

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ... 11.50€

Με γούρο μαρινάτο, καλαμάρι ψητό, γαρίδες, φύλλα ρόκας, vinaigrette σόγιας και περσίζας

ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ... 09.00€

Με σουρζι καβουριού, λάδι άνηθου, ζύσμα lime

ΠΡΑΣΙΝΗ ... 09.50€

Με αβοκάντο, κρόμηπερι, φουντούκι και σταφίδες Αργήλειας

ΦΑΚΕΣ ΒΕΛΟΥΓΑ ... 05.50€

Με φασόλια μαυρομάτικα, λάδι βασιλικού, άνηθο, μπρούκκο

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ... 07.00€

Με φύλλα βασιλικού, κόλιαντρο και παξιμάδι

ΒΡΑΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ... 06.50€

Με λαχανικά εποχής



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΤΑΪΦΙ ... 06,50€

Με γραβιέρα Νάξου, φασόκι Αγίου και μέλι πεύκου

ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΨΗΤΟ ... 06,00€

Με χειροποίητη μαρμελάδα φράουλας, μαύρο σουσάμι και φύλλα δυόσμου

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑΚΙΑ ΚΡΗΤΗΣ ... 04,50€

Με χειροποίητα φύλλα και dip γασουριού

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΡΟΚΕΤΕΣ ... 06,50€

Με κρέμα φέτας και άρωμα δυόσμου

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ ... 05,50€

Σερβιζόμενα με χειροποίητη σκορδαλιά

ΦΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ... 06,00€

Με τοματίνια, ελιές, κάπαρη και φύλλα βασιλικού

ΣΟΥΦΛΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ... 07,00€

Με κόκκινη σάλτσα βασιλικού



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΑΛΑΤΑ ... 08.50€

Με τομάτα, κάρφη, κρεμμύδι, μαϊντανό

ΣΑΛΑΤΟΥΡΙ ΚΥΚΛΑΔΩΝ ΜΕ ΣΑΛΑΧΙ ... 09.00€

ΓΑΥΡΟΣ ΓΕΜΙΣΤΟΣ ... 08.50€

Με τριμμένη φρυγανιά, κεφαλοτύρι, σκόρδο, μαϊντανό

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ ... 06.50€

Πικάντικος

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ ... 08.00€

Με ασταραοδή γλυκάνισο, δάφνη και φρέσκο κρεμμύδι

ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ ... 11.50€

Με πιπεριά Φλωρίνης και κάρφη

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΓΑΡΙΔΑΣ ... 09.00€

Με σάλτσα tartar

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΙΚΡΟΛΙΜΑΝΟ ... 12.50€

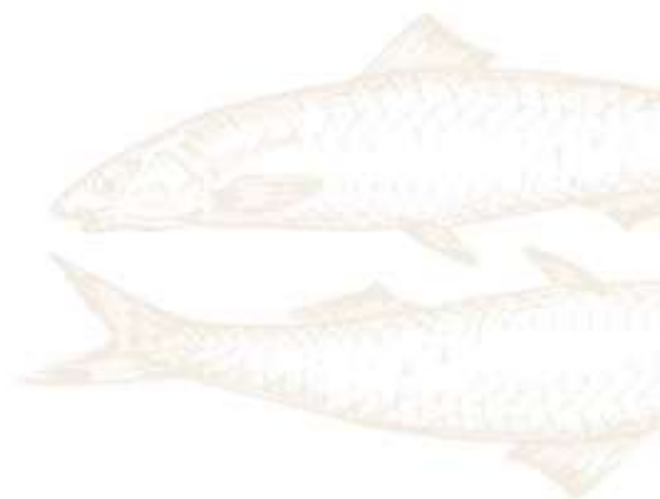
Με φέτα, φρέσκα τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ ... 10.00€

Με μεσογειακή πικάντικη σάλτσα κάρφης

ΣΕΒΙΤΣΕ* ... (η τιμή καθορίζεται ανάλογα)

Ανάλογα με την προμήθεια της ημέρας



ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ

ΜΠΟΥΡΓΕΤΟ ... 60,00€ / κιλό

Αιθιοπική τοπική συνταγή με φρέσκο ψάρι (2 άτομα και άνω)

