

Οξύμωρον

Μεσογειακή Κουζίνα

Σαλάτες



Cheesecake Ντάκος

σε timbal αγγουριού, με τραγανή βάση από κροτικό παξιμάδι μαριναρισμένο με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά, κρέμα από ξύγαλο Σητείας, φέτα και δροσερό brunoise τομάτας. Γαρνίρεται με καπαρόφυλλα, λιαστή τομάτα και ροδέλες ελιάς. 6 €

Πατατοσαλάτα

με κύβους πατάτας και γλυκοπατάτας, λάχανο kale, αμπελοφάσουλα, σπαράγγια, φυστίκι Αιγίνης και ψωτό χαλούμι σε αρωματικό λαδολέμονο σουσαμιού και εσάνς κύμινου. 6,50 €

Bio

Βιολογικό κουσκουσάκι με καπνιστή πέστροφα, chili ππεριά, κολοκύθι carpaccio, ψωτά τοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, ππεριά φλωρίνης, δυόσμιο και κόλιανδρο σε fish sauce, lime και orange vinaigrette. 6,50 €

Greenday

Κόκκινα σέσκουλα, σπανάκι και baby βόκα, τοματίνια, νιφάδες Σαν Μιχάλη Σύρου και κοτόπουλο confit σε dressing από βαλσάμικο οξύμελο. 6,50 €

Σταρναγκάθι

Ζεματιστό με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και θαλασσινό αλάτι. 7 €

Γλυκά χειροποίητα

Πανακότα

με πούδρα φουντούκι και σιρόπι Αγαύης. 3,50 €

Σουφλέ σοκολάτας

με chatney από φρούτα του δάσους και παγωτό βανίλια. 3,50 €

Φρέσκο ψωμί κατ'άτομο 0,50 €

Στις σαλάτες και το μαγείρεμα χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο.
Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

*κατεψυγμένα ανάλογα με την εποχή τους

Επιμέλεια μενού Chef Μαρία Γεωργαλά

Ορεκτικά



Ποπέτα

γαύρος μαρινάτος με ζουλιέν αγγουριού, μαύρο brick, σε λαδολέμονο με φρέσκια λουίζα και αγριοθύμαρο. 5,50 €

Red Octopus*

χταπόδι σχάρας με κόκκινη φάβα πατζαριού, κρίταμο και γλασέ κρεμμύδι. 9 €

Fish & Chips*

κροκέτες γλώσσας πανέ με sauce aioli. 7,50 €



Παστοουρμάς

σε χειροποίητα πιτάκια τηγαντά με κρέμα τυριού γραβιέρα και cheddar. Σερβίρεται με red pepper couli. 7,50 €

Dumplings

αφράτα, γεμιστά με χοιρινό κιμά σε κρεμώδη σούπα gazpacho “λερωμένη” με γιαούρτι. 6 €

Bruchetta

ξεροψυμένα ψωμάκια με σαλάτα αβοκάντο και λουκάνικο chorizo. 6 €

Πατάτες

φρέσκιες και τηγαντές. 3 €



Kυρίως

Greek carbonara

με ματσάτα Φολεγάνδρου, απάκι, παρμεζάνα, λάδι τρούφας, φρεσκοτριμένο λευκό ππέρι και βασιλικό. 8 €

Shrimp Bolognese

πέννες σε πλίνο με ραγού γαρίδας και flakes παρμεζάνας. 8,50 €

Γαρίδες σχάρας*

με sauce γιαούρτι-ταχίνι και napoleon από ψωτά λαχανικά. 9 €

Βοδινό διάφραγμα

σοτέ με σάλτσα από φρέσκο κρεμμύδι, μουστάρδα, κρασί Λήμνος και κύβους αφράτης και τραγανής πατάτας. 13 €

Spare Ribs

χοιρινά παιδάκια μελωμένα με μαρινάδα “οξύμωρον”, πατάτες τηγαντές και πίτες ψωτές. 8 €

Κοτόπουλο

σουβλάκι σχάρας μαριναρισμένο με μυρωδικά, ψωτά λαχανικά με dressing εσπεριδοειδών και ψωτές πίτες. 8 €