

LUNCH

Σαλάτα με φακές

Σαλάμι Λευκάδος, καρότο, μυρωδικα και ντρεσινγκ λιαστής ντομάτας

€ 12.00

Πράσινη σαλάτα

Αχλάδι, κατσικίσιο τυρί, καρύδι και ντρεσινγκ αχλάδι, βανίλια και λάιμ

€ 12.00

Κροκέτες κατσικίσιου τυριού

Πουρές κολοκύθας με μπισκ και μυρώνια

€ 14.00

Γαρίδες τεμπούρα σαγανάκι

Γαρίδες σε κουρκούτι τεμπούρα, σάλτσα ψητής ντομάτας με μπισκ και καψαλισμένη φέτα

€ 22.00

Καλαμάρι σωτέ

Φακές beluga, σάλτσα από φρέσκο κρεμμύδι και λεμονοθύμαρο

€ 25.00

Κριθαρότο με ουρά

Σιγομαγειρεμένη ουρά, τζίντζερ, νεράντζι, πετιμέζι, καπνιστό τυρί και εστραγκόν

Μανιτάρι King oyster

Σιγομαγειρεμένο μανιτάρι με
λεμονοθύμαρο, λευκό κρασί, σκόρδο και
ιαπωνική μέντα

€ 13.00

Flank steak

Χειρποίητη πίτα, αγιολί μαύρου σκόρδου
και ψητό baby gem

€ 28.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Χωριάτικο γιαούρτι

Μέλι με τσίλι, μπισκότο μελιού,
αφυδατωμένο γιαούρτι, καραμελωμένη
σοκολάτα και παγωτό Λουίζα

€ 11.00

Τσουρέκι

Μους λευκής σοκολάτας με μαχλέπι,
τσουρέκι με μαστίχα και lime

€ 13.00

Μηλόπιτα

Creme από μήλο, ψητό και φρέσκο μήλο,
σαντιγί, αφυδατωμένη καραμελα και
παγωτό κανέλας

€ 12.00

Φρέσκο ψωμί και χειροποίητο βούτυρο με
μυρωδικά
€ 3.00

Σούπα ημέρας

€ ___

Σαλάτα ημέρας

€ 12.00

Πρασινη σαλάτα

Chicore αγλάδι σε ώσμωση, βανίλια, καραμελωμένο
κρεμμύδι και μυρωδικά

€ 14.00

Σπανακόπιτα

Wasabi ,πουρέ σπανάκι με wasabi και lime, φέτα και
χειροποίητο φύλλο

€ 12.00

Καραβίδα με κριθαράκι

Κριθαράκι με κολοκύθα, καραβίδα, άλμη φέτας και
κοκκινόμουρα

€ 25.00

Παπουτσάκια

Ψητή μελιτζάνα, ταρτάρ μοσχαριού, μπεσαμέλ με
μαύρο σκόρδο

€ 18.00

Γαρίδες τεμπούρα σαγάνακι

Γαρίδες σε κουρκούτι τεμπούρα, σάλτσα ψητής
ντομάτας με μπισκ και καφαλισμένη φέτα

€ 22.00

Ουρά με πετιμέζι

Σιγομαγειρεμένη ουρά με τζίντζερ, πετιμέζι, κρέμα μετσοβόνε, ραπανάκια σάλτσα από τη βράση και νεράντζι

€ 18.00

Ψάρι ημέρας

€___

Ζυμαρικό ημέρας

€___

Μάγουλα απο σαλάχι σαβόρο

Μάγουλα απο σαλάχι με σάλτσα σαβόρο, σταφίδα και ψήτο λάχανο

€ 26.00

Κατσίκι με πράσο

Μπούτι κατσίκι σωτέ, γιαούρτι με κύμινο, μπουρεκάκι με σιγομαγειρεμένο κατσίκι, κόκκινη πιπεριά και σιγομαγειρεμένο πράσο

€ 26.00

Πανσέτα φούρνου

Σιγομαγειρεμένη πανσέτα, φρέσκια ρίγανη, λευκό κρασί, γαλάκτωμα απο πατάτες φούρνου και σάλτσα από ρίγανη και λεμόνι

€ 22.00

Κρέας, ψωμί και τυρί

Φιλέτο μοσχάρι, κατσικίσιο τυρί με μυρωδικά, τουίλ ψωμιού και παραδοσιακή σάλτσα κοκκινιστού

€ 28.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Χωριάτικο γιαούρτι

Μέλι με τσίλι, μπισκότο μελιού, αφυδατωμένο γιαούρτι, καραμελωμένη σοκολάτα και παγωτό

Λουίζα

€ 11.00

Τσουρέκι

Μους λευκής σοκολάτας με μαχλέπι, τσουρέκι με μαστίχα και lime

€ 13.00

Μηλόπιτα

Crème από μήλο, ψητό και φρέσκο μήλο, σαντιγί, αφυδατωμένη καραμελα και παγωτό κανέλας

€ 12.00

WINE PAIRING

Μυζήθρα με καφαλισμένη μαρμελάδα μανταρίνι,
μυρωδικά και φουντούκι

€ 7.00

Τυρί Ναπολεών με βύσσινο, Lime και ζεστό μπριός

€ 9.00

Γραβιέρα Ρεθύμνου παλαιωμένη με θρουμπί, μελι
πάνω σε ψωμί και φρέσκο τριμμένο πιπέρι

€ 8.00

Ελληνικό μουχτερόν Καρδίτσας, χειροποίητη πίτα
με τριμμένη ντομάτα και ελαιόλαδο

€ 9.00

Λαιμός χοιρινός αλλαντικό, τουίλ ψωμιού και
μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

€ 7.00

COCKTAILS

ACHER

Bombay Gin / Blend of Martini's Vermouth / Silva
Liatiko Greek red dessert wine from Crete

€ 13.00

MANOUKA'S SPRITZ

Aperol / Fresh Grapefruit juice / Martini Prosecco /
Cherry soda

€ 11.00

KENTIA

Bombay infused with
pomegranate/pergamont/vermouth/cherry bitters

€ 12.00

STRELITZIA

Bombay infused with pomegranat / apricot / tonic water

€ 12.00

ATHENA

42 Bellow Vodka / Cucumber and basil cordial / Lime / Ginger beer / Pink peppercorn

€ 12.00

METAXA SOUR

Metaxa 7* / Lime / Egg white / Sugar / Fresh Grapefruit juice / Angostura Bitters

€ 12.00

FROSIO

Blend of Bacardi rum / Vermouth / Vanilla syrup / Milk / Cinnamon and nutmeg

€ 13.00

FRIDA

Dewars whiskey / Mountain tea / Apple siders

€ 12.00

46

Cazadores blanco Tequila / Hibiscus tea syrup / Grapefruit soda / Black salt

€ 12.00

NEMEA SOUR

Bourbon, citrus, sugar, cherry bitters, red wine Nemea Palivos Agiorgitiko, milk wash

€ 13.00

CHIMERA

Chimera White natural sparkling wine infused with krocus kozanis / Cherry liquer / Cranberry juice / Soda

€ 13.00

PARTHENON DAQUIRI

Bacardi 4yo with coconut oil / syrop with spices / lime
/aromatic bitters

€ 12.00

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN

Martini vibrante / strawberry puree / grapefruit soda

€ 9.00

VIRGIN GIMLET

Gin 0.0% / cordial lime / sugar syrop

€ 9.00