

Brunch

Gluten free pancakes με μπανάνα

Maple syrup, μπανόφι, σοκολάτα ή μέλι

5€

Γιαούρτι ελληνικό

Σπιτική γκρανόλα, φρέσκα φρούτα, μέλι

6€

Acai bowl

Γιαούρτι, σπόρους chia, flakes καρύδας, ηλιόσπορους, μπανάνα

7€

Poached eggs bowl

Ψωμί ολικής, αβοκάντο, σπανάκι σοτέ, καπνιστός σολομός, φέτα

9€

Scrambled eggs bowl

Μπρουσκέτα, ντοματίνια, μπέικον μαύρου χοίρου Ολύμπου, μπούκοβο

9€

Ελληνική ομελέτα

Φέτα, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι

8€

Buddha bowl

Ρεβύθια, κινόα, μαρούλι, αβοκάντο, λεμόνι, ταχίни, κύμινο

8€

Grilled salmon sandwich

Ρόκα, γιαούρτι, αγγούρι, κρίταμος

10€

Spicy chicken sandwich

Ντομάτα, γραβιέρα, μουστάρδα

7€

Τορτίγια

Καπνιστός τόνος Καλύμνου, ντομάτα, κάπαρη, μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι

8€

Ορεκτικά & Σαλάτες

Χταπόδι ψητό

Φασόλια βανίλιες Φενεού, Π.Γ.Ε. λευκός ταραμάς

11€

Γαρίδες σαγανάκι

Ντοματίνια, χόρτα, φέτα, μπούκοβο

12€

Μπρουσκέτα

Σαρδέλες ψητές, ντοματίνια, ελιές, ρίγανη, λεμόνι

8€

Σκουμπρί καπνιστό

Αφκός Λήμνου (φάβα), κρεμμύδι, λεμόνι, ελαιόλαδο, κάπαρη

9€

Μαγιάτικο

Πιπεριές Φλωρίνης, σκόρδο, λεμόνι, σχοινόπρασο, ταίλι

9€

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

Θαλασσινό αλάτι, ρίγανη

5€

Ελληνική σαλάτα

Βιολογικό ελαιόλαδο, αιγοπρόβεια φέτα

8€

Baby μαρούλι

Ψητό κοτόπουλο, μπέικον μαύρου χοίρου Ολύμπου,

πορτοκάλι, θυμάρι

8€

Μπουράτα

Ζεστό ψωμί, ψητά ντοματίνια,

bio jamon iberico ελληνικής εκτροφής, τρούφα

10€

Γλιστρίδα και ρόκα

Σολομός ψητός, ξηρός ανθότυρος, αβοκάντο

9€

Kale

Αβοκάντο, ταχίνι ολικής, μέλι, chia, λεμόνι

7€

Κυρίως

Φλωμάρια

Κεφτεδάκια, γραβιέρα Σύρου, ντοματίνια, δυόσμος

11€

Ψάρι ημέρας

Ντοματοσαλάτα, κρίθινο παξιμάδι, κρίταμος

14€

Πουλάδα ελευθέρως βοσκής

Μαντζουράνα, φέτα, πατάτες τηγανιτές

11€

Iberico secreto

Chutney σύκο, μετσοβέλα, γλυκοπατάτα, θυμάρι

15€

Ωμά

Λαβράκι tataki

Chimichurri, ντοματίνια, κάπαρη, μαύρο σουσάμι

10€

Γαρίδες & χτένια σεβίτσε*

Ανανάς, κρεμμύδι, λάιμ, ξερός κορίανδρος, τσίλι

12€

Τόνος ταρτάρ

Αστεροειδής γλυκάνισος, μέλι, τζιντζερ

11€

Σολομός ταρτάρ

Jalapeno, πράσινο μήλο, λάιμ, μέντα

10€

Black Angus beef καρπάτσιο

Ντομάτα, ελιές, κρεμμύδι, λάδι τσίλι

11€

Ορεκτικά

Χτένια σοτέ*

Κακαβιά, αχινός, βιολογικό ελαιόλαδο, λεμόνι

11€

Ζεστό κέικ αστακού*

Κρούστα πατάτας, ρόκα, γραβιέρα Σύρου, σχοινόπρασο

15€

Ριζότο

Γαρίδες, μπίσκ, λαχανικά

12€

Κολοκάσι

Σπαράγγια, baby καρότα, τρούφα Γρεβενών

7€

"Χούμους" αμάρανθου

Μανιτάρια, κορινθιακές σταφίδες, κάσιους, κύμινο

7€

Baby μαρούλι

Σελινόριζα ψητή, καπνιστός τόνος Καλύμνου, αυγοτάραχο, αμύγδαλα

11€

Mesclun

Αβοκάντο, γκότζι μπερί, σπόροι κάνναβης

8€

Κυρίως

Ραβιόλι

Σπανάκι, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, κατίκι Δομοκού Π.Ο.Π.

