

DINNER MENU

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

- Λαβράκι ceviche με Συριανό λουκούμι πιπερόριζας **12,5**
Μπατζίνα με κολοκυθάκια, κολοκυθοανθούς και ξύγαλο **8**
Λουκουμάδες με μανούρι Ελασσόνας **10,5**
Καβουρμάς Θράκης σε μπριός κολοκύθας με κονφί κρόκο αυγού **12**

ΣΑΛΑΤΕΣ

Η ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ

Δροσερή σαλάτα, τόνος, κινόα, chips κρεμμυδιού και ψητά ροδάκινα **15**

Η ΜΥΚΟΝΙΑΤΙΚΗ

Αβοκάντο, αγγούρι, τοματίνια, ξινοτύρι & λούζα Μυκόνου **12**

ΤΗΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Αμπελοφάσουλα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, κινόα, αμύγδαλα και μανούρι **12**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Καραμελωμένο Κοτόπουλο με λεμονάτο αρακά και καπνιστά κρεμμύδια **18**
Ναξιώτικο Πατούδο με αρνάκι, σέσκουλα, γλυκοπατάτα και ψητά σκόρδα **25**
Κερκυραϊκό Σοφρίτο από μοσχαρίσιο φιλέτο **28**
Καρμπονάρα Point α με ζαμπόνι Νάξου **15**
Φρέσκα σπαγγέτι με γαρίδες chili και παντζάρι confit **17**
Γλυκοπατάτες κονφί με σέσκουλα, μανιτάρια και chia **13 (vegan)**
Μαγιάτικο με μπάμιες και παστινάκι στη γάστρα **23**
Ψητός σολομός με αμπελοφάσουλα, αμύγδαλα και μέντα **22**

ΕΠΙΔΩΡΙΑ

- Μαύρη σοκολάτα με τοματάκι Σαντορίνης, chia και Vinsanto **8**
Φριτούρες Ζακύνθου με καμμένη κρέμα κανέλας και αγριοκέρασα **8**

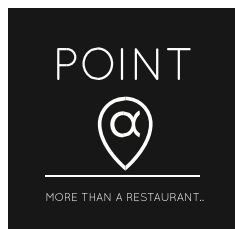
ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ (για παιδιά έως 10 ετών)

Ψάρι και πατάτες **10**

Σπαγγέτι με κεφτεδάκια και σάλτσα ντομάτας **8**



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 04-2012). We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products. Executive Chefs: Manolis Mavriyannakis & Marios Pipiridis. Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



DINNER MENU

STARTERS

- Sea bass ceviche with ginger 'lokum' delight from Syros **12,5**
"Batzina" crustless zucchini pie with zucchini flowers and "Xigalo" cheese **8**
"Loukoumades" honey dumplings filled with savory "Manouri" cheese from Thessaly **10,5**
"Kavourmas" from Thrace on pumpkin brioche with egg yolk confit **12**

SALADS

THE ALONISSIAN

Tender salad greens, Alonissian tuna, quinoa, onion chips and baked peaches **15**

THE MYKONIAN

Avocado, cucumber, cherry tomatoes, 'xinyotiri' cheese and 'louza' - Mykonian cured pork **12**

THE FLORINIAN

String beans, baked Florina peppers, quinoa, almonds and "Manouri" cheese **12**

MAIN DISHES

- Caramelised Chicken with lemony peas and smoked onions **18**
Lamb with Naxos 'Patoudo' stuffed chards, sweet potato, and baked garlic **25**
'Sofrito' beef fillet a traditional recipe from Corfu **28**
Our signature carbonara with 'zaboni' ham from Naxos **15**
Fresh spaghetti with chilli shrimps and beetroot confit **17**
Sweet potatoes confit with chards, mushrooms and chia **13** (vegan)
Greater Amberjack fish with oca and parsnip casserole **23**
Baked salmon with string beans, almonds and mint **22**

DESSERTS

- Dark chocolate with Santorinian mini tomatoes and Vinsanto **8**
Zante fritters with burnt cinnamon creme and sour cherries **8**

KIDS MENU (for children up to 10 years old)

- Fish & Chips **10**
Spaghetti with meatballs **8**



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 04-2012). We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products. Executive Chefs: Manolis Mavriyannakis & Marios Pipiridis. Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



SIGNATURE COCKTAILS

Wine Spritz 10

Miss Tic mastiha, white wine, bergamot soda, thyme

Sexy Mule 10

Stoli vodka, passion fruit cordial, ginger, lemon, Perrier citrus

Herodion Cocktail 12

METAXA 12, Pineapple infused rum, honey, aromatic bitters, tsoureki mist

Improved Moscow Mule 10

Stoli vodka, cucumber cordial, ginger, lemon, Perrier citrus and a hint of absinthe

Homemade Sangria 9

Red wine, citrus cordial, Jamaican Rum, nutmeg

Spicy Margarita 10

Ocho Reposado, exotic cordial, chilies and lemon

El Draque Moderno 10

Tsililis Agioneri Tsipouro, lime sherbet, green tea, mint

Pineapple Daiquiri 10

Blend of rums, pineapple, vanilla, lime

MOCKTAILS

Virgin Mary 6

Mediterranean gazpacho style tomato mix

Minty Lemonade 6

Virgin Pina Colada 6

Combine your favorite drink or signature cocktail with:

Spicy edamame beans with fish roe miso 5

Cheese and cold cut plateau

for 2 people **16**

for 4 people **24**



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 04-2012). Spirits & Cocktails Consulting: Barflies. Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.

