



## *Greek Aromatic Cuisine*

by

Executive chef, Stefanos Papanikolaou

---

### **ΣΑΛΑΤΕΣ/ΟΡΕΚΤΙΚΑ - SALADS/APPETIZERS**

Ελληνική σαλάτα με χαρουπένιο παξιμάδι, ντοματίνια, αγγουράκι, πιπεριά, mousse φέτας και ελιές Καλαμών  
Greek salad with carob rusks, cherry tomatoes, cucumber, peppers, feta cheese mousse and Kalamata olives (Veg)

**21.50€**

Πράσινα σαλατικά με αβοκάντο Χανίων,μανούρι και βινεγκρέτ χαρουπόμελο  
Salad leaves with Cretan avocado, manouri cheese and honey & carob vinaigrette (Veg)

**19.00€**

Τρυφερά σαλατικά με ψητό αχλάδι, σπασμένο παστέλι μελιού από αμύγδαλα, προσούτο Ευρυτανίας και κρέμα τυριού τσαλαφούτι  
Young salad greens with roasted pear, sesame seed & honey bites, prosciutto from Evrytania and tsalafouti cream cheese

**21.50€**

Γιρλάντα από Ελληνικό καβούρι, μαγιονέζα με αυγοτάραχο, αβοκάντο Κρήτης, άγριο σκόρδο, πίκλα ραπανάκι και λάδι μάραθου  
Greek crab garland with roe mayonnaise, Cretan avocado, wild garlic, pickled radish and fennel infused oil

**27.00€**

Γαρίδες κανταΐφι , με κρέμα ντομάτας και φέτα Καλαβρύτων αρωματισμένη με γλυκάνισο και ούζο  
Shrimps wrapped in crispy filo, with cream of tomato and feta cheese flavoured with anise and ouzo

**21.50€**

Καρπάτσιο από Ελληνικό μοσχαρίσιο φιλέτο με κρούστα από πράσινο πιπέρι,  
γραβιέρα τρούφας και κρέμα καπνιστού μήλου με μαύρο σκόρδο  
Carpaccio of Greek beef fillet with a green pepper crust  
truffle gruyere and smoked apple cream with black garlic (gf)

**21.00€**

Σούπα ημέρας με χειροποίητα κρουτόν  
Soup of the day with homemade croutons

**17.00€**

---

### **ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΡΙΖΟΤΟ - PASTA/RISOTTO**

Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια και κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας  
Risotto with fresh asparagus and gruyere cheese from Amfilochia (Veg)

**23.00€**

Ριζότο με κρέμα από ψητά παντζάρια, φρούτα του δάσους,  
κρέμα κατσικίσιου τυριού, και καραμελωμένα αμύγδαλα  
Risotto with cream of roasted beetroot, forest fruits, goats' cheese, and caramel coated almonds (Veg)

**23.00€**

Σκιουφιχτά Κρήτης με απάκι και κρέμα γραβιέρα  
Traditional homemade Creta pasta with smoked pork and cream of gruyere cheese

**21.00€**

Χειροποίητο κριθαράκι Ταΰγετου με αστακό και ψητή ντομάτα με βασιλικό  
Homemade risoni pasta with lobster and roasted tomato and basil

**27.00€**

---

### **ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES**

Μυλοκόπι με άγρια χόρτα εποχής, κρέμα από κολοκάσι Ικαρίας  
και σάλτσα εσπεριδοειδών με λουίζα και κρόκο Κοζάνης  
Croaker with wild seasonal herbs, taro root cream from Icaria and citrus fruit sauce  
with lemon verbera and saffron from Kozani (Gf)

**31.00€**

Βιολογικό φιλέτο κοτόπουλο με φυστίκι Αιγίνης, ψητά καρότα με κάρδαμο  
και σάλτσα από μουστάρδα με μέλι και λεμονοθύμαρο  
Organic chicken fillet with pistachios from Aegina, roasted carrots with cardamon  
and honey mustard and lemon thyme sauce

