

Ορεκτικά

Τραγανές φωλιές πατάτας* με κασικίσιο τυρί, απάκι, λάδι βασιλικού και φρέσκια ντομάτα
€ 9.50

Καρπάτσιο μοσχάρι* με ζελέ από ροζ παντζάρι, κίτρινα ντοματίνια και σάλτσα με φρούτα του δάσους
€ 10.00

Γαρίδες* σωτέ αρωματισμένες με ούζο, ρύζι τριών δημητριακών, αμύδαλο φιλέ και σάλτσα εσπεριδοειδών
€ 12.00

Ποικιλία Π.Ο.Π. Ελληνικών τυριών & αλλαντικών, για 2 άτομα, με πεκορίνο Αμφιλοχίας, καπνιστό Μετσοβόνη, γραβιέρα Κρήτης, προσούτο Ευρυτανίας, σαλάμι μαύρου χοίρου, λόνζα Στρεμμένου, Π.Ο.Π αποξηραμένα σύκα Κύμης, καρύδια, μαρμελάδα νεκταρίνι αρωματισμένη με μαστίχα Χίου Π.Ο.Π.
€ 17.0

Ζυμαρικά - Ριζότο

Ριγκατόνι με κοτόπουλο ραγού, μανιτάρια πορτομπέλο και κρέμα κασικίσιου τυριού
€ 12.00

Λιγκουίνι με αχιβάδες*, αυγοτάραχο Μεσολογίου Π.Ο.Π., φρέσκο βούτυρο, μαϊντανό και λάιμ
€ 13.00

Ραβιόλι* με καπνιστό χοιρινό, πεκορίνο Αμφιλοχίας, σε σάλτσα κασικίσιου τυριού με φρέσκο πιπέρι
€ 14.00

Ριζότο με κολοκύθι, σέλερι, καρότο και Κρόκο Κοζάνης
€ 14.00

Κριθαρότο με μπουκιές καπνιστού τόνου*, μαραθόριζα, κίτρινη ντομάτα και λάδι αρωματισμένο με τσίλι
€ 14.00

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής
€ 5.50

Ρεβανί με μαστίχα Χίου Π.Ο.Π., παγωτό καΐμακι και πούδρα από φιστίκι Αιγίνης
€ 5.50

Θόλος από μους γιαουρτιού με τζελ μελιού και πούδρα από καραμελωμένα καρύδια
€ 5.50

Τάρτα λεμόνι με τραγανή μαρέγκα ψημένη στο φούρνο
€ 6.50

Σαλάτες

Ελληνική σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, πέρλες αγγουριού, ξηρό ανθότυρο Κρήτης, δάκρυ πιπεριάς, χόμα ελιάς, ρέλις κρεμμυδιού και ελαιόλαδου
€ 10.00

Ζεστή σαλάτα με αγκινάρες στη σχάρα μαριναρισμένες με ελαιόλαδο, μηλόξυδο, σύγκλινο & ξινομυζήθρα Μάνης
€ 11.00

Πράσινη σαλάτα με φιλετάκια κοτόπουλου, πεκορίνο Αμφιλοχίας, φιλέτο πορτοκαλιού, σίκαλη, βρώμη, αβοκάντο, καβουρδισμένα αμύδαλα και γλυκιά σάλτσα λεμονιού αρωματισμένη με βασιλικό
€ 12.00

Σαλάτα με σπανάκι, μανούρι, καβουρδισμένο κουκουνάρι, Π.Ο.Π αποξηραμένα σύκα Κύμης και βινεγκρέτ με παλαιωμένο βαλσάμικο
€ 12.00

Κυρίως πιάτα

Τσιπούρα φιλέτο με πουρέ καρότου, πατάτες σωτέ, μαρμελάδα ντομάτας και σάλτσα με Κρόκο Κοζάνης
€ 16.00

Μυλοκόπι φιλέτο σε κρούστα μυρωδικών, λαχανικά και πουρέ γλυκιάς κίτρινης κολοκύθας
€ 16.00

Στήθος χωριάτικου κοτόπουλου στη σχάρα με πουρέ γλυκοπατάτας, ντοματίνια σωτέ και σάλτσα σπανάκι-βασιλικού
€ 15.00