BLENDED SCOTCH WHISKY

Dewar's 8
Johnnie Black 9
Haig 8
Monkey Shoulder 11
Chivas 12 years old 9
Nikka from the barrel 15

SINGLE MALT WHISKY

Aberfeldy 12 years old 13
Glenfiddich 9
Lagavulin 13

IRISH WHISKY

Tullamore Dew 8
Paddy 9
Jameson 8

BOURBON/ AMERICAN WHISKEY

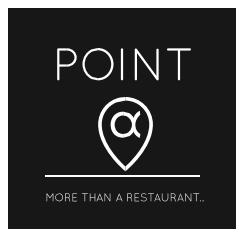
Jim Beam Bourbon 9
Jim Beam Rye 9
Jack Daniels 9
Makers Mark 11

GIN

Bombay 8
Star of Bombay 13
Hendrick's 11
Plymouth 11
Monkey 47 13
Tanqueray Ten 13
Hayman's Old Tom 10

VODKA

Stoli 8
Stoli Elite 13
Grey Goose 11
Ciroc 13
Belvedere 13



SPIRITS (50ml)

METAXA, COGNAC AND BRANDY

Hennessy VS 11
Hennessy Fine de Cognac 13
METAXA 5* 7
METAXA 7* 8
METAXA 12* 10
METAXA honey 8

PISCO

Barsol 9

GRAPE SPIRITS

Grappa Nonino 8
Tsipouro Agioneri 6

AGAVE SPIRITS

Cazadores Blanco 8
Cazadores Reposado 9
Ocho Blanco 9
Arette Blanco 10
Patron Blanco 13
Fortaleza Reposado 18
Del Maguey Vida Mezcal 13

RUM

PUERTO RICO
Bacardi Superior 8
Bacardi Oakheart 8
Bacardi 8 years old 11
CUBA
Havana Seleccion de Maestros 13
JAMAICA
Worthy Park Overproof 63% 11
BARBADOS
Mount Gay Black Barrel 9

GUATEMALA

Zacapa 23 Centenario 13

GUYANA

El Dorado 12 years old 11

VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusiva 13

FRANCE

Plantation Pineapple 13

MARTINIQUE

Edmond Briottet Rhum Agricole 8

FORTIFIED WINES (75ml)

Martini Bianco 8
Martini Rubino 9
Martini Ambrato 9
Carpano Antica Formula 9
Lillet Blanc 8
Noilly Prat 8
Port sandeman 8
Amaro Nonino (50ml) 8

BEERS

Beers on Tap
EZA Glass Draught (300ml) 4,2
EZA Glass Draught (500ml) 5,5
Bottled Beer (330ml)
Nissos Pilsner 5
EZA beer 330ml 4,50

EZA Alcohol Free 4

SOFT DRINKS

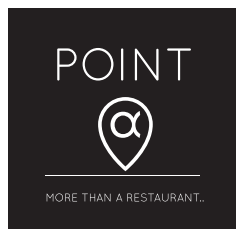
Mineral Water (1lt) 2,5
Sparkling Water (1lt) 5
Sparkling Water (250ml) 3,5
Coca Cola, Light, Zero (330ml) 3,5
Sprite, Fanta (330ml) 3,5
Schweppes Soda (330ml) 3,5
Schweppes Tonic (330ml) 3,5
Three Cents (200ml) 4,5
Grapefruit Soda Three Cents (200ml) 4,5
Gentlemen's Soda
Fresh Orange Juice 5

COFFES

Espresso 3,8
Double Espresso 4,2
Cappuccino 4,5



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 04-2012). Spirits & Cocktails Consulting: Barflies. Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



WINE LIST

ΠΟΤΗΡΙΑ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Muscat of Tyrnavos/Κτήμα Δ. Μίγας **7.00** (Μοσχάτο Τυρνάβου - Ημιαφρώδης, Π.Γ.Ε. Τύρναβος)
Prosecco Brut 200ml/Gancia **7.00** (Glera, Italy/Veneto)

ΛΕΥΚΑ

Petalο/Κτήμα Γκόφα **5.50** (Μοσχοφίλερο/Ροδίτης Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Chardonnay/ Οίνοι Αδάμ **6.00** (Chardonnay, Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη)
Sauvignon Blanc/Κτήμα Χατζηγεωργίου **6.50** (Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Παγγαίο)

ΡΟΖΕ

2 Φαράγγια/Οινοποιείο Μηλιαράκης **6.00** (Malvasia Aromatica/Μourvedre, Π.Γ.Ε. Κρήτη)
Πεταλούδες/Κτήμα Χαρλαύτη **6.00** (Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)

