

Oh! Dio Φαγητό
από τη Σταυριανή Ζερβακάκου

- Προζυμένιο ψωμί 3€
- Ελαφρώς μαριναρισμένη παλαμίδα** με κόκκινη γαρίδα ή караβίδα, φέτες μανταρίνι, χόρτα εποχής, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκοι μυρωδιές 19€
- Κατσίκισιο κιλότο σαν τартάρ** με πελτέ πιπεριάς & τομάτας, κύμινο, κόκκινο κρεμμύδι, φουντούκι Αγίου Όρους, συριανή γραβιέρα δμηνης παλαιώσης, φρέσκοι μυρωδιές. 17€
- Πλιγουροκεφτέδες** ζυμωμένοι με μελάσα ροδιού, πελτέ τομάτας, κουκουνάρι, φρέσκα μυρωδικά, αποξηραμένο δυόσμο, σερβιρισμένοι σε δικό μας ξινόγαλο ελαφρώς αρωματισμένο με πιπεριά κέρατο 13€
- Χόρτα εποχής** με λαδολέμονο λωτού, κυανό τυρί, λωτός ελαφρώς ψημένος, φιλέ αμυγδάλου, δυόσμος 14€
- Σαλάτα με βιολογικές πρασινάδες εποχής**, σουσάμι, αυγό μελάτο, καπνιστή ρέγγα, γαλένι Κρήτης, ραπανάκι, πορτοκάλι, λαδολέμονο, φρέσκοι μυρωδιές 15€
- Σαλάτα με κόκκινο & λευκό λάχανο**, δικό μας τουρσί από κόκκινο λάχανο, καρύδι τριπόλεως, ψητό μήλο, σύκο Κύμης, γιαούρτι αρωματισμένο με ρόδι, φρέσκοι μυρωδιές. 14€
- Ψαρόσουπα από βραστόψαρα & όστρακα** με καρδάμωμο, κουσκουσάκι, αχνιστό φιλετάκι μπακαλιάρου & γυαλιστερές, τσουχτό βούτυρο αρωματισμένο με μπούκοβο & ξηρό δυόσμο, φρέσκοι μυρωδιές 15€
- Σούπα από φάβα Φενεού**, καπνιστή πέστροφα, ελαφρώς μαριναρισμένο κόκκινο κρεμμύδι, κύμινο, εστραγκόν, άνθος 13€
- Φιλέτο ψαριού ημέρας ποσαρισμένο** σε λευκό κρασί & βούτυρο γάλακτος, όστρακα, με πολιτικό λαδερό σελινόριζας μαγειρεμένο με πορτοκάλι & ΕΠΕ Nomia Estates of Mani, φρέσκοι μυρωδιές

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ

Φιλέτο ψαριού ημέρας, σωτέ με χυλωμένο φιδέ Γιαννιτσών μαγειρεμένο με ζωμό γαρίδας, λουκάνικο Μάνης & γαρίδα σωτέ, φρέσκιες μυρωδιές και φιστίκι Μεγάρων

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ

Ψωμί & ψάρι: φρυγανισμένο ψωμί με καραμελωμένο κρεμμύδι, φιλέτο λαβράκι σωτέ, χόρτα εποχής λαδολέμονο, σύγκλινο Μάνης, δικό μας τουρσί λάχανο 16€

Λαζανάκι Αρκαδίας μαγειρεμένο σε ζωμό μανιταριών, με άγρια φρέσκα και αποξηραμένα μανιτάρια, λεμόνι, θυμάρι και αμύγδαλο 23€

Μοσχαρίσιο μάγουλο σιγομαγειρεμένο στον φούρνο με λευκό κρασί & λαχανικά εποχής, με λεμονάτη φασολάδα από βανίλιες Φενεού, πάστα κόλιανδρου, καρδαμίδα 28€

Αρνίσιο κότσι κοκκινιστό με θασιώτικους γιουφκάδες μαγειρεμένους στο ζωμό του, συριανή γραβιέρα 8μηνης παλαίωσης, φρέσκιες μυρωδιές 28€

