ΜΕΝΟΥ | MENU |

: NO DAIRY (GF) : GLUTEN FREE

| ΣΟΥΠΑ | SOUP |

Ψαρόσουπα με φρέσκια ντομάτα, σφυρίδα, ζωμό από πετρόψαρα
Fish soup, fresh tomato, grouper, stonefish broth
(GF)
16.00 €

Γκασπάτσο , ταρτάρ καραβίδας, φράουλα, βασιλικό, κάπαρη
Gazpacho, crayfish tartar, strawberry, basil, capers
17.00 €
(GF)

| ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS |

Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, καπαρόφυλλα, κρίταμο, πιπεριά Φλωρίνης, μους φέτας
Greek salad , cherry tomatoes, caper leaves, rock samphire, red Florina pepper, feta mousse
17.00 €
(GF)

Σαλάτα κινόα με ψητές γαρίδες, καπνιστή μελιτζάνα σάλτσα σόγιας - lime
Quinoa salad, grilled shrimps, smoked eggplant, soy sauce - lime
19.00 €

Πράσινη σαλάτα με εσπεριδοειδή, καπνιστό χέλι
Green salad, citrus, smoked eel
19.00 €

| ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS |
| ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ | FIRST DISHES |

Στρείδια ωμά

Raw oysters

7,00€ / τεμ(piece)

GF

Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά,

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι

Fish roe dip (taramosalata) extra virgin olive oil, lemon

10.00 €

Μαριναρισμένο καρπάτσιο λαυράκι , φύκια wakame

Marinated sea bass carpaccio, seaweeds wakame

GF

18.00 €

Καρπάτσιο χταπόδι, καπνιστή φάβα, βινεγκρέτ πιπεριάς Φλωρίνης, εσαλότ

Octapus carpaccio, smoked fava beans, Florina pepper vinaigrette, shallot

GF

18.00 €

Σεβίτσε κουτσομούρας μαριναρισμένη σε εσπεριδοειδή,

αχλάδι ποσέ σε μπύρα, νερό τομάτας

Red mullet ceviche marinated in citrus ,poached pear in beer ,tomato water

19.00 €

Καβούρι σε τραγανό μπριός, βασιλικό, κρέμα αβοκάντο, μαγιονέζα τσίλι

Crabmeat on crispy brioche, basil, avocado cream, chili mayonnaise

19.00 €

Μελιτζάνα με καπνιστό χέλι, χλωρό ανθότυρο, κύμινο, φυστίκι Αιγίνης, χουρμά

Eggplant with smoked eel, fresh cream cheese, cumin, pistachio, dates

19.00 €

Χτένια σοτέ, κρούστα τσορίθο, πίκλα καρπούζι
νερό τομάτας
Sautéed scallops,chorizo crust, watermelon pickle, tomato water
21.00 €

Γαρίδες Κοιλάδος μαριναρισμένες σε εσπεριδοειδή,
τζίντζερ , κρέμα βασιλικού - φέτα
Marinated red shrimps in citrus,
ginger, basil - feta cheese cream
GF
22.00 €

Ψητό χταπόδι στη σχάρα
Octopus on the grill
GF
23.00 €

Κυδώνια αχνιστά με κρασί Λήμνου, kumquat, tagliolini Cipriani
Steamed clams, Limnos wine, kumquat, tagliolini Cipriani
22.00 €

Ψητή σουπιά με λαχανικά , σταφίδα μαύρη, κουκουνάρι, μους φέτας
Grilled cuttlefish with vegetables, black raisins,
pine nuts, feta mousse
22.00 €
GF

Τραγανά φιλέτα τσιπούρας σε λεπτές φέτες ψωμιού με προζύμι,
μους καπνιστής μελιτζάνας, πουρέ αρακά,
μαρμελάδα τομάτα, καρότο
Crispy dorado fillet on thin slices of sourdough bread,
smoked eggplant mousse,pea puree, tomato, carrot jam
19.00 €