**27.00€**

Σολομός με αρωματική κινόα, αβοκάντο και σάλτσα πορτοκάλι με μαστίχα Χίου  
Salmon with aromatic quinoa, avocado and orange sauce with masticha from Chios

**27.00€**

Φιλέτο από μαύρο χοιρινό με καραμελωμένη σελινόριζα γλασαρισμένα baby καρότα  
και αχλάδι ποσέ σε κρασί βισάντο Σαντορίνης

Fillet of black pork with caramelized celery root, glazed baby carrots  
and poached pear in Santorini visanto wine

**28.00€**

Ταλιάτα ή παγιάρ από Ελληνικό μοσχάρι γάλακτος, κρέμα γλυκοπατάτας  
και σάλτσα από πράσινο πιπέρι

Tagliata or paillard of tender veal, sweet potato cream and green pepper sauce

**30.00€**

Φιλέτο από Βιολογικό μοσχάρι με κρέμα από καψαλισμένο κουνουπίδι,  
ψητά σπαράγγια, βασιλομανίταρα και σάλτσα από κόκκινο γλυκό κρασί Σάμου

Organic beef fillet with roasted cauliflower cream, grilled asparagus,  
porcini mushrooms and Samos sweet red wine sauce

**41.00€**

Καρέ αρνιού με γλυκόξινη μελιτζάνα με κίμινο, μαύρο σκόρδο και σάλτσα από θυμάρι  
Rack of lamb with sweet and sour eggplant laced with cumin, black garlic and thyme sauce

**38.00€**

---

## VEGAN DISHES

Σαλάτα κινόα με πολύχρωμες πιπεριές, αγγούρι, δυόσμος,  
αβοκάντο και σάλτσα πορτοκαλιού με σιρόπι σφένδαμο

Quinoa salad with multi-coloured peppers, cucumber, mint,  
avocado with orange and maple syrup dressing

**18.00€**

Ραβιόλι παντζάρι με γέμιση λαχανικών  
Beetroot ravioli with a mixed vegetable filling

**21.00€**

Ριζότο με αρώματα “Γεμιστών” δεμένο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
Risotto with Greek “Gemista” essence and extra virgin olive oil (gf)

**23.00€**

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Lemon pie με σορμπέ μάνγκο  
Lemon pie with mango sorbet

**16.00€**

Μαρέγκα με μαστίχα Χίου και κόκκινα φρούτα  
Merengue with mastic from Chios and red fruits

**16.00€**

Φοντάν σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης & φράουλες  
Chocolate fondant with Madagascar vanilla ice cream & strawberries

**14.00€**

Καραμελωμένα φύλλα μπακλαβά με κρέμα γαλακτομπούρεκο και παγωτό κανέλας  
Caramelized baklava with custard cream and cinnamon ice cream

**14.00€**

Τριλογία σορμπέ (φράουλα, μάνγκο, λεμόνι)  
Sorbet trilogy (strawberry, mango, lemon)

**14.00€**

Cheese and charcuterie plateau  
Plateau αλλαντικών και τυριών

**14.00€**

(v) vegan  
(veg) vegetarian  
(gf) gluten free

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει  
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη, τιμολόγιο)

A. Υπεύθυνος: Λυρώνης Στέλιος

Φόρος, υπηρεσίες & ΦΠΑ συμπεριλαμβάνονται

\* Παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας για τυχόν  
τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

(v) vegan  
(veg) vegetarian  
(gf) gluten free

The consumer is not obliged to pay  
if the notice of payment has not been received (receipt, invoice)

All taxes and services are included

\*If you have food allergies or any other special dietary requirements  
please inform a member of our staff.



