



LUNCH MENU

12.30 - 18.30

Στην οικογενειακή μας φάρμα μεγαλώνουμε τα λαχανικά με τους παραδοσιακούς τρόπους, που μας δίδαξαν οι παππούδες μας. Απολαύστε μαζί μας γεύσεις και αρώματα που εναλλάσσονται κάθε εποχή του χρόνου.

At our family farm we grow vegetables in the traditional way that our ancestors taught us. Enjoy with us flavors and aromas that change every season of the year

T O S T A R T		G R E E K S E C T I O N	
Λαυράκι carpaccio με εσπεριδοειδή και αυγά αχινού Sea Bass carpaccio with citrus and sea urchin eggs	17 €	Ελληνική χωριάτικη σαλάτα Traditional Greek salad	12 €
Ceviche σολομού με dressing απο σόγια και σησαμέλαιο Salmon ceviche with soy and sesame dressing	14 €	Γύρος χοιρινός από μαύρο χοίρο με πίτα, τομάτα και κρεμμύδια Iberico pork gyros with pitta breads, tomato and onions	17 €
Γαρίδες ψητές με guacamole και vinaigrette πορτοκάλι Grilled shrimps with guacamole and orange scented vinaigrette	17 €	Χταπόδι ψητό στον ξυλόφουρνο με σάλτσα από θαλασσινά και λεμόνι Octopus baked in the wood oven with sea food and lemon sauce	14 €
Crispy chicken με spicy sauce γιαουρτιού Crispy chicken with spicy yoghurt sauce	13 €	Καλαμάρι τηγανητό με lemon sauce Calamari fried with lemon sauce	13 €
Burrata με τοματίνια μαριναρισμένα σε pesto βασιλικό Burrata with marinated cherry tomatoes in a basil pesto	13 €	Τραγανή φέτα ζυμωτού ψωμιού με μελιτζάνα και φρέσκο ανθότυρο από κατσικίσιο γάλα της φάρμας μας Bruschetta with eggplant and goat milk cheese from The Margi Farm	11 €
Πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα τρούφας French fries with truffle mayo	4 €	Φρέσκα αυγά από τη φάρμας μας, με φρέσκια τομάτα και μυρωδικά Eggs from The Margi Farm fried in fresh tomato and herbs	11 €
		Φέτα σε χωριάτικο φύλλο με μέλι και σουσάμι Fried feta cheese in filo pastry with sesame and honey	12 €
S A L A D S			
Σαλάτα quinoa με μυρωδικά, ρόδι, lime και avocado Quinoa salad with pomegranate, lime, avocado and herbs	13 €	Μεσογειακή σαλάτα με σολομό ζεστού καπνίσματος, αυγό, wasabi mayo και κολοκυδάκι ψητό στον ξυλόφουρνο Mediterranean salad with smoked salmon, boiled egg, wasabi mayo and Josper oven grilled zucchini	16 €
Caesars' salad με κοτόπουλο, σιπς από bacon, παρμεζάνα, αυγό Caesars' salad with chicken, bacon chips, parmesan cheese, egg	15 €		



LUNCH MENU

12.30 - 18.30

MAIN

Γαριδομακαρονάδα Spaghetti with shrimp	19 €	Angus beef burger με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayo	19 €
Tagliatelle με φρέσκια τομάτα, ρίγανη και φέτα Tagliatelle with fresh tomato, oregano and feta cheese	12 €	Angus beef burger with cheddar, caramelized onions and spicy mayo	
Linguine με κιμά Linguine à la Bolognese	13 €	Crispy chicken burger με μαγιονέζα και coleslaw salad Crispy chicken burger with mayonnaise and coleslaw salad	17 €
Τσιπούρα στον ξυλόφουρνο με κολοκυδάκια από την φάρμα μας Sea bream baked in the oven with zucchini from The Margi Farm	23 €	Rib-eye από Prime Black Angus Αμερικής Rib-eye from Prime American Black Angus	38 €
Σφυρίδα με κινόα και μυρωδικά από τη φάρμα μας White grouper with The Margi Farm herbs scented quinoa	39 €	Φιλέτο μόσχου Veal fillet	32 €
Κοτόπουλο ψητό στον ξυλόφουρνο με σέσκουλα σωτέ και terina πατάτας Roasted chicken in the jospier with sautéed chard and potato terina	18 €	Ψάρι ολόκληρο (1 kg) με πατάτες γλασέ σε ζωμό μπουγιαμπέσας Fish of the Day (1kg) with bouillabaisse glazed potatoes	69 €

DESSERTS

Ανανάς ψητός με παγωτό φιστίκι και crumble κανέλας Grilled pineapple with pistachio ice cream and cinnamon crumble	11 €	Chocolate mousse	10 €
The Margi Ρανλονα με φράουλες και παγωτό βανίλια The Margi Pavlova with strawberries and vanilla ice cream	10 €	Φρούτα εποχής Fruits in season	9 €
		Παγωτό (per scoop) Ice cream (per scoop)	4 €

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α. | Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αγιοστρατίτης Θεοδωρής
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | Ψωμί: 3€

Executive Chef: Panagiotis Giakalis | The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market inspection: Agiostratitits Theo
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE) | Bread: 3€



DINNER MENU

19.00-00.30

Στην οικογενειακή μας φάρμα μεγαλώνουμε τα λαχανικά με τους παραδοσιακούς τρόπους που μας δίδαξαν οι παππούδες μας. Απολαύστε μαζί μας γεύσεις και αρώματα που εναλλάσσονται κάθε εποχή του χρόνου.

