

Welcome

Καλαθάκι με λευκό και μαύρο ψωμί με ελαιόλαδο και ελιές Καλαμάτας 1.9

Σαλάτες

Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα, και παξιμάδι χαρουπιού 11

Ανάμικτη σαλάτα με πιπεριές Φλωρίνης, καρύδι, κρουτόν, flakes παρμεζάνας και dressing μελιού 12

Σαλάτα του Καίσαρα με φρεσκοψημένο κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα και Caesar sauce 12

Χόρτα εποχής με λαδολέμονο και σκόρδο 9

Κρύα Ορεκτικά

Παραδοσιακό τζατζίκι με μαύρο σκόρδο και άνηθο 8

Φάβα Σχοινούσας με κάπαρη και κρεμμύδι 8

Ταραμοσαλάτα με παρθένο ελαιόλαδο και πίκλες αγγουριού 8

Φέτα με παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη 6

Γαύρος μαρινάτος με ντομάτα, κρεμμύδι και μαϊντανό 9

Ζεστά Ορεκτικά

Κολοκυθάκια τηγανιτά με dip από τζατζίκι 8

Σκοπελίτικη τυρόπιτα με μελί και σουσάμι 12.5

Λουκάνικο χωριάτικο με σως μουστάρδας 12

Χταπόδι σχάρας με φάβα και κάπαρη 17

Κροκέτες μπακαλιάρου με σκορδαλιά 16

Καλαμάρι τηγανητό με καμένο λεμόνι 14.5

Γαρίδες σχάρας με σως λεμονιού 16

Γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας και φέτα 15

Πατάτες τηγανιτές 4.5

Ριζότο - Pasta

Ριζότο άγριων μανιταριών με ταρτουφάτα και flakes παρμεζάνας 14

Γιουβέτσι με γαρίδες, κόκκινη σαλάτα και γραβιέρα Νάξου 18

Πέννες με κοτόπουλο, μανιτάρια, παρμεζάνα και λευκή σάλτσα 16

Λιγκουίνι μπολονέζ με μοσχαρίσιο κιμά 14.5

Λιγκουίνι pomodoro με φρέσκια ντομάτα και φρέσκο βασιλικό 9.5

Κυρίως Πιάτα

Χειροποίητο γύρο κοτόπουλο με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι και πατάτες τηγανητές	15
Κεμπάπ με φρεσκοκομμένο μοσχαρίσιο και αρνίσιο κιμά με παραδοσιακή πίτα	15.5
Μπριζολάκια χοιρινά με πατάτες τηγανιτές, παραδοσιακή πίτα και σως μουστάρδας	15
Σολομός σάρας με χόρτα εποχής	20
Τσιπούρα σοτέ με χόρτα εποχής και σάλτσα λεμονοθύμαρου	19

Παραδοσιακά πιάτα ημέρας

Μουσακάς παραδοσιακός σε πήλινο σιγομαγειρεμένο στο φούρνο	12.5
Μοσχάρι ημέρας	14

Γλυκά

Παραδοσιακά γλυκά ημέρας	8
--------------------------	---

Παγωτά

Μπάλα παγωτό	3.5
--------------	-----

Welcome

Basket with white and black sourdough bread with olive oil and Kalamata olives 1.9

Salads

Greek salad with tomato, cucumber, onion, caper, feta cheese and carob nut 11

Mixed salad with peppers from Florina, walnuts, croutons, parmesan flakes
and honey dressing 12

Caesar salad with freshly baked chicken, bacon, croutons, parmesan
and Caesar sauce 12

Seasonal greens with lemon and garlic 9

Cold Appetizers

Traditional tzatziki with black garlic and dill 8

Schinousa fava from yellow beans, caper and onion 8

Fish roe salad with virgin olive oil and cucumber pickles 8

Feta cheese with virgin olive oil and oregano 6

Marinated anchovy with tomato, onion and parsley 9

Hot appetizers

Fried zucchini with tzatziki dip 8

Cheese pie from Skopelos with honey and sesame 12.5

Traditional sausage with mustard sauce 12

Grilled octopus with yellow beans fava and caper 17

Fried cod croquettes with garlic cream 16

Fried squid with burnt lemon 14.5

Grilled prawns with lemon sauce 16

Saganaki shrimps with tomato sauce and feta cheese 15

French fries 4.5

Risotto - Pasta

Risotto with wild mushrooms, tartufata and parmesan flakes 14

Orzo with shrimps, tomato sauce and Naxos cheese 18

Penne with chicken, mushrooms, parmesan and white sauce 16

Linguini Bolognese with minced beef 14.5

Linguini pomodoro with fresh tomato sauce and fresh basil 9.5

Main dishes

Handmade chicken gyro with pieces of fresh tomato, onion and french fries	15
Kebab with freshly cut minced lamb and beef with traditional pita	15.5
Pork chops with french fries, traditional pita and mustard sauce	15
Grilled salmon with seasonal greens	20
Sea bream sauteed with seasonal greens and lemon thyme sauce	19

Traditional dishes of the day

Traditional moussaka slow cooked in the oven	12.5
Veal of the day	14

Desserts

Traditional daily desserts	8
----------------------------	---

Ice Cream

Scoop of ice cream	3.5
--------------------	-----