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ... (η τιμή καθορίζεται ανάλογα)

Με φρέσκα μυρωδικά

ΦΡΕΣΚΟ ΨΗΤΟ ΨΑΡΙ ... (η τιμή καθορίζεται ανάλογα)

Ανάλογα με την ψαριά ημέρας



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΦΛΩΜΑΡΙΑ ΛΗΜΝΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ... 15.00€

Εθιμικός συνδυασμός φρέσκων βοτάνων και κάπαρη

ΛΑΖΑΝΑΚΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ... 13.50€

Με φρέσκα βασιλικά και ελιγειαση Ρηγανού

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ ... 15.50€

Με μπέικον, ελιές και άρωμα Μαυροδόφνης

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΩΤΕ ... 17.00€

Με αμύγδα, σάλτσα beurre blanc και ρόδι άνθη

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΦΑΒΑ ... 14.00€

Με ψητά τοματίνια, καραμελωμένα κρεμμύδια, ρόδι μαιντανού

ΜΥΔΙΑ ΠΙΛΑΦΙ ... 09.00€

Με φύλλα δόφνης, άνθη, σβησμένο με λευκό κρασί

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ... 09.50€

Με δενδρολίβανο, σαλάτα ταμπουλέ και σάλτσα αγαθί

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ... 09.00€

Με σόγια, μέλι, φρέσκο κόλιανδρο συνοδευόμενο από πουρέ αβγινιζας

ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ... 11.00€

Σχρβριζόμενο με ρύζι μπασμάτι και σάλτσα πιπεριού

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ... 08.50€

Με μαρινάδα μυρωδικών και φρέσκα σαλάτα

ΣΙΡΛΟΙΝ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ... 15.00€

Με σπαστή πατάτα, καίλαμπόκι και κόκκινη σάλτσα δενδρολίβανου



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΣΝΙΤΣΕΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ... 05,50€

Με πατάτες τηγανιτές

SPAGHETTI NAROLITANA ... 04,50€

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ... 05,50€

Με ρύζι

FISH AND CHIPS ... 06,50€



ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

CHECKMATE (Λαγύρθη) ... 03.00€ ποτήρι ... 09.00€ φιάλη

Άρωμα πεπονιού, νότες μεταλλικότητας, δροσερή οξύτητα και απαλή επίγευση εσπεριδοειδών

ΑΙΓΙΑΛΟΣ (Μαλαγουζιά) ... 04.50€ ποτήρι ... 19.00€ φιάλη

Δροσερό και ευκολόπιστο με διακριτικά αρώματα ροδάκνου, γαστριού και γαρδένιας

ΚΑΡΑΚΑΞΑ (Μαλαγουζιά) ... 38.00€ φιάλη

Ξηρό, αρωματικό κρασί, με νότες από λευκά άνθη, ώριμα πυρηνόκαρπα με πολύ ιδιαίτερη ήπιη υφή

ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ (Βιδιανό Αηδάνι) ... 23.00€ φιάλη

Κομψό με ελκυστική μύτη και έντονα αρώματα φρούτων όπως πεπόνι και βερίκοκο, αμυγδαρίτζας και με νότες ορυκτότητας

ΜΗΛΙΑ (Sauvignon Blanc) ... 32.00€ φιάλη

Χρυσόκτρινο χρώμα αρώματα εσπεριδοειδών, βανίλιας και βοσβηλικού, με μακρά επίγευση

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ (sauvignon blanc) ... 48.00€ φιάλη

Λαμπερό χρυσόκτρινο χρώμα και μπουκέτο με χαρακτήρα καλοκαιρινών και εξωτικών φρούτων σε φόντο καπνιστής βανίλιας και αρωματικών κόρτων

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΡΓΥΡΟΥ (Ασύρτικο) ... 62.00€ φιάλη

Ανοιχτόκτρινο λαμπερό χρώμα, πράσινες αντιόψεις καθώς και έντονη, τραγανή και δροσιστική οξύτητα

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ (Ασύρτικο) ... 58.00€ φιάλη

