

## #Σαλάτες

Σαλάτα του Καίσαρα με iceberg, μαρούλι, ραπανάκι, σχοινόπρασο, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, χειροποίητα κρουτόν, Ξεροψημένο μπέικον και dressing καίσαρα.	7,00
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγουράκι, πιπεριά πράσινη, κρεμμύδι Ξερό, φέτα, ελιές Καλαμών, κουλούρι Θεσσαλονίκης και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.	6,00
Κρητική σαλάτα με Ευνομυθήρα και κριθαροκούλουρο Κρήτης (τομάτα, αγγούρι, κάρφη, ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι αρωματισμένα με ελαιόλαδο.)	6,50
Ρόκα - σπανάκι baby με πράσινο μήλο, καρύδια, χειροποίητες μπρουσκέτες, κατίκι Δομοκού και dressing μελιού.	7,00
Δροσερή σαλάτα από διάφορα φρέσκα φυλλώματα με σύγκλινο Μάνης, χειροποίητα κρουτόν, dressing βαλσάμικο και φλοίδες παρμεζάνας.	6,50
Πικάντικη σαλάτα με φρεσκοκομμένο λάχανο, καρότο, πιπεριά Φλωρίνης και σέλινο.	4,00
Σαλάτα με ζουμερό χταπόδι, τρυφερή ρόκα, φιλέτο πορτοκάλι και dressing κάρφης.	8,00

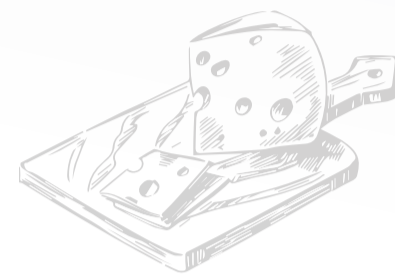
## #.....Περί Θρέξεως

Χταπόδι μπουγιουρντί με σαλάμι Λευκάδος (πικάντικο), αρωματισμένο με φρέσκια ρίγανη.	6,50
Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης σερβιρισμένοι με αρωματισμένο γιαούρτι.	5,00
Κολοκυθάκια τηγαντά σερβιρισμένα με χειροποίητο τζατζίκι.	4,50
Ψητή μελιτζάνα σχάρας σερβιρισμένη με φέτα, τοματούλα και παρθένο ελαιόλαδο.	4,50
Ψητά λαχανικά σχάρας και κονφι τοματίνι (πολύχρωμες πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκύθι.)	4,50
Πιπεριά Φλωρίνης γεμιστή με φέτα, μυρωδικά και ελαιόλαδο.	4,00
Μανιτάρια σωτέ σερβιρισμένα με πουρέ λεμονιού και κατσικίσιο τυρί γκραντινέ.	5,00
Χειροποίητες κασεροκροκέτες σερβιρισμένες με νιπάκι κόκκινης πιπεριάς.	4,50
Πατάτα jacket σερβιρισμένη με γιαούρτι, θυμάρι και φρεσκοτριμμένο γλυκό πιπέρι.	4,00
Φρεσκοκομμένες πατάτες τηγαντές.	3,00
Φρεσκοκομμένες πατάτες τηγαντές με κεφαλοτύρι	3,50



# Μενού

## #Τυριά



Φέτα Π.Ο.Π. πασπαλισμένη με σουσάμι και μέλι ανθέων.	4,50
Παραδοσιακό κεφαλοτύρι Νάξου σαγανάκι ή σχάρας.	4,50
Κατοικίσια φέτα τηγαντή σερβιρισμένη με μαρμελάδα βύσσινο, κόκκινη πιπεριά τσίλι και τριμμένη κουβερτούρα.	5,00
Μπουγιουρντί με φέτα, κίτρινο τυρί, τομάτα, καυτερή πράσινη πιπεριά και φρέσκια ρίγανη.	5,00
Παραδοσιακή Μετσοβέλα σαγανάκι η σχάρας.	6,00
Χαλούμι Σχάρας σερβιρισμένο με χειροποίητη μαρμελάδα τομάτας.	5,00

## #...για Ζέεταμα

Τζατζίκι χειροποίητο από στραγγιστό αγελαδινό γιαούρτι με τρυφερό αγγουράκι, άνηθο, σκόρδο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.	3,00
Τυροκαυτερή με φέτα, καυτερή πιπεριά και ελαιόλαδο	3,00
Πάπρικα χειροποίητη	3,00
Ρώσικη	3,50
Φάβα Σαντορίνης χειροποίητη, με κάρφη και φρέσκο κρεμμυδάκι.	3,50