Μπιφτέκι σφυρίδας με κρέμα πιπεριά Φλωρίνης, βασιλικό
Fish patty (grouper), Florina pepper cream, basil
19.00 €

Τόνος με κρούστα από σουσάμι, σαλάτα με φύκια, σάλτσα σόγιας - λάιμ
Sesame crusted tuna fillet, seaweed salad, soy sauce-lime
19.00 €

Καλαμάρι* με pesto βασιλικού σε φωλιά φρυγανισμένης πατάτας, κονφί τομάτας
Squid* pesto Genovese, potato nest, tomato confit
GF
21.00 €

Καλαμάρι ψητό ελληνικής αλιείας με κρέμα ταραμά, ψητό μαρούλι ,ζελέ ούζου
Squid on the grill, fish roe, roasted lettuce, ouzo jellies
22.00 €

Γαρίδες ελληνικής αλιείας, κρασί, σκόρδο, μαϊντανό
Shrimps on wine sauce, garlic, parsley
GF
25.00 €

| ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ |MAIN DISHES |

Κριθαράκι με γαρίδες*, κρασί Λήμνου, μπούκοβο, παρμεζάνα
Orzo, shrimps*, Limnos wine,
dried hot red pepper flakes (boukovo), parmesan cheese
27.00 €

Ροφομακαρονάδα, κιμά γαρίδας,τοματίνια φούρνου
Linguini grouper, minced shrimp, cherry tomatoes
29.00 €

Ριζότο με σουπιά
(μπορείτε να το ζητήσετε με το μελάνι της)
Cuttlefish risotto (Also served on its ink)
GF
26.00 €

Ριζότο με άγρια αγκινάρα Τήνου, καβούρι, ξηρό ανθότυρο Κρήτης αρωματισμένο με μαύρη τρούφα
Risotto with artichoke from Tinos, crab, cream cheese from Crete flavored with black truffle
GF
32.00 €

Φιλεταρισμένη σφυρίδα, φαγκρί, χριστόψαρο ανάλογα την προμήθεια της ημέρας, με χόρτα εποχής, σάλτσα μάραθο
Slice of grouper, sea bream, John Dory, depending on the catch of the day, seasonal greens, fennel sauce
GF
38.00 €

Φιλεταρισμένη σφυρίδα, φαγκρί, χριστόψαρο ανάλογα την προμήθεια της ημέρας, με άγρια αγκινάρα Τήνου, αρακά, κρέμα αυγολέμονο, ζωμό από πετρόψαρα
Slice of grouper, sea bream, John Dory, depending on the catch of the day, with artichoke from Tinos, pea, egg yolk -lemon , rockfish broth
GF
38.00 €

Φιλεταρισμένη σφυρίδα, φαγκρί, χριστόψαρο ανάλογα την προμήθεια της ημέρας, με ριζότο, μανιτάρια shiitake, σάλτσα μάραθο
Slice of grouper, sea bream, John Dory, depending on the catch of the day, risotto, shiitake mushrooms, fennel sauce
GF
38.00 €

Ψάρια ψητά
Grilled fish
GF
90.00 €
τιμή ανά κιλό/ price per kg

Φέτα σφυρίδα, φαγκρί, συναγρίδα, ντόπιας αλιείας,
ανάλογα την προμήθεια της ημέρας, με ψητά λαχανικά ή χόρτα
Slice of fish (grouper, sea bream, dentex), grilled vegetables or greens
GF
90.00 €
τιμή ανά κιλό/ price per kg

Ψωμί / άτομο
Bread per person
3.00 €

Εμφιαλωμένο νερό Θεόνη 1lt
Mineral water Theoni 1lt
2.90 €

Για πιθανά αλλεργιογόνα παρακαλώ να απευθύνεστε στο προσωπικό που σας εξυπηρετεί
For potential allergies kindly inform the staff
Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Extra virgin olive oil is used in all our menu dishes
Η επιχείρηση εφαρμόζει σύστημα HACCP
The company operates HACCP system
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
The consumer not obliged to pay if the notice of payment is not received
*** εκτός εποχής κατεψυγμένο**
* out of season frozen product