Χρώμα λαμπερό λεμονοπράσινο, το αρωματικό του προφίλ φωνάζει Σαντορίνη, με τα εσπεριδοειδή και κυρίως το λεμόνι, με τις φλούδες των εσπεριδοειδών, με ένα γλυκό ροδάκνι και με τα αρώματα του μπαρουσιού. Στο στόμα είναι και πάλι λεμονάτο με τραγανή οξύτητα και με μία ωραία αλμυρή επίγευση



ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

CAVINO ΟΙΩΝΟΣ (Syrah, Ροδίτης) — 03.00€ ποτήρι — 09.00€ φιάλη

Εκκρίζει για το φωτεινό τριανταφυλλί χρώμα, την αρμονία στα γευστικά χαρακτηριστικά και στα φινετσάτα αρώματα του

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ (Μαίλαγουζιά, Cabernet Franc) — 05.00€ ποτήρι — 23.00€ φιάλη

Αρώματα εσπεριδοειδών, αγύριων φρούτων του δάσους με φόντο ήπιος βοτανικότητας

ANGEL'S WINGS (Μαίλαγουζιά, Syrah) — 23.00€ φιάλη

Αρωματικές νότες τριαντάφυλλου, αγριοφράουλας, τροπικών φρούτων και μπαχαριών που προσδίδουν spicy χαρακτήρα

DOMAINE COSTA LAZARIDI (Merlot, Grenache, Αγιωργίτικο) — 38.00€ φιάλη

Κομμά, αριστοκρατικό και φινετσάτο με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα φρέσκα κόκκινα φρούτα

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ (Ξινόμαυρο) — 46.00€ φιάλη

Χρώμα έντονο ροζέ και αντούγιες οσμών. Μύτη φρουτώδεις με πλούσια αρωματική έκφραση και ιδιαίτερο ισορροπημένο στόμα, με εκφραστική επίγευση

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

CHECKMATE (Semi sweet, Αγιωργίτικο) — 03.00€ ποτήρι — 09.00€ φιάλη

Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, μούρα, τάρτα κερρασιού και τις αναψές του τανίνες

LAURA NERA (Μαυροδάφνη) — 04.50€ ποτήρι — 19.00€ φιάλη

Αρώματα κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνου και βύσσινου

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ (Μαυροδάφνη, Μαύρο Καϊταβρυτινό) — 35.00€ φιάλη

Κυριαρχούν χαρακτήρες δάφνης, λευκού πιπεριού, μαρμελάδας φραγκοστάφυλου



ΜΠΥΡΕΣ

KAIZER 500ml ... 04,00€

ΜΑΜΟΣ 500ml ... 03,50€

ΑΛΦΑ 500ml ... 03,50€

FISCHER 500ml ... 04,00€

ERDINGER 330ml ... 04,50€

STELLA ARTOIS 330ml ... 03,50€

GUINNESS 330ml ... 04,50€

ΑΛΦΑ FREE 500ml ... 03,50€

ΒΑΡΕΛΙ ΠΟΤΗΡΙ ΜΙΚΡΟ ΑΛΦΑ 300ml ... 03,00€

ΒΑΡΕΛΙ ΠΟΤΗΡΙ ΜΕΓΑΛΟ ΑΛΦΑ 500ml ... 04,00€

ΟΥΖΟ- ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΟΥΖΟ ΚΡΙΝΟΣ ... 07,00€

ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙ ... 05,00€

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ... 09,00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΔΕΚΑΡΑΚΙ ... 08,00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ ... 09,00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΛΑΪΤΖΗ ... 09,00€



SALADS

THALASSINI ... 11,50€

With marinated anchovy, grilled squid, shrimp, rocket leaves soy and ginger vinaigrette

CRAB SALAD ... 09,00€

With crab surimi, dill oil, lime zest

GREEN SALAD ... 09,50€

With avocado, cranberry, hazelnut and Aigialeia raisins

BELUGA LENTILS ... 05,50€

black beans, basil oil, dill and red pepper flakes

GREEK ... 07,00€

With basil leaves, caper and rusk

BOILED VEGETABLE SALAD ... 06,50€

With seasonal vegetables



APPETIZERS

CRUSTY KANTAIFI ... 06,50€

With graviera of Naxos, pistachio and pine honey.

