



Σούπα/Soup

Ψαρόσουπα παρασκευασμένη με σφυρίδα ή ροφό 12.
Fish soup with white grouper or dusky grouper

Όστρακα/Shellfish

Στρείδια Γαλλίας Fine de Claire (τμχ) 7.
French oysters Fine de Claire (piece)

Στρείδια Ροκφέλερ γκρατινέ με σπανάκι & παρμεζάνα (4τμχ) 28.
Rockefeller oysters roasted with spinach & parmesan (4 pcs)

Χτένια* στη σχάρα με σκόρδο & βούτυρο 18.
Roasted scallops* with garlic & butter

Μύδια κρασάτα με μουστάρδα & σκόρδο 14.
Steamed mussels with wine, mustard & garlic

Αχινοσαλάτα με έξτρα παρθ. ελαιόλαδο & σταγόνες λεμονιού 21.
Sea urchin eggs with extra virgin olive oil & lemon drops

Σαλάτες/Salads

Χόρτα εποχής με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & λεμόνι 8.
Boiled wild greens with extra virgin olive oil & lemon

Ανάμεικτα βραστά λαχανικά 12.
με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & λεμόνι

Mixed boiled vegetables with extra virgin olive oil & lemon

Χωριάτικη με τομάτα, αγγούρι, φέτα Κεφαλονιάς 11.
κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Greek salad with tomato, cucumber, feta cheese from Kefalonia island, onion, olives, oregano & extra virgin olive oil

Tricolore 12.
Ρόκα, τριμμένη τομάτα, παρμεζάνα & βινεγκρέτ βαλσάμικου

Rocket, grated tomato, parmesan & balsamic vinaigrette

Γιαλός με λαχανικά εποχής, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ξίδι 15.
Yalos with seasonal vegetables & our vinaigrette

Του΄Ηλιου με πράσινη και κόκκινη λλόλα, ρόκα, καρύδια, 15.
σταφίδα, τηγανητό χαλούμι & ντρέσινγκ πορτοκαλιού

Salad of the Sun with green and red lollo, rocket, walnuts, raisins, fried haloumi cheese & orange dressing

Κρύα Ορεκτικά/Cold Appetizers

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά 7.
"Taramosalata", cod's fish roe spread

Μελιτζανοσαλάτα η αυθεντική Πολίτικη συνταγή 8.
"Melitzanosalata", traditional smoked eggplant spread

Φάβα Σαντορίνης με κρεμμύδι, κάπαρη & λιαστή τομάτα 8.
"Fava", Santorini's split peas, onion, caper & sundried tomato

Γούρος μαρινάτος σε ξίδι, με ηλιέλαιο & σκόρδο 7.
Anchovies marinated in vinegar, with sunflower oil & garlic

Ντολμαδάκια γιαλαντζί χειροποίητα 9.
"Ntolmadakia", vine leaves stuffed with rice (homemade)

Γαρίδες* μαρινάτες σε ξίδι, με ηλιέλαιο, καρότο & πιπεριές 9.
Marinated shrimps* in vinegar, sunflower oil, carrot & peppers

Αβοκάντο με γαρίδες* 12.
Avocado with shrimps

Λαυράκι καρπάτσιο με λάιμ, σχοινόπρασο, κόκκινη πιπεριά, 17.
ελαιόλαδο & ανθό αλατιού

Seabass carpaccio with lime, chives, red peppercorn, olive oil & fleur de sel

Ζεστά Ορεκτικά/Hot Appetizers

Χαλούμι σχάρας με τομάτα κονφί & πέστο βασιλικού 10.
Grilled haloumi cheese, tomato confit & basil pesto

Φέτα τηγανητή με φιστίκι Αιγίνης & γλυκό τριαντάφυλλο 9.
Fried feta cheese with Aegina pistachio & rose jam

Πίτα Καισαρείας 9.
όσμος παστοურμάς τυλιγμένος σε φύλλο Γιούφκα, κασέρι

Καλαμπάκας, ντομάτα

Ψαρόκια τηγανητά (γαύρος φιλέτο ή μαριδάκι) 9.
Fried small fishes (anchovies fillets or whitebait)

Τοματοκεφτέδες τηγανητοί πάνω σε σως φέτας 10.
Fried tomato balls on feta cheese sauce

Χταποδοκεφτέδες τηγανητοί 12.
Fried octopus meatballs

Γαριδάκι Αιγαίου* τηγανητό 12.
Fried Aegean baby shrimps*

Σαρδέλες φιλέτο σχάρας με λαδοπέμονο & μουστάρδα 12.
Grilled sardines fillets with sauce of olive oil, lemon & mustard

Καλαμαράκια* τηγανητά (ελαφρύ τηγάνισμα σε ηλιέλαιο & ελαιόλαδο) 14.
Fried squid* (lightly fried in sunflower oil and olive oil)

Καλαμάρι* (θρόψαλο) σχάρας γεμιστό με φέτα, γραβιέρα, 15.
κόκκινη πιπεριά & δυόσμο, αρτυσμένο με ελαιόλαδο, ξίδι & ρίγανη

Grilled squid stuffed with feta cheese, gruyere cheese, red pepper & mint, seasoned with olive oil, vinegar & oregano

Γαρίδες* σαγιανάκι με φρέσκια τομάτα, φέτα & ούζο 16.
Shrimps* with fresh tomato sauce, feta cheese & ouzo

Χταπόδι* σχάρας με ελαιόλαδο, ξίδι, ρίγανη & κρίταμο 19.
Grilled octopus with olive oil, vinegar, oregano & "kritamo" herb