At our family farm we grow vegetables in the traditional way that our ancestors taught us. Enjoy with us flavors and aromas that change every season of the year

TO START

Μπρουσκέτα με μελιτζάνα και φρέσκο ανθότυρο από κατσικίσιο γάλα φάρμας Bruschetta with aubergine and goat milk cheese from The Margi Farm	11 €
Burrata με τοματίνια μαριναρισμένα σε pesto βασιλικού Burrata with marinated cherry tomatoes in a basil pesto	13 €
Seared tuna παναρισμένο με tandoori και αγγούρι τουρσί Seared tuna pane with tandoori and pickled cucumber	15 €
Carpaccio μόσχου με flakes παρμεζάνας και λάδι τρούφας Beef Carpaccio with parmesan flakes and truffle oil	15 €
Ceviche σολομού με dressing από σόγια και σησαμέλαιο Salmon ceviche with soy and sesame dressing	14 €
Γαρίδες ψητές με guacamole και vinaigrette πορτοκάλι Grilled shrimp with guacamole and orange scented vinaigrette	17 €
Crispy chicken με spicy sauce γιαουρτιού Crispy chicken with spicy yoghurt sauce	13 €
Λαυράκι carpaccio με εσπεριδοειδή και αυγά αχινού Sea Bass carpaccio with citrus fruit and sea urchin egg	17 €
Veggie pie με καρότο, ginger, φινόκιο και κολοκύδι Veggie pie with carrot, ginger, fennel and zucchini	11 €

SALADS

Κρητική σαλάτα με κριδαροκούλουρα, τομάτα, ξινομυζήθρα Χανίων και baby ρόκα Cretan salad with barley rusks, tomato, soft Cretan cheese and baby rocket	14 €
Beef salad με grain fed rib-eye και καβουρδισμένο σουσάμι Beef salad with grain fed rib-eye and roasted sesame	16 €
Σαλάτα quinoa με μυρωδικά, ρόδι, lime και avocado Quinoa salad with pomegranate, lime, avocado and herbs	13 €
Σαλάτα με γαρίδες, mango & vinegrate yuzu Shrimp salad with mango & yuzu vinegrate	16 €
Μεσογειακή σαλάτα με σολομό ζεστού καπνίσματος, αυγό, wasabi μαγο και κολοκυδάκι ψητό στον ξυλόφουρνο Mediterranean salad with smoked salmon, boiled egg, wasabi mayo and Josper oven grilled zucchinis	16 €

PASTA SECTION

Γαριδομακαρονάδα Spaghetti with shrimp	19 €
Homemade gnocchi με κρέμα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα εποχής Homemade gnocchi with parmesan cream and seasonal truffle	18 €
Κριδαράκι με θαλασσινά & pesto μαϊντανού Seafood orzo with parsley pesto	19 €
Spaghetti με φρέσκο ψάρι ημέρας Spaghetti with fresh fish of the day	21 €
Tagliatelle με φρέσκια τομάτα, ρίγανη και φέτα Tagliatelle with fresh tomato, oregano and feta cheese	12 €

MAIN

Ψάρι ολόκληρο (1 kg) με πατάτες γλασέ σε ζωμό μπουγιαμπέσσας Fish of the Day (1kg) with bouillabaisse glazed potatoes	69 €
Τσιπούρα στον ξυλόφουρνο με κολοκυδάκια από την φάρμα μας Sea bream baked in the oven with zucchini from the Margi Farm	23 €
Σφυρίδα με quinoa και μυρωδικά από τη φάρμα μας White grouper with The Margi Farm herbs scented quinoa	39 €
Κοτόπουλο ψητό στον ξυλόφουρνο με σέσκουλα σωτέ και terina πατάτας Roasted chicken in the jospier with sautéed chard and potato terina	18 €
Χοιρινό steak από μαύρο χοίρο με πουρέ μελιτζάνας, λαδοτύρι και φυλλαράκια μυρωδικών Iberico pork steak with eggplant puree, "ladotyri" cheese and herbs' leaves	25 €
Angus beef burger με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayo Angus beef burger with cheddar, caramelized onions and spicy mayo	19 €
Αρνάκι με πουρέ μυρωδικών και σουβλάκι με μελιτζάνα και κρεμμύδι Baby lamb with herbs puree and eggplant and onions skewer	27 €

STEAKS

Rib-eye από Prime Black Angus Αμερικής Rib-eye from Prime American Black Angus	38 €
Φιλέτο μόσχου Veal fillet	32 €
Prime Black Angus Inside Skirt	28 €
Tomahawk από Prime Black Angus Αμερικής (για δύο άτομα) Tomahawk from Prime American Black Angus (for two)	87 €

Όλα τα steaks σερβίρονται με σπιτικές πατάτες και sauce béarnaise.
All the steaks are served with homemade potatoes and sauce béarnaise.

DESSERTS

Ανανάς ψητός με παγωτό φιστίκι και crumble κανέλας Grilled pineapple with pistachio ice cream and cinnamon crumble	11 €
The Margi Pavlova με φράουλες και παγωτό βανίλια The Margi Pavlova with strawberries and vanilla ice cream	10 €
Carrot cake με whipped cream και yoghurt ice cream Carrot cake with whipped cream and yoghurt ice cream	11 €
Σφαίρα σοκολάτας με παγωτό, brownies, μπισκότο και ζεστή σάλτσα σοκολάτας Chocolate sphere with ice cream, brownies, biscuit and hot chocolate sauce	12 €