

# 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