

SALADS

Greek Salad 21€

with cherry tomatoes, Greek cheeses mousse, tomato dressing and carob rusk ***

Green Salad 17€

with crispy Greek anchovy, pickled pear and Caesar dressing

Baby Leaves Salad 19€

with marinated peach, prosciutto from Evrytania and spicy lemon sauce **

Black Eyed Peas Salad 14€

with Mediterranean vegetables and crispy poached egg

STARTERS

Fish Roe Cream 13€

with chives oil

Sea Bass Carpaccio 27€

with olive tartar

Traditional Meatballs 22€

with homemade tomato sauce, Cretan graviera and spicy mayonnaise

Fish Velouté 19€

with small Scorpaena bites, chive oil and fresh chervil

Mini Octopus Skewers 22€

with spicy mayonnaise and potato straw *

Mushroom Espuma 14€

with sauteed mushrooms and enoki tempura ***

Beef Tartar 29€

with potato terrine and fried onion

Smoked Eel 29€

from Arta, spilt peas, onion flavored ice cream and citrus gel *

PASTA

Spaghetti 24€

with homemade Pomodoro tomato sauce and ricotta cheese ***

Orzo Risotto 33€

with prawns and ouzo espuma *

Lobster Linguine (for 2 people) 120€

with homemade tomato sauce, basil oil and fresh chervil

MAIN DISHES

Sea Bass Fillet 36€

with vegetable roots slow cooked in baking paper

Lamb Leg Braised 39€

in homemade tomato sauce, accompanied with sour trahana *

Beef Fillet 49€

with ginger flavored carrot puree and grilled aubergine pickle

Free Range Chicken Fillet 35€

croquette from confit leg fillet, black garlic and white wheat berries

Chuck Eye Steak 55€

with slow-baked baby potatoes

Tender Cod 39€

with seasonal vegetables and citrus flavored beurre blanc

DESSERTS

Jenny's Surprise 15€

A dish to ignite your senses

Fantasy Galaktoboureko 15€

with crispy leaf and lime ice cream

Politiko Tsoureki 15€

with mastic cream and kaimaki ice cream

Chocolate Ganache 15€

with olive oil, reed olives on a Breton biscuit and chocolate ice cream

Bitter Chocolate Mousse 15€

on a fluffy spice cake with vanilla ice cream, flavored with saffron

* Frozen
** Pork
*** Vegetarian

If you are experiencing allergy or intolerance to a substance or ingredient, please contact the Restaurant Manager for further information.

Prices in Euros. All legal Taxes are included.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Σαλάτα 21€

με τοματίνια, μους τυριών, dressing τομάτας και παξιμάδι χαρουπιού ***

Πράσινη Σαλάτα 17€

με τραγανό φιλέτο γαύρου, αχλάδι πίκλα και dressing Caesar

Σαλάτα Baby Leaves 19€

με μαριναρισμένο ροδάκινο και προσούτο Ευρυτανίας αρωματισμένη με πικάντικη σάλτσα λεμονιού **

Μαυρομάτικα Φασόλια 14€

με Μεσογειακά λαχανικά και τραγανό αυγό ποσέ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κρέμα Ταραμά 13€

με λάδι σχοινόπρασου

Carraccio Λαυράκι 27€

και ταρτάρ ελιάς

Παραδοσιακά Κεφτεδάκια 22€

με σπιτική σάλτσα τομάτας, γραβιέρα Κρήτης και πικάντικη μαγιονέζα

Ψαρόσουπα Βελουτέ 19€

με μπουκιές σκορπίνας, λάδι σχοινόπρασου και φρέσκο μυρώνι

Μini Καλαμάκια Χταπόδι 22€

με πικάντικη μαγιονέζα και άχυρο πατάτας *

Αφρός Μανιταριών 14€

με μανιτάρια σοτέ και εποκι tempura ***

Μοσχάρισιο Ταρτάρ 29€

με τερίνα πατάτας και τηγανητό κρεμμύδι

Καπνιστό Χέλι 29€

Άρτας, φάβα, παγωτό κρεμμύδι και gel εσπεριδοειδών *

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Spaghetti 24€

με σπιτική σάλτσα από πομοντόρια και ρικότα ***

Κριθαρότο 33€

με γαρίδες και αφρό ούζου *

Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα) 120€

με linguine, σπιτική σάλτσα τομάτας και λάδι βασιλικού

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο Λαυράκι 36€

με ρίζες λαχανικών, σιγοψημένο στη λαδόκολλα

Αρνίσιο Κότσι 39€

σιγομαγειρεμένο σε σπιτική σάλτσα τομάτας, συνοδεύεται από ξινό τραχανά *

Μοσχάρισιο Φιλέτο 49€

πουρές καρότου αρωματισμένος με ginger και πίκλα ψητής μελιτζάνας

Στήθος Κοτόπουλο 35€

ελευθέρας βοσκής, κροκέτα από φιλέτο μπούτι κονφί, μαύρο σκόρδο και σιτάρι

Μοσχάρισια Σπαλομπριζόλα 55€

σιγοψημένες baby πατάτες στον φούρνο

Τρυφερός Μπακαλιάρος 39€

πάνω σε χόρτα εποχής με σάλτσα βουτύρου, αρωματισμένη με εσπεριδοειδή

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Jenny's Surprise 15€

Ένα πιάτο που διεγείρει τις αισθήσεις

Γαλακτομπούρεκο Φαντασία 15€

με τραγανό φύλλο, γεμισμένο με δροσερή κρέμα λάιμ

Πολίτικο Τσουρέκι 15€

σιροπιασμένο, με κρέμα μαστίχα και παγωτό καϊμάκι

Γκανάζ Σοκολάτας 15€

με ελαιόλαδο, ελιές καλαμών πάνω σε μπισκούι μπρετόν και παγωτό σοκολάτα

Μους Πικρής Σοκολάτας 15€

πάνω σε αφράτο κέικ μπαχαρικών με παγωτό βανίλια αρωματισμένο από κόκκο Κοζάνης

* Κατεψυγμένο

** Χοιρινό

*** Χορτοφαγικό

Εάν αντιμετωπίζετε αλλεργία ή δυσανεξία σε μια ουσία ή συστατικό, παρακαλώ επικοινωνήστε με τον υπεύθυνο του εστιατορίου για περισσότερες πληροφορίες.

Τιμές σε ευρώ. Περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.