούρτι είναι στραγγιστό. *το αρνίσιο παϊδάκι και οι караβιδοουρές είναι κατεψυγμένα.*ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. *όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές. Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Τα προϊόντα και οι τιμές του καταλόγου μας ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Αγορανομικός υπεύθυνος : Γεωργία Σαρβαλή

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σπασμένο μιλφέιγ 9,00€
με τραγανά καραμελωμένα φύλλα, κρέμα βανίλιας και παγωτό

Χειροποίητο παρφέ μέλι 9,50€
τραγανό μπισκότο, φρέσκια γύρη και κρέμα φιστικιού Αιγίνης

Τριλογία με υφές σοκολάτας 10,50€
φραμπουάζ και φραγκοστάφυλο

Γιαούρτι με γλυκό κουταλιού 6,00€

ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Κτήμα Σιγάλα / Vinsanto / Ασύρτικο, Αηδάνι / Οία 10,00€

Mezzo χύμα Κτήμα Αργυρού 6,00€

ΗΔΥΠΟΤΑ

Μαστίχα 4,50€

Limoncello 4,50€

KAHLUA COFFEE LIQUEUR 8,00€

BAILEYS IRISH CREAM 8,00€

Vermouth martini Bianco 8,00€

Vermouth Antica Formula 14,00€

ΚΑΦΕ

ESPRESSO 3,00€

DOUBLE ESPRESSO 4,50€

AMERICANO 4,00€



STARTERS

V = VEGETERIAN, V+ = VEGAN, V+* = IT CAN BE

- Handmade Kasato cheese (mix of 5 P.D.O. Greek cheeses) (V)** **9.50€**
made from sour milk with grilled cherry tomatoes, cranberry, leaven, flavorings and basil sauce.
- Our handmade lountza (cure pork tenderloin) production** **12,00€**
with pearls of cheese from los, fresh pepper, savory (similar to thyme) oil.
- Home smoked salmon** **10,00€**
in cucumber rolls with horseradish cream, lemon gel and dill honey sauce.
- Fresh fish ceviche** **17.00€**
in citrus juice, with aromatic herbs and peach foam.
- Carpaccio** **12,50€**
young beef fillet in thin slices with sauce and fresh truffle pesto, valerian, rocket and greek afrina salt.
- Mediterranean fish soup velute** **14,00€**
with cuttlefish ink bruschetta and tarama.
- Gruyere cheese from naxos (V)** **9,00€**
with almond crust, lime cream, pepper honey and fresh pepper.
- Traditional fava from Santorini with sautéed crayfish tails (V+*)** **14,00€**
flavored with lemon and capers.

White aubergine cannelloni (V) **10,50€**
filled with goat cheese, crusted with sun-dried tomatoes and herbs.

Scent of the forest (V+*) **10,50€**
various mushrooms, garlic, cherry tomatoes, basil, thyme, gruyere flakes, hazelnut praline.

Politico kebab from lamb and beef minced meat **11,00€**
with corn pita bread, handmade Greek barbecue sauce and aromatic yogurt.

Basket of bread **3,50€**
with beetroot palette, olives, cucumber, tomato.

Bottle of virgin olive oil 40ml **2,00€**

SALADS

Roka Salad (V+*) **13,00€**
Greek vegetables, wild rocket, organic herbs, quinoa, caramelized nuts, cranberry, fresh fruit in blackberry sauce.

New Greek Salad (V+*) **10,00€**
Tomatoes with oregano, small cucumbers, onions, multicolored peppers, olives, capers, feta and Greek rusks, soaked in extra virgin olive oil.

Cycladic scent (V+*) **12,00€**
Tender vegetable hearts, semi-dried cherry tomatoes, capers, cured pork tenderloin, cherry tomatoes, mizythora and aged balsamic sauce.

MAIN COURSES

Grilled Fresh Dorado fillet in lime sauce with spaghetti vegetables and carrot puree.	19,00€
Red mullet on the flame With crispy cabbage, sauteed giants beans (Greek lima beans)and aromatic herb sauce.	21,00€
Homemade smoked pork belly with cedar and thyme with a glaze in a layer of potatoes.	18,00€
Lamb duology with rump and ribs in black garlic and rosemary sauce with frumenty.	24,00€
Handmade ravioli filled with rooster pastitsada and xinomyzithra .	17,00€
Teres major beef tagliata with carrots, sunflowers, stuffed mushroom and sweet wine sauce.	32,00€
(Greek handmade pasta) Cashew macaroons (V+*) traditional pasta with vegetables courgettes, peppers, aubergines, cherry tomatoes, olives and xinomyzithra in a basil sauce.	16,00€
Veal millefeuille with aubergine cream, crispy aubergine and glazed pear.	21,00€
Grilled fresh fish fillet with Sauteed greens, in Kozani saffron sauce and bergamot with vegetable pearls.	31,00€
Rizoto (V) with mushrooms, black truffle and spicy pecorino.	18,00€
Grilled buffalo ribeye from Serres with potatoes in a crust of salt and herbs.	29,00€
Marinated grilled squid (fragile) Barbecue, vegetable julienne, arugula (rocket vegetable) sauce and vegetable lemon oil.	18,00€

*In the salads we use extra virgin olive oil, the feta is p.d.o., the yogurt is strained. *The lamb chops & crayfish tails are frozen. *The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal document. *All taxes are included in the prices. The store has a complaint form. Our catalog products and prices are subject to change without notice. Person responsible for Market inspection / control: Georgia Sarvalis

DESSERTS

Crushed millefeuille 9,00€
with crispy crumbled pastry leaves, vanilla cream and ice cream

Handmade honey parfait 9,50€
crispy biscuit, fresh bee-pollen and pistachio cream

Trilogy with textures of chocolate 10,50€
with gooseberry and raspberry

Yogurt with fruit preserve 6,00€

DESSERT WINES

Domaine Sigala–Vinsanto /assyrtiko - aidani /Santorini 10,00€

Mezzo dessert house wine from Estate Argyros 6,00€

LIQUEUR

Mastiha 4,50€

Limoncello 4,50€

KAHLUA COFFEE LIQUEUR 8,00€

BAILEYS IRISH CREAM 8,00€

Vermouth martini Bianco 8,00€

Vermouth Antica Formula 8,00€

COFFEE

ESPRESSO 3,00€

DOUBLE ESPESSO 4,50€

AMERICANO 4,00€