

NEW TASTE

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & μαύρο αλάτι Χαβάης
Homemade organic artisanal bread platter
extra virgin olive oil & Hawaiian black sea salt

€3.50

APPETIZERS

Σούπα γλυκιάς κολοκύθας (V)
τυρί κρέμα ricotta & λάδι μυρωδικών
Sweet pumpkin soup (V)
ricotta cream cheese & spice oil

€10.00

Carpaccio από πελαγίσιο λαβράκι
φυστίκι Αιγίνης, κόλιανδρο, μοσχολέμονο & χαβιάρι Osetra
σε ξινόγαλο
Sea bass carpaccio
Aegina pistachios, coriander, lime & Osetra caviar in soured milk

€21.00

Χτένια σωτέ
aioli sauce, καπνιστή πάπρικα, τραγανή tapioca &
σαλάμι Θάσου
Pan seared scallops
aioli sauce, smoked paprika, crispy Tapioca & Thasos salami

€21.00

Πιτάκια ατμού
σιγοβρασμένο χοιρινό & σως κοϊσίν
Steamed buns
slow cooked pork & hoisin sauce

€9.00

Σπιτικά πιτάκια (V)
λάδι τρούφας & μαύρο αλάτι Χαβάης
Homemade pita bread
truffle oil & Hawaiian black sea salt

€9.00

Τριλογία από ελληνικά ντιπ
λευκός ταραμάς, καπνιστή μελιτζάνα & φάβα
Greek dips trilogy
white tarاما, smoked aubergine & fava beans

€10.00

SALADS

Classic Caesar salad
τριφερές καρδιές μαρουλιού με Caesar dressing
romaine hearts topped with Caesar dressing

€13.00

Chicken Caesar salad
τριφερές καρδιές μαρουλιού με κοτόπουλο & Caesar dressing
chicken & romaine hearts topped with Caesar dressing

€15.00

Πράσινη σαλάτα (V)
αχλάδι, κατσικίσιο τυρί, κουκουνάρι, vinaigrette από
λιαστή τομάτα με μυρωδικά
Green Salad (V)
pear, goat cheese, pine nuts & sun-dried tomato vinaigrette
with herbs

€15.00

Σαλάτα από σπαράγγια & κολοκύθια (V)
micro herbs, flakes αμυγδάλου & vinaigrette
από πέστο βασιλικού
Asparagus & zucchini salad (V)
micro herbs, almond flakes & basil pesto vinaigrette

€15.00

Ελληνική σαλάτα
τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι,
ελιές, κάπαρη & φέτα Καλαβρύτων
Greek Salad
tomato, cucumber, green pepper, onion, olives,
capers, Kalavrita feta cheese

€13.00

Σαλάτα από σιτάρι (V)
ρόκα, ρόδι, μυρωδικά & vinaigrette εσπεριδοειδών
Wheat salad (V)
rocket, pomegranate, herb mix & citrus vinaigrette

€11.00

Σαλάτα ρεβίθια με σπανάκι (V)
αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, σέλερι, φιλέτα πορτοκαλιού,
κολοκυθόσποροι
Chickpea salad with spinach (V)
cucumber, fresh onion, celery, orange segments & pumpkin seeds

€14.00

(V) Vegetarian dish

PASTA & RICE

Σπαγγέτι τομάτα (V)
κατσικίσιο τυρί
Spaghetti al pomodoro
goat cream cheese

€14.00

Ριζότο με κρέμα tartufo (V)
άγρια μανιτάρια, τυρί mascarpone & λάδι δεντρολίβανου
Risotto with truffle cream (V)
wild mushrooms, mascarpone cheese & rosemary oil

€18.00

Ραβιόλι
γαρίδα, εστραγκόν, ρόκα & σάλτσα bisque
Ravioli
shrimps, estragon, rocket & bisque sauce

€22.00

SIGNATURES

Σολομός gravlax
πουρές μάνγκο, μοσχολέμονο, μαραθόσπορος,
άνηθος & passion fruit vinaigrette
Salmon gravlax
mango purée, lime, fennel seed, dill & passion fruit vinaigrette

€19.00

Κριθαρότο
σιγοψημένο χοιρινό, λιαστή τομάτα, φέτα & λεμόνι
Kritharoto
slow cooked pork, sun dried tomatoes,
lemon & feta cheese

€16.00

Black Angus mini χάμπουργκερ 3 γεύσεων
τυρί comté & καπνιστή πάπρικα, relish πιπεριάς
& γκοργκοντζόλα, πικάντικο mango chutney
Black Angus mini burgers 3 ways
comté cheese & smoked paprika, pepper relish &
gorgonzola, spicy mango chutney

€20.00

ENTREES

Ψητό στήθος κοτόπουλου
ζεστή σαλάτα με baby πατάτα, σικορέ ραπανάκι,
μαστέλο Χίου & σάλτσα λεμονιού
Roasted chicken breast
warm salad with baby potatoes, spicy radish,
Chios Mastelo cheese & lemon sauce

€21.00

Μυλοκόπι σχάρας
κρέμα αγκινάρας, αλάτι από μπέικον,
τραγανή πατάτα Περού & σάλτσα κάπαρης
Grilled croaker
artichoke cream, bacon salt, crispy Peruvian potatoes
& caper sauce

€30.00

Σολομός σχάρας
μαύρη & λευκή κινόα, λαχανικά & λεμόνι
Grilled salmon
black & white quinoa, vegetables & lemon

€28.00

Πελαγίσιο λαβράκι σχάρας
βελουτέ πατάτας, αρακάς & λάδι βασιλικού
Grilled sea bass
potato velouté, green peas & basil oil

€27.00

Φιλέτο από μοσχαράκι γάλακτος
πιτάκι με ουρά μοσχαρίσια, ψητό παντζάρι με γαρίφαλο
και βατόμουρο & σάλτσα από κρασί Σάμος
Veal fillet
veal tail mini pie, roasted beetroot with cloves and raspberry
& Samos wine sauce

€36.00

Χοιρινό καρέ σχάρας
πουρές καρότου, μπρόκολο σχάρας, φουντούκι
& σάλτσα με βύσσινο
Grilled pork rack
carrot purée, grilled broccoli, hazelnut & sour cherry sauce

€25.00

Black Angus Rib Eye
Μοσχαρίσια κοπή ημέρας
ρωτήστε τον σερβιτόρο σας
Beef cuts
ask your waiter for our daily suggestion

€37.00

Συνοδευτικά
ψητά λαχανικά, πατάτες écrasée,
σπανάκι βουτύρου & πατάτες τηγανιτές
Side dishes
grilled vegetables, potatoes écrasée, wilted spinach & french fries

€5.00