## Lunch Menu

---

### ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Ελληνική σαλάτα με κριθαρομπουκιές, πολύχρωμα ντοματίνια, ελιές, κάπαρη και κρέμα φέτας

Greek salad with barley rusks, multi-coloured cherry tomatoes, olives, capers and cream of feta cheese

**21.50€**

Πράσινη σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο, παρμεζάνα & μαγιονέζα αντζούγιας

Green salad with chicken fillet, parmesan and anchovy mayonnaise

**18.00€**

Πράσινα σαλατικά με αβοκάντο Χανίων, μανούρι και βινεγκρέτ χαρουπόμελο

Salad leaves with Cretan avocado, manouri cheese and honey & carob vinaigrette (Veg)

**19.00€**

Ντάκος με φρέσκια ντομάτα & φέτα αρωματισμένη με ρίγανη από τον κήπο του Chef

Dakos with fresh tomatoes and feta with oregano from the chef's garden

**16.00€**

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια και κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας

Risotto with fresh asparagus and gruyere cheese from Amfilochia

**23.00€**

Σολομός με αρωματική κινόα, αβοκάντο και σάλτσα πορτοκάλι με μαστίχα Χίου

Salmon with aromatic quinoa, avocado and orange sauce with masticha from Chios

**27.00€**

Φιλετάκια κοτόπουλου με αρωματικό λαδολέμονο και λαχανικά

Chicken fillets with aromatic olive oil & lemon dressing and fresh vegetables

**27.00€**

Σπαγγέτι με ψητά ντοματίνια και λάδι βασιλικού  
Spaghetti with baked cherry tomatoes and basil oil

**21.00€**

Black Angus Burger με τυρί τσένταρ, μπέικον πατάτες τηγανητές και πράσινη σαλάτα  
Black Angus Burger with cheddar cheese, bacon, French fries & green salad

**27.00€**

Vegan Beyond Burger με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα  
Vegan Beyond Burger with French fries and green salad

**25.00€**

La Suite πίτσα με σπαράγγια και γαλοπούλα φουαντρέ  
La Suite pizza with asparagus and fountre turkey

**23.00€**

Πίτσα μαργαρίτα με ντοματίνια, μοτσαρέλα και βασιλικό  
Margarita pizza with cherry tomatoes, motsarella and basil

**19.00€**

---

### **ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ (ΜΙΣΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ) KIDS MENU (HALF PORTION)**

Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό  
Spaghetti with fresh tomato and basil

**12.00€**

Φιλέτο κοτόπουλο με πατάτες τηγανιτές και λαχανικά βουτύρου  
Chicken filet with French fries and buttered vegetables

**14.00€**

Black Angus burger μοσχαρίσιο με τηγανιτές πατάτες  
Black Angus beef burger with French fries

**14.00€**

## SNACKS

Monte Cristo τοστ με καπνιστό ζαμπόν & τυρί  
Monte Cristo toast with smoked ham & cheese

**8.50€**

Club Sandwich (λευκό ή ολικής αλέσεως) με πατάτες τηγανιτές  
Club Sandwich (white or wholemeal) with French fries

**21.00€**

Bagel με ρόκα, καπνιστό σολομό και κρέμα τυριού  
Bagel with rocket, smoked salmon and cream cheese

**11.00€**

Ομελέτα royale με καπνιστό ζαμπόν & τυρί  
Omelette royale with smoked ham & cheese

**13.00€**

Ομελέτα ασπράδια με σπανάκι & μανιτάρια  
Omelette (whites only) with spinach & mushrooms

**15.00€**

---

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Cheesecake με μαυροκέρασο  
Cheesecake with black cherries

**14.00€**

Lemon Pie

**16.00€**

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα  
Fresh fruit salad

**14.50€**

Γιαούρτι με granola & μούρα  
Yogurt with granola & berries

**14.00€**

Παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού με γιαούρτι  
Traditional spoon sweet with yogurt

**11.00€**

Παγωτό (2 μπάλες) / Ice cream (2 scoops) **10.00€**

Παγωτό (4 μπάλες) / Ice cream (4 scoops) **14.00€**