

Χειροποίητα αρτοσκευάσματα με χαρουπάλευρο και αλεύρι ζέα	4 €
Καλωσόρισμα του chef <i>Handmade breads, carob and zea</i> <i>Amuse Bouche</i>	
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 100ml	2 €
<i>Extra virgin olive oil 100ml</i>	

Σούπα · Soup

Μπουγιαμπέσα με φρέσκο ψάρι ημέρας, ρύζι και κρόκο Κοζάνης	22 €
<i>Aegean style Bouillabaisse soup with rice and Kozani saffron</i>	

Πρώτα πιάτα · Appetizers

Βολάκι Άνδρου σε φύλλο κανταΐφι και γλυκό ντοματίνι <i>Andros' Volaki cheese in leaf "kataifi" and glazed cherry tomatoes</i>	19 €
Μαριναρισμένα καλαμαράκια* με τσιγαριαστά χόρτα εποχής <i>Marinated squids with sautéed seasonal greens</i>	20 €
Πατάτες bravas με κρέμα παρμεζάνας και χειροποίητη μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης <i>"Patatas bravas" with parmesan cream and homemade Florina red pepper jam</i>	13 €
Γαρίδες* σχάρας με ταρτάρ λαχανικών / φρούτων και κρέμα μάνγκο <i>Grilled shrimps with vegetable / fruit tartare and mango cream</i>	25 €
Τηγανιά μανιταριών με κρέμα κατσικίσιου τυριού και chips πατάτας <i>Stir-fried mushrooms with goat cheese cream sauce and potato chips</i>	19 €
Ceviche από φρέσκο ψάρι ημέρας και σως εσπεριδοειδών <i>Fish of the day ceviche with citrus sauce</i>	20 €
Carpaccio μόσχου σε κρούστα αρωματικών με σαλάτα ρόκας, flakes παρμεζάνας και dressing λάιμ <i>Veal carpaccio in aromatic crust with rocket salad, parmesan flakes and lime dressing</i>	20 €

Σαλάτες · Salads

- Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με τραγανό προσούτο, μπισκότο παρμεζάνας, φιλέτο πορτοκαλιού και σως πορτοκάλι** **18 €**
Mixed green salad with crispy prosciutto, parmesan biscuit and orange sauce
- Ελληνική σαλάτα με φέτα Ηπείρου σε καρβέλι από χαρουπάλευρο** **18 €**
Greek traditional salad with feta cheese from Epirus in loaf of bread from carob flour
- Ανάμεικτη σαλάτα με iceberg, τοματίνια, καλαμπόκι, φρούτα εποχής, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανή tortilla, τυρί cheddar και dressing λάιμ** **18 €**
Mixed salad with iceberg, cherry tomatoes, corn, seasonal fruits, chicken fillet, crispy tortilla, cheddar cheese and lime dressing
- Πράσινη σαλάτα με ρόδια και κυδώνια ψητά / κολοκυθόσπορο / κατσικίσιο τυρί και κόκκινο κρεμμύδι τουρσί** **18 €**
Green salad with pomegranate and grilled quince / pumpkin seeds / goat cheese and pickled red onion
- Σαλάτα Καστελόριζο με τραγανά φύλλα εποχής, πιπεριές τουρσί, καρότο και κρεμμυδάκι φρέσκο** **14 €**
Kastelorizo Salad with crunchy green leaves, pickled peppers, carrot and spring onion

Κυρίως πιάτα · Main dishes

Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας <i>Aegean fish of the day</i>	98 € / kg
Φρέσκος αστακός σχάρας <i>Fresh grilled lobster</i>	120 € / kg
Αστακός με λιγκουίνι, σπιτική μπισκ, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό <i>Lobster with linguine, homemade bisque, fresh tomato and fresh basil</i>	42 €
Μυλοκόπι με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο <i>Grilled croaker fillet with boiled vegetables and olive oil / lemon dressing</i>	24 €
Τσιπούρα σωτέ με χόρτα τσιγαριστά, κρέμα λεμονιού και χαβιάρι passion fruit <i>Bream fillet with greens, lemon cream and passion fruit caviar</i>	25 €
Φαγκρί στη σχάρα με ψητά λαχανικά <i>Grilled sea bream fillet with grilled vegetables</i>	26€
Ραβιόλι με πατέ κοτόπουλο, κρέμα παρμεζάνας, πράσινο πιπέρι και τραγανό προσούτο Ευρυτανίας <i>Ravioli with chicken pâté, parmesan cream, green pepper and crispy prosciutto</i>	23 €
Ριζότο με τριλογία μανιταριών και χειροποίητο ταρτούφο <i>Risotto with mushroom trilogy and homemade tartuffe</i>	24 €
Ριζότο θαλασσινών <i>Seafood Risotto</i>	27€

Κρέας · Meat

Καρέ παϊδάκια αρνίσια παναρισμένα σε φυστική Αιγίνης με σάλτσα από αρνίσιο ζου, αχλάδι ποσέ και πατατούλες bravas <i>Rack of lamb breaded in pistachio from Aegina with lamb joux sauce, poached pear and “patatas bravas”</i>	29 €
Χοιρινή tomahawk με πατάτα ψητή, γεμιστή με γιαούρτι μυρωδικών <i>Pork tomahawk with grilled potato, stuffed with herbs yogurt</i>	21 €
Φιλέτο κοτόπουλο sous vide με σαλάτα κινόα και dressing λάιμ <i>Sous vide chicken fillet with quinoa salad and lime dressing</i>	21 €
Παγιάρ μόσχου με baby ρόκα, flakes παρμεζάνας και reduction από παλαιωμένο βαλσάμικο <i>Veal paillard with baby rocket, parmesan flack and reduction from aged balsamic vinegar</i>	32 €
Rib – eye με φρεσκομαγειρεμένα φασολάκια αρωματισμένα με μοσχολέμονο <i>Rib – eye with freshly cooked green beans flavored with lime</i>	45 €

Επιδόρπια · Desserts

- Σπασμένο μιλφείγ με γλυκό του κουταλιού
αγριοκέρασο και παγωτό βανίλια** 8 €
*Crushed mille feuille with wild cherry spoon sweet and
vanilla ice cream*
- Μπακλαβάς Γιαννιώτικος με παγωτό καϊμάκι** 8 €
Ioannina style baklava with kaimaki ice cream
- Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια** 8 €
Chocolate soufflé with vanilla ice cream
- Ντουέτο λευκής σοκολάτας / σοκολάτας γάλακτος με
crumble βατόμουρο / γιαούρτι και σάλτσα από
βατόμουρα** 8 €
*Duet milk / white chocolate with berry / yogurt crumble
and berry sauce*

Executive Chef: Μιχάλης Ζάχαρης

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου. Η φέτα είναι ΠΟΠ και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Στις τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται δώρο Πάσχα και Χριστουγέννων 8%.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης

All our sauces (fava ext.) are being prepared with special care directly in our kitchen. Feta cheese as a PDO and for salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil. Products with the indication * is deep freezing. All prices include municipal taxes, service & VAT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance. Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie. Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für Kunden zu sonderstellung nebendem Ausgang.

Prices do not include Easter and Christmas Bonus 8%.

If you are allergic to any ingredient, please, inform your waiter.

Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.