ΕΡΥΘΡΑ

Ericus/Οινοποιείο Λαφαζάνη **5.50** (Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Syrah/Κτήμα Αβαντίς **7.50** (Syrah, Π.Γ.Ε. Εύβοια)

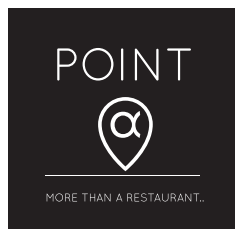
ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Muscat of Tyrnavos/Κτήμα Δ. Μίγας **25.00** (Μοσχάτο Τυρνάβου - Ημιαφρώδης, Π.Γ.Ε. Τύρναβος)
Ακακίες/Κτήμα Κυρ - Γιάννη **31.00** (Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Αμύνταιο)
Prosecco Brut 200ml/Gancia **8.00** (Glera, Italy/Veneto)
Amalia Brut/Κτήμα Τσέλεπος **37.00** (Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος)
Moet & Chandon Brut Imperial **120.00** (Chardonnay/Pinot Meunie/Pinot Noir, Campagne A.C)

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Petalο/Κτήμα Γκόφα **18.00** (Μοσχοφίλερο/Ροδίτης Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Νέπλυς /Οινοποιεία Αναστασία Φράγκου **26.00** (Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Αττική)
San Gerasimo/Ορεάλιος Γη **27.00** (Ρομπόλα, Π.Ο.Π. Κεφαλληνίας)
Τομή/Οινοποιείο Τρουπή **25.00** (Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία)
Chardonnay/ Οίνοι Αδάμ **26.00** (Chardonnay, Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη)
Αίονα/Οινοποιείο Μοσχόπολις **27.00** (Ασύρτικο/ Ξινόμαυρο/ Sauvignon Blanc, Θεσσαλονίκη)
Κλίμα/Οινοποιείο Καραβιτάκη **23.00** (Βιδιανό, Π.Γ.Ε. Κρήτη)
Sauvignon Blanc/Κτήμα Χατζηγεωργίου **27.00** (Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Παγγαίο)





Orange/ Οινοποιία Μαρκόγιαννη **30.00** (Ροδίτης, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Idealista/Κτήμα Kitrys **33.00** (Verdicchio, Ποικιλικός Οίνος Πιερία)
Chardonnay (7 μήνες βαρέλι) /Κτήμα Δ. Μίγας **36.00** (Chardonnay, Π.Γ.Ε. Τύρναβος)
Σαντορίνη/Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος **45.00** (Ασύρτικο/Αθήρι/ Αηδάνι, Π.Ο.Π. Σαντορίνη)
Nostos/Οινοποιείο Μανουσάκη **50.00** (Roussanne, Ποικιλιακός Οίνος Κρήτη)
ΠΥΡΙΤΗΣ /Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος **80.00** (Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη)

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

2 Φαράγγια/Οινοποιείο Μηλιαράκης **20.00** Κοτσιφάλι/Syrah/ Mourvedre, Π.Γ.Ε. Κρήτη
Ericus/Οινοποιείο Λαφαζάνη **18.00** (Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Μπλε Τρακτέρ/Κτήμα Κυρ - Γιάννη **25.00** (Cabernet/Syrah/Merlot, Π.Γ.Ε. Μακεδονία)
Άρμαθος/G. Loulis **27.00** (Merlot, Π.Γ.Ε. Βοιωτία)
Τσαπουρνάκος/Αμπελώνας Καμκούπη **33.00** (Τσαπουρνάκος, Π.Γ.Ε. Βελβεντό)
Syrah/Κτήμα Αβαντίς **30.00** (Syrah, Π.Γ.Ε. Εύβοια)
Ναουσαία/Κτήμα Φουντή **29.00** (Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Νάουσα)
Christiana/Κτήμα Χαρλαύτη **32.00** (Malbec, Πελοπόννησος)
Aporcalypsis/Κτήμα Μπαραφάκα **32.00** (Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα)
Moschorolis 18/Οινοποιείο Μοσχόπολις **44.00** (Μαυροτράγανο/Syrah, Θεσσαλονίκη)
Μαυροτράγανο/Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος **80.00** (Μαυροτράγανο, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες)

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Πεταλούδες/Κτήμα Χαρλαύτη **25.00** (Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
2 Φαράγγια/Οινοποιείο Μηλιαράκης **23.00** (Malvasia Aromatica/Mourvedre, Π.Γ.Ε. Κρήτη)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Φυλαχτό/Κτήμα Μπαραφάκα (50ml) **6.00** (Ασύρτικο, Πελοπόννησος)
Pythagoreon Music of the Spheres/Οινοποιείο Βακάκης (50ml) **7.00** (Φωκιανό, Σάμος)

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τσίπουρο Αγιονέρι /Τσιλιλής (50ml) **6.00**
Lord Amber/Vladikas Winery Distillery (50ml) **8.00**