GRILLED TALAGANI ... 06,00€

With homemade strawberry jam, black sesame seeds and mint leaves.

FENNEL PATTIES ... 04,50€

Served with yoghurt dip.

ZUCCHINI CROQUETTES ... 06,50€

With cream cheese dip and mint leaves.

FRIED VEGETABLES ... 05,50€

Served with handmade garlic-flavoured sauce.

BAKED FETA ... 06,00€

With cherry tomatoes, olives, caper and basil leaves.

EGGPLANT SOUFFLE ... 07,00€

With red basil sauce.



SEAFOOD

SARDINE SALAD ... 08,50€

With tomato, caper, onion, parsley

SALATURI OF CYCLADES WITH SKATE ... 09,00€

STUFFED ANCHOVIES ... 08,50€

With bread crumbs, kefalotyri, garlic, parsley

MARINATED ANCHOVIES ... 06,50€

Spicy

STEAMED MUSSELS ... 08,00€

With star anise, laurel and fresh onion

PICKLED OCTOPUS IN VINEGAR ... 11,50€

With Florina peppers and caper

SHRIMP CROQUETTES ... 09,00€

With tartar sauce

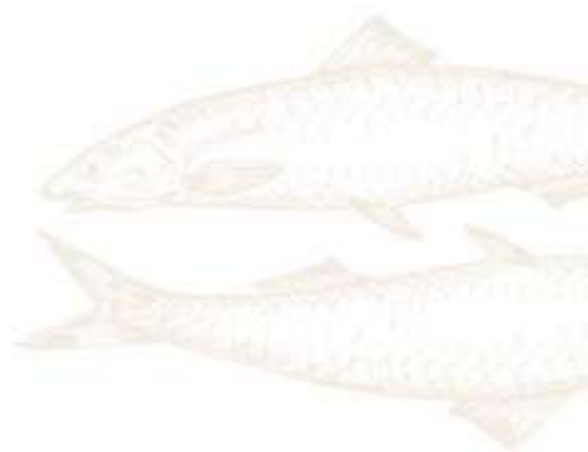
SHRIMPS "MIKROLIMANO" ... 12,50€

With feta, fresh tomato, bell pepper, onion

GRILLED CALAMARI ... 10,00€

With Mediterranean spicy caper sauce

CEVICHE ... prices is determined accordingly Depending on day supply



WE SUGGEST

BOURGETO ... 60,00€ / kg

Authentic local recipe with fresh fish (oversize portion-for more than 2 people)

LOBSTER PASTA ... (price is determined accordingly)

With fresh herbs

FRESH GRILLED FISH ... (price depending on the type of the fish)

Depending on day supply



MAIN DISHES

FLOMARIA OF LIMNOS WITH FRESH FISH ... 15,00€

Greek combination of fresh herbs and caper

SHRIMP LASAGNE ... 13,50€

With fresh basil and lemon aftertaste

SKIOUFIHTA WITH OCTOPUS ... 13,50€

With bacon, olives and black laurel flavouring

SAUTÉED SALMON ... 17,00€

With tamarisk, beurre blanc sauce and dill oil

OCTOPUS WITH FAVA ... 14,00€

Roasted cherry tomatoes, chives, caramelized onion, parsley oil

MUSSEL PILAF ... 09,00€

Laurel leaves, dill, quenched with white wine

FRIED SQUID ... 09,50€

With rosemary, tabbouleh salad and aioli sauce

CHICKEN MARINATED ... 09,00€

With soy, honey, fresh coriander served with celery root puree

PORK FILLET ... 11,00€

Served with basmati rice and pepper sauce

CHICKEN FILLET ... 08,50€

With marinade herbs and fresh salad

SIRLOIN STEAK ... 15,00€

Served with smashed potatoes, corn and rosemary sauce



KIDS MENU

CHICKEN SCHNITZEL ... 05,50€

With French fries

SPAGHETTI NAPOLITANA ... 04,50€

PORK CLUB STEAK ... 05,50€

With rice

FISH AND CHIPS ... 05,50€



WHITE WINE

CHECKMATE (Lagorithi) ... 03,00€ glass ... 09,00€ bottle

Melon and lemon aroma, notes of minerality, cool acidity and soft citrus aftertaste