## #.....Αλίπαδα

Καπνιστό σκουμπρί σχάρας σερβιρισμένο με ψητές φέτες τομάτας, Ξερό κρεμμύδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.	5,00
Γαύρος μαρινάτος χειροποίητος με φρεσκοτριμμένο κόκκινο πιπέρι, άνηθο και ελαιόλαδο.	4,00
Τσίρος	4,50
Αντζούγιες	4,00
Πασουρμάς Θαλάσσης	6,50

## # Πάστα & Ριζότο

Ριζότο από ποικιλία άγριων μανιταριών αρωματισμένο με λευκό κρασί και λάδι μαύρης τρούφας.	7,00
Ριζότο θαλασσιών μαγειρεμένο σε μπισκ γαρίδας σερβιρισμένο με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ελαιόλαδο.	10,00
Κριθαρότο με κοτόπουλο σε ροζέ σάλτσα με διάφορα φρέσκα λαχανικά, αρωματισμένο με λεμονοθύμαρο.	7,50
Λιγκουίτι Λούπινο με σοταρισμένη καπνιστή πανσέτα αρωματισμένη με λευκό κρασί και κρέμα παρμεζάνας.	8,50
Πέννες Αλ Όλιο ολικής αλέσεως αρωματισμένες με ελαφριά γεύση σκόρδου, θυμάρι, μπουκόβο και φρέσκα τομάτα.	8,00
Λιγκουίτι θαλασσιών.	12,00



## # .... Θαλασσινά

Ψητό χταπόδι σάφας σερβιρισμένο με φάβα Σαντορίνης, φρέσκια ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο.	9,00
Μύδια σαγανάκι σε λευκή σάλτσα μουστάρδας, καυτερή πράσινη πιπέρια και τυρί φέτα.	6,50
Μύδια τηγαντά	6,50
Καλαμαράκια τηγαντά	7,00
Γαρίδες σάφας ή τηγαντές ή σαγανάκι με κόκκινη σάλτσα.	11,00
Γαύρος τηγαντός	6,00
Σαρδέλα σάφας	6,50



## # Κυρίως Πιάτα

Αρνίσιο καρέ σε κρούστα μυρωδικών σερβιρισμένο με πουρέ μελιτζάνας και ντοματίνι κονφι.	13,00
Ποικιλία από διάφορα λουκάνικα σάφας σερβιρισμένα με πατάτες country και κρύα σάλτσα μουστάρδας.	6,50
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος στη σάφας με αρωματικές πατάτες baby, σερβιρισμένη με σάλτσα black and white.	13,00
Black Open burger από ζουμερο μπιφτέκι επάνω σε μαύρο ψωμάκι, σερβιρισμένο με Ξεροψημένο μπέικον, τομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι, τυρί cheddar, κοκτέιλ σως και φρέσκιες τηγαντές πατάτες.	8,50
Ταλιάτα μόσχου σερβιρισμένη με baby ρόκα σε φωλιά παρμεζάνας και σάλτσα από ποικιλία διαφόρων πιπεριών.	13,00
Χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα σερβιρισμένη με πατάτες country και σάλτσα μουστάρδας. (600gr)	11,00
Ψωμί - Νερό κατά άτομο	1,20

Μπιφτέκι σάφας με φρέσκιες τηγαντές πατάτες και χειροποίητη πάπρικα.	7,50
Χοιρινή πανσέτα σάφας καραμελωμένη από σάλτσα μπάριμπεκιου σερβιρισμένη με πατάτες country και φρέσκο δεντρολίβανο.	7,00
Χοιρινό φιλέτο μενταγιόν στη σάφας, σερβιρισμένο με λαχανικά σωτέ και σάλτσα βουτύρου.	9,00
Χοιρινό σουβλάκι περασμένο σε φρέσκο δεντρολίβανο με ψητή πίτα, χειροποίητο τζατζίκι και τηγαντές πατάτες.	7,50
Χοιρινή τηγανιά με πολύχρωμες πιπεριές σβησμένη με φρέσκο χυμό λεμονιού, λευκό κρασί και ρίγανη.	6,50
Τηγανιά κοτόπουλο σε σάλτσα μουστάρδας με λευκό κρασί και φρέσκο λεμόνι.	7,00
Φιλεταρισμένο μπούτι ή στήθος κοτόπουλου σερβιρισμένο με φρέσκα λαχανικά σάφας και αρωματικό ελαιόλαδο.	7,50
Χειροποίητα σουτζουκάκια σάφας του Δαμιανού, σερβιρισμένα με δροσερό ριζότο λεμονιού και πικάντικη σάλτσα τομάτας.	7,00