Φιλέτο μαύρου χοίρου με πουρέ σελινόριζας, χόρτα εποχής σωτέ αρωματισμένα με λεμόνι και σάλτσα θυμαριού
€ 16.00

Ζουμερά μοσχάρισα μπιφτεκάκια πάνω σε χωριάτικο ψωμί στη σχάρα, καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα, πατάτες και σάλτσα Κρητικής γραβιέρας
€ 17.00

Οσομπούκο γάλακτος με σπαράγγια, πουρέ μελιτζάνας, φύλλα ρόκας, γραβιέρα Νάξου και παλαιωμένο βαλσάμικο
€ 19.00

Ειδικές Διατροφικές Συνθήσεις

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίσει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα την οποία πρέπει να γνωρίζουμε.

Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (μαγειρευτά, σαλάτες), ηλιέλαιο, σπορέλαιο (τηγανιτά). Με αστερίσκο σημειώνονται τα προϊόντα βαθιάς κατάψυξης.

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και Δημοτικό Φόρο.

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

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δήμητρα Κουμπούνη



Starters

Crispy potato* gratin nests with goat cheese, apaki (smoked pork), basil oil and fresh tomato
€ 9.50

Veal carpaccio* with pink beetroot jelly, yellow cherry tomatoes and forest fruit dressing
€ 10.00

Sautéed shrimps* flavored with ouzo, three-grain rice, almond fillet and citrus sauce
€ 12.00

Greek Charcuterie PDO & cheese variety PDO for 2 people (pecorino cheese from Amfilochia, smoked Metsovone cheese, Cretan gruyere, prosciutto from Evritania, black pork salami, lonza from Stremmenos, sun-dried figs PDO from Kymi, walnuts, nectarine marmalade flavored with Chios mastic PDO)
€ 17.00

Pasta - Risotto

Rigatoni with chicken ragout, Portobello mushrooms and goat cheese cream
€ 12.00

Linguine with clams*, botargo from Messolonghi PDO, fresh butter, parsley and lime
€ 13.00

Ravioli* stuffed with smoked pork and pecorino cheese from Amfilochia, served in goat cheese sauce flavored with fresh pepper
€ 14.00

Risotto with zucchini, celery, carrot, saffron from Kozani
€ 14.00

Orzotto with smoked tuna* bites, fennel, yellow tomato and chili flavored oil
€ 14.00

Desserts

Freshly cut, seasonal fruits
€ 5.50

Revani with Chios mastic PDO, kaimaki ice cream and pistachio powder
€ 5.50

Yogurt mousse dome with honey gel and caramelized walnut powder
€ 5.50

Lemon tart with crispy meringue baked in the oven
€ 6.50

Salads

Greek salad with variety of cherry tomatoes, cucumber pearls, dried Cretan anthotyros cheese, a touch of red pepper, olive powder, onion and olive oil relish
€ 10.00

Warm salad with grilled artichokes marinated in olive oil, apple cider vinegar, syglino (smoked pork) and xinomyzithra cheese from Mani
€ 11.00

Green salad with chicken fillets, pecorino cheese from Amfilochia, orange fillet, rye, oats, avocado, roasted almonds and sweet lemon dressing flavored with basil
€ 12.00

Baby spinach salad with manouri cheese, roasted pine nuts, sun-dried figs PDO from Kymi and aged balsamic vinaigrette
€ 12.00

Main Courses

Sea bream fillet with carrot puree, sautéed baby potatoes, tomato marmalade and sauce flavored with saffron from Kozani
€ 16.00

Millet fillet in herbs crust, baby vegetables and sweet yellow pumpkin puree
€ 16.00

Grilled country chicken breast with sweet potatoes puree, sautéed cherry tomatoes and sauce flavored with spinach and basil
€ 15.00

Black pork fillet with celeriac puree, sautéed seasonal greens flavored with lemon and thyme sauce
€ 16.00

Beef burgers on grilled country bread, caramelized onion, fresh tomato, potatoes* and Cretan gruyere sauce
€ 17.00

Ossobuco with asparagus, aubergine puree, arugula leaves, gruyere from Naxos and aged balsamic vinegar
€ 19.00

Special Dietary Needs

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

We use sunflower oil for all dressings, vinaigrettes & deep-fried products. *Deep-freeze products are marked with an asterisk.

All prices are in Euro and include VAT and City tax.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Liable towards health authorities: Dimitra Koumpouni

