

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS	ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA	ΚΡΕΑΣ MEAT	ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS
-------------------	-------------------	---------------	-----------------------

Χωριάτικη σαλάτα
Greek Salad 14€
Τοματίνια, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, πίκλες κρεμμυδιού, καπαρόφυλλα, ελιά, παξιμάδι από κουλούρι Θεσσαλονίκης, κρέμα φέτας και vinaigrette με ελαιόλαδο
Cherry tomatoes, cucumber, green peppers, onion pickles, caper leaves, olives, Thessaloniki bun rusk, feta cream cheese and olive oil vinaigrette

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα
Mixed Green salad 15€
Ψητά τοματίνια, φιστίκια Αιγίνης, prosciutto,μανούρι και vinaigrette από πράσινο τσάι
Roasted cherry tomatoes, Aegina’s pistachios, prosciutto, manouri cheese, green tea vinaigrette

Σαλάτα του Καίσαρα
Caesar’s salad 18€
Φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, παρμεζάνα Reggiano, croutons και σάλτσα του Καίσαρα
Chicken fillet, crispy bacon, Reggiano parmesan, croutons and Caesar's sauce

Λιγκουίνι
Linguine 20€
Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μοτσαρέλα, burrata και λάδι βασιλικού.
Fresh tomato sauce, mozzarella, burrata and basil oil

Ταλιατέλες με Iberico
μαύρο χοίρο 26€
Tagliatelle with Iberico black pork
Σιγομαγειρεμένες σε soy sauce και μέλι, flakes παρμεζάνας.
Slowly cooked in soy sauce and honey, parmesan flakes

Ριγκατόνι ολικής άλεσης
Wholemeal rigatoni 18€
Μανιτάρια, λιαστή ντομάτα, μπρόκολο, φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα, δυόσμος και λάδι τρούφας
Mushrooms, dried tomatoes, broccoli, fresh onions, fresh tomato, mint and truffle oil

Ριζότο Μιλανέζε
Risotto alla Milanese 17€
Κρόκος Κοζάνης, σχοινόπρασο και παρμεζάνα Reggiano
Saffron, chives and Reggiano parmesan

Μοσχαρίσιο διάφραγμα
Beef hanging tender 41€
Πουρές καλαμποκιού, ψητό baby μπρόκολο και σάλτσα chimichurri
Corn puree, roasted baby broccoli, chimichurri sauce

Black Angus Burger 29€
Ψωμί brioche με τραγανό bacon, καραμελωμένο κρεμμύδι, τυρί κρέμα αρωματισμένο με λάδι τρούφας, baby ρόκα και φρέσκοις τηγανιτές πατάτες κομμένες στο χέρι

Brioche bun with crispy bacon, caramelized onion, truffle oil cream cheese, baby rocket and freshly cut French fries

Στήθος κοτόπουλο στη σχάρα
Grilled Chicken breast 23€
Ρύζι Venere, πράσινη σαλάτα, μουστάρδα wholegrain και vinaigrette βαλσάμικου
Venere rice, green salad, wholegrain mustard and balsamic vinaigrette

Πάβλοβα / Pavlova 12€
Πάβλοβα με πραλίνα φουντουκιού και φρέσκοιες φράουλες
Hazelnut praline and fresh strawberries

Σουφλέ banoffee
Banoffee Souffle 14€
Παγωτό αλμυρής καραμέλας.
Salted caramel ice cream

Γαλακτομπούρεκο
Galaktoboureko 14€
Τραγανό φύλλο κρούστας με κρέμα ζαχαροπλαστικής, κουμ κουάτ confit, και σάλτσα μελιού με φιστίκια Αιγίνης
Crispy crust dough with pastry cream, kum kouat confit, and sauce with honey pistachios from Aegina

Επιλογή ποικιλίας
sorbet & παγωτών 4€ per scoop
Sorbet & ice bream selection
Βανίλια Μαδαγασκάρης, Βέλγικη σοκολάτα, καϊμάκι, φράουλα, sorbet μάνγκο, sorbet λεμόνι, sorbet πεπόνι)
Madagascar vanilla, Belgian chocolate, kaimaki, strawberry, mango sorbet, lemon sorbet, melon sorbet)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
APPETIZERS

Flat bread 15€
Κρέμα μελιτζάνας, μανιτάρια champignon, καπνιστή λούντζα, καραμελωμένα κρεμμύδια, γραβιέρα, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό
Eggplant cream, champignon mushrooms, smoked lountza, caramelized onions, graviera cheese, cherry tomatoes and fresh basil

Σπανακόπιτα
SpinachPie 14€
Χωριάτικο φύλο με σπανάκι, mousse φέτας, καβουρδισμένο λευκό και μαύρο σουσάμι, λάδι από φρέσκο κρεμμύδι
Traditional dough, with spinach leaves, feta cheese mousse, garnished with white and black roasted sesame, onion oil

ΨΑΡΙ
FISH

Ψάρι ημέρας
Fish of the day 59€
Χόρτα εποχής, baby κολοκυθάκι, τοματίνια και λευκή σάλτσα λεμονιού
Seasonal greens, baby zucchini and white lemon sauce

Φιλέτο σολομού
Salmon fillet 29€
Πουρές αρακά και σαλάτα με μαριναρισμένα σε κρεμμύδι τοματίνια, Yuzu και δυόσμο
Pea puree and salad with cherry tomatoes, marinated in onions Yuzu and mint