Μοσχαρίσια ταλιάτα με λαχανικά εποχής σωτέ, πάστα μυρωδικών 29€

Ρυζόγαλο φούρνου από βουβαλίσιο γάλα αρωματισμένο με θυμάρι, καρδάμωμο & μοσχολέμονο, φουντούκι Αγίου Όρους 11€

Μπισκότο βουτύρου & φιστικιού, κρέμα γιαούρτι-γαλένι Κρήτης, θυμαρίσιο μέλι Κέας, φρέσκο θυμάρι 12€

Ναμελάκα μαύρης σοκολάτας, μπισκότο φιστικιού, παστό πορτοκάλι, αφράλα Μάνης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 12€

Επιλεγμένα ελληνικά τυριά μικρών παραγωγών, ξερά φρούτα, καρύδια, αρτοποιήματα Μικρή: 18€ Μεγάλη: 28€

Επιλεγμένα ελληνικά αλλαντικά μικρών παραγωγών, ξερά φρούτα, καρύδια, αρτοποιήματα Μικρή: 16€ Μεγάλη: 27€

Ανάμικτα επιλεγμένα ελληνικά τυριά και αλλαντικά μικρών παραγωγών με συνοδευτικά Μικρή: 17€ Μεγάλη: 28€

Oh! Dio Lunch/Dinner
By chef Stavriani Zervakakou

Sourdough bread €3

Lightly marinated bonito with red shrimp, tangerine, seasonal greens, red onion, fresh herbs €19

Goat tartare, with red pepper & tomato paste, cumin, red onion, hazelnut, 8-month, aged Syros graviera, fresh herbs €17

Bulgur kiofte with tomato paste, pomegranate molasses, fresh herbs & dried spices, red cabbage, served in house-made buttermilk, roasted pine nut €13

Warm seasonal greens with Kyano cheese, persimmon and persimmon sauce, almond flakes, spear mint €14

Salad with bio greens, sesame, soft boiled egg, smoked herring, goat cream cheese from Crete, turnip, orange, lemon juice – evoo liaison, fresh herbs €15

Salad with red & white cabbage, housemade red cabbage pickle, walnut, baked apple, dried fig, yogurt sauce flavored with sumac, fresh herbs €14

Fish soup with catch of the day fish filet, clams, couscous pasta, brown butter scented with dried mint & boukovo chili flakes, fresh herbs €15

Fava soup with smoked trout, lightly marinated red onion, cumin, dill, brown butter scented with estragon & isot pepper flakes. €13

Catch of the day fish filet poached in white wine & milk butter, scallops, with celery root oil cooked with orange & Nomia Estates of Mani Ltd., fresh aromas ASK US

Catch of the day fish filet sauteed with Mani pork sausage & red shrimp, served with vermicelli pasta cooked in red shrimp stock, fresh herbs ASK US

Fish & bread open sandwich with caramelised onion, cured smoked pork, seasonal greens, sauted seabass filet, house-made red cabbage pickle €16

Lazanaki pasta cooked in mushroom stock with sauteed wild grown fresh & dried mushroom, thyme & almond €23

Wine braised veal cheek with garlic & herbs, Feneos butter beam stew, fresh coriander paste, greens €28

Red wine braise lamb chunk served with Thasos yioufkades pasta cooked in lamb's stock, 8 month aged Syros graviera, fresh herbs €28

Veal tagliata with sauteed seasonal vegetables, fresh herbs paste €29

Oven baked rice pudding made of buffalo milk scented with lemon, thyme, cardamom & green lemon peel, sprinkled with hazelnut €11

Butter & pistachio biscuit, yogurt & goat cream cheese from Crete, thyme honey from Kea Island, fresh thyme €12

Dark chocolate namelaka, pistachio biscuit, pickled orange, Mani sea salt, extra virgin olive oil €12

Selected Greek cheeses from small producers, dried fruits, nuts, pastries
Small: €18 Large: €28

Selected Greek cold cuts from small producers, dried fruits, nuts, pastries
Small: €16 Large: €27

Mixed selection of Greek cheeses and cold meats from small producers with side dishes
Small: €17 Large: €28