11€

Σολομός

Kale σοτέ, πράσινα ντοματίνια, μαύρο κύμινο

15€

Λαυράκι

Κρούστα ελιάς, ζωμός ντομάτας, ούζο, κρουτόν

16€

Αρνί κότσι Μυτιλήνης

Πουρές μελιτζάνας, κατσικίσιο τυρί, σούκα Κύμης,

οξύμελο

16€

Black Angus rib eye

Σπαστή πατάτα, σπαράγγια, jalapeno chili sauce

27€

Brunch

Gluten free pancakes με μπανάνα

Maple syrup, μπανόφι, σοκολάτα ή μέλι

5€

Γιαούρτι ελληνικό

Σπιτική γκρανόλα, φρέσκα φρούτα, μέλι

6€

Acai bowl

Γιαούρτι, σπόρους chia, flakes καρύδας, ηλιόσπορους, μπανάνα

7€

Poached eggs bowl

Ψωμί ολικής, αβοκάντο, σπανάκι σοτέ, καπνιστός σολομός, φέτα

9€

Scrambled eggs bowl

Μπρουσκέτα, ντοματίνια, μπέικον μαύρου χοίρου Ολύμπου, μπούκοβο

9€

Ελληνική ομελέτα

Φέτα, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι

8€

Buddha bowl

Ρεβύθια, κινόα, μαρούλι, αβοκάντο, λεμόνι, ταχίνι, κύμινο

8€

Grilled salmon sandwich

Ρόκα, γιαούρτι, αγγούρι, κρίταμος

10€

Spicy chicken sandwich

Ντομάτα, γραβιέρα, μουστάρδα

7€

Τορτίγια

Καπνιστός τόνος Καλύμνου, ντομάτα, κάπαρη, μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι

8€

Appetizers & Salads

Grilled octopus

Vanilla beans of Feneos, P.G.I. white tarama

11€

Shrimp saganaki

Cherry tomatoes, greens, feta cheese, red pepper flakes

12€

Bruschetta

Grilled sardines, cherry tomatoes, olives, oregano, lemon

8€

Smoked mackerel

Afikos of Lemnos (fava), onions, lemon, olive oil, capers

9€

Amberjack

Red peppers of Florina, garlic, lemon, chives, chili

9€

Fresh cut fried potatoes

Sea salt, oregano

5€

Greek salad

Organic olive oil, sheep and goat feta cheese

8€

Baby lettuce

Grilled chicken, black pork bacon from Olympus, orange, thyme

8€

Burrata

Hot bread, grilled cherry tomatoes, bio jamon iberico from a Greek farm, truffle

10€

Purslane and rocket

Grilled salmon, dry anthotyros cheese, avocado

9€

Kale

Avocado, whole wheat tahini, honey, chia seeds, lemon

7€

Main Courses

Flomaria

Meatballs, gruyere of Syros, cherry tomatoes, peppermint

11€

Fish of the day

Tomato salad, barley rusk, sea fennel

14€

Free range pullet

Marjoram, feta cheese, homemade french fries

11€

Iberico secreto

Fig chutney, metsovela cheese, sweet potato, thyme

15€

Raw

Sea bass tataki

Chimichurri, cherry tomatoes, capers, black sesame

10€

Shrimps and scallops ceviche*

Pineapple, onions, lime, dried coriander, chili

12€

Tuna tartar

Star anise, honey, ginger

11€

Salmon tartar

Jalapeno, green apple, lime, mint

10€

Black Angus beef carpaccio

Tomato, olives, onions, chili oil

11€

Appetizers

Sautéed scallops*

Kakavia, sea urchin, organic olive oil, lemon

11€

Hot lobster cake*

Potato crust, rocket, gruyere of Syros, chives

15€

Risotto

Shrimps, bisque, vegetables

12€

Jerusalem artichoke

Asparagus, baby carrots, truffle of Grevena

7€

Amaranth hummus

Mushrooms, corinthian raisins, cashew nuts, cumin

7€

Baby lettuce

Roasted celery, smoked tuna of Kalymnos, fish roe, almonds

11€

Mesclun

Avocado, goji berry, cannabis seeds

8€

Main Courses

Ravioli

Spinach, cherry tomatoes, sun dried tomatoes, katiki cheese from Domokos P.D.O.

11€

Salmon

Sautéed kale, green cherry tomatoes, black cumin

15€

Sea bass

Olive crust, tomato broth, ouzo, croutons

16€

Lamb shank of Mytilene

Eggplant purée, goat cheese, figs of Kymi,

oxymelo

16€

Black Angus rib eye

Crushed potato, asparagus, jalapeno chili sauce

27€