AEGIALOS (Malagouzia) ... 04,50€ glass ... 19,00€ bottle

Cool and easy to drink with subtle aromas of peach, jasmine and gardenia

KARAKAKSA (Malagouzia) ... 32,00€ bottle

Elegant with attractive scent and intense aromas of fruits such as melon and apricot, berry root and hints of minerality

KTIMA GEROVASILIOU (Sauvignon Blanc) ... 48,00€ bottle

Bright golden yellow colour and bouquet with hints of summer and exotic fruits on a background of smoky vanilla and aromatic herbs

MEGA SPILAIIO (Vidiano-Aidani) ... 23,00€ bottle

Elegant with attractive scent and intense aromas of fruits such as melon and apricot, berry root and hints of minerality

SANTORINI ARGYROU (Asyrtico) ... 62,00€ bottle

Pale yellow, bright color, green highlights as well as intense, crisp and refreshing sharpness

MILIA (Sauvignon Blanc) ... 32,00€ bottle

Golden yellow colour, citrus fruit, vanilla and basil scents with long aftertaste

THALASSITIS SANTORINIS (Asyrtico) ... 58,00€ bottle

Bright lemon-green color, its aromatic profile a classic from Santorini, with citrus fruits and mainly lemon, with citrus peels and sweet peach. In the mouth it's still lemony with a crisp sharpness and a nice salty aftertaste



ROSE WINE

CAVINO OIONOS (Syrah, Roditis) ... 03,00€ glass ... 09,00€ bottle

Stands out for the bright rose color, the harmony of its taste characteristics and its elegant aromas

KTIMA MEGA SPILAIO (Malagouzia, Cabernet franc) ... 05,00€ glass ... 23,00€ bottle

Aromas of citrus, unripe forest fruit with a mild herbal background

ANGEL'S WINGS (Malagouzia, Syrah) ... 23,00€ bottle

Aromatic notes of rose, wild strawberry, tropical fruit and spices giving a spicy character

DOMAINE COSTA LAZARIDI (Merlot, Grenache, Agiorgitiko) ... 35,00€ bottle

Elegant, classy and refined with intense fruity character dominated by fresh red fruits

KTIMA ALFA (Xinomavro) ... 00,00€ bottle

Intense rose color with salmon highlights. Fruity scent with a rich aromatic expression and a particularly balanced flavour, with an expressive aftertaste

RED WINE

CHECKMATE (Semisweet - Agiorgitiko) ... 03,00€ glass ... 09,00€ bottle

Aromas of ripe red fruit, berries, cherry tart and its soft tannins

LAURA NERA (Mavrodafni) ... 04,50€ glass ... 19,00€ bottle

Aromas of red fruit, plum and sour cherry

KTIMA MEGA SPILAIO (Mavrodafni, Mavro Kalavrytino) ... 35,00€ bottle

Dominated by characters of laurel, white pepper, gooseberry jam



BEER

- KAISER** 500ml ... 04,00€
MAMOS 500ml ... 03,50€
ALFA 500ml ... 03,50€
FISCHER 500ml ... 04,00€
ERDINGER 330ml ... 04,50€
STELLA ARTOIS 330ml ... 03,50€
GUINNESS 330ml ... 04,50€
ALFA FREE 500ml ... 03,50€
DRAFT BEER ALFA small 300ml ... 03,00€
DRAFT BEER ALFA large 500ml ... 04,00€

OUZO- TSIPOURO

- OUZO KRINOS** ... 07,00€
OUZO PLOMARI ... 08,00€
OUZO VARVAYANNI ... 09,00€
TSIPOURO DEKARAKI ... 08,00€
TSIPOURO APOSTOLAKI ... 09,00€
TSIPOURO KALAITZI ... 09,00€

Please inform us for potential allergies

Market requirements manager: HARRY APOSTOLOPOULOS
Telephone: 20310 51881

Prices include all legal surcharges

As per government regulations the restaurant is
obliged to display compliant forms at the premises

Patrons are not obliged to pay if they
have not received a legal receipt

websites: www.athens.gr www.athens.gr