Καραβιδουρές* τηγανητές συνοδευόμενες από σως κοκτέιλ 19.
Fried crayfish* tails accompanied by cocktail sauce

Καραβιδουρές* στη σχάρα 21.
με μανιτάρια Σιτάκε & μεσογειακό πέστο

Grilled crayfish* tails with mushrooms Shiitake & Mediterranean pesto



Ψάρια & Θαλασσινά/Fish & Seafood

Ψάρια ελεύθερας βοσκής / Free range fish	76/kg
Μπαρμπούνια / Red mullet	72/kg
Καλαμάρι φρέσκο / Fresh squid	52/kg
Γαρίδες Jumbo* / Jumbo prawns*	84/kg
Γαρίδες ελληνικές / Greek prawns	72/kg
Καραβίδες* / Crayfish* (scampi)	82/kg
Αστακός / Lobster	110/kg

Η διαθεσιμότητα των θαλασσινών εξαρτάται από την ψαριά της ημέρας.
Availability of seafood depends on the catch of the day.

Θαλασσινά πιάτα/Seafood dishes

Μπακαλιάρος* φιλέτο τηγανητός συνοδεύεται από σκορδαλιά & παντζάρι Fried cod* fillet accompanied by potato-garlic spread & beetroot	14.
Τσιπούρα ιχθυοτροφείου στη σχάρα (500gr/τμχ) Grilled dorade farm fish (500gr/piece)	18.
Σολομός σουβλάκι σχάρας με καβουρισμένο σουσάμι & σως τεριγιάκι, σερβίρεται με λαχανικά σχάρας Grilled salmon skewer with roasted sesame seeds & teriyaki sauce, served with grilled vegetables	19.
Τόνος σχάρας με λαχανικά σχάρας Grilled tuna steak with grilled vegetables	22.
Καρτότσο ολόκληρο λαυράκι μέσα σε φάκελο λαδόκολλας, με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, μύδια & γαρίδες* Cartoccio whole seabass enveloped in greaseproof paper with fresh tomato sauce mussels & shrimps*	22.

Ζυμαρικά/Pasta

Κριθαρότο καραβίδας* & γαρίδας* "Kritharoto", orzo with crayfish* (scampi) & shrimps*	18.
Λιγκουίνι θαλασσινών με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, γαρίδες*, μύδια & βόνγκολες Seafood linguine with fresh tomato sauce, shrimps*, mussels & vongole	19.
Λιγκουίνι γαρίδας* με σάλτσα φρέσκιας τομάτας Linguine with shrimps* & fresh tomato sauce	18.
Ριζότο σουπιός * με μελάνι σουπιός Cuttlefish* risotto with cuttlefish ink	18.
Πέννες με φρέσκο σολομό Pasta Penne with fresh Salmon	17.
Ραβιόλι γεμιστά με καβούρι* Ravioli stuffed with crab*	18.
Αστακομακαρονάδα (η τιμή του αστακού +4€ / άτομο) Lobster linguine (the price of lobster +4€ / person)	

Κρεστικά/Meat dishes

Φιλέτο κοτόπουλο στο φούρνο με μυρωδικά Chicken fillet in the oven with herbs	16.
Χοιρινό σουβλάκι στη σχάρα Grilled pork souvlaki	17.
Μοσχαρίσια σπαλομυριζόλα Black Angus Rib Eye	34.
Τα παραπάνω συνοδεύονται από πατάτες τηγανητές ή baby πατάτες φούρνου The above are accompanied by French fries or baby oven potatoes	

Μουσακάς παραδοσιακός στο πήλινο Traditional "Mousaka" in claypot with eggplant, potatoes & minced veal meat	12.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Διάφορα συνοδευτικά/ Various accompaniments

Φέτα Κεφαλονιάς Ρασιιάτος με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ρίγανη Feta cheese by Kefalonia with extra virgin olive oil & oregano	5.
Πατάτες Τηγανητές Φρεσκοκομμένες & τηγανισμένες σε ηλιέλαιο και ελαιόλαδο Freshly cut potatoes fried in sunflower olive & olive oil	5.
Τζατζίκι "Tzatziki" Greek traditional spread with yoghurt, cucumber & garlic	5.
Καρβελάκι ψωμί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ελιές Mini loaf bread, extra virgin olive oil & olives	2.8
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο φιάλη 50ml extra virgin olive oil bottle 50ml	2.2
Ξύδι από σταφύλι φιάλη 50ml / Grape Vinegar bottle 50ml	1.5

Γλυκά / Sweets

Ραβανί / Ravani	5.
Σουφλέ σοκολάτας / Soufle chocolate	6.
Πορτοκαλόπιτα / Orange pie	5.
Τσιζ κέικ / Cheese cake	6.
Μηλό ή κυδώνι φούρνου με σαντυγί Baked apple or quince with whipped cream	5.

* μπορείτε να συνοδεύσετε τα ανωτέρω με 1 μπάλα παγωτό +2.5
* * you can accompany the above with 1 scoop of ice cream +2.5

Παγωτό ΚΑΥΑΚ / Ice cream ΚΑΥΑΚ	7.
Φρούτα εποχής / Fruit seasonal	5.

*κατεψυγμένο / frozen
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt).

Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.
Αγορανομικός υπεύθυνος: ο εκάστοτε υπεύθυνος του καταστήματος

Περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις./ Including vat
Εάν υπάρχει κάποια αλλεργία, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο μας.
If there is any allergy please inform our waiter.