



μενυ

- Ζεστό ψωμί με σουσάμι, ξηρούς καρπούς, ελιές Καλαμών & ελαιόλαδο Μάνης
- Κρέμα φάβας με κους-κους, γαυράκι μαρινέ, αρακά, φουντούκι, φρέσκα μυρωδικά & ροζ γκρέιπ-φρουτ
- Τυροκουλούρες με κατίκι Δομοκού, μέλι Ελάτης & σουσάμια
- Ελληνική σαλάτα με κουλί ντομάτας & αρωματικά βότανα, κουλούρι Θεσσαλονίκης, βαρελίσια φέτα & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Μάνης
- Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ξινόμηλο, ροδίτικο πιτάκι & καρύδια
- Σταβλίσια μπριζόλα μόσχου & baby πατάτες με μπαχάρια
- Γύρος κοτόπουλο με τραγανά πιτάκια, ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, μαϊντανό & απαλό τζατζίκι με καρότο
- Καλοκαιρινό μπριάμ με λιωμένα κίτρινα τυριά & φέτα

- Πουγκί σπανακόπιτας με χειροποίητο φύλλο, σπανάκι, φέτα και φρέσκα μυρωδικά
- Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σκουμπρί & μύδια, φιλέτο πορτοκάλι, λιαστή ντομάτα & τραγανό παστέλι
- Χταπόδι σε πικάντικο γλάσο, πίκλα γαρίδας, μους ρεβυθιού & αρωματικά βότανα
- Ψητά πολίτικα μπιφτεκάκια με πιτούλες & καυτερή σάλτσα από ώριμες ελληνικές ντομάτες με μπούκοβο Φλώρινας
- Δροσερή πράσινη σαλάτα με πεπόνι, ακτινίδιο γραβιέρα Κρήτης, κάσιους, φρέσκα μυρωδικά & vinaigrette εσπεριδοειδών
- Ζυμαρικά "κοχύλια" σε τριμμένη φρέσκια ντομάτα με φέτα, ελιές, πιπεριά & βασιλικό
- Πλατώ ελληνικών τυριών, κριτσίνια & σπιτική μαρμελάδα
- Πλατώ ελληνικών τυριών & αλλαντικών, κριτσίνια & σπιτική μαρμελάδα

Head Chef : Μάρα Σκαγιά

Restaurant Manager : Άννα Χρισκιώτη

Hostess: Λεωνή Παναγοπούλου

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες/τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο/το χταπόδι, τα μύδια & οι γαρίδες είναι κτηψ



menu

Bread with sesame seeds, nuts , Kalamon olives & olive oil from Mani

Fava cream with couscous, marinated anchovy, peas, hazelnut, fresh herbs & pink grapefruit

Cheese pretzels with katiki Domokou, fir honey & sesame seeds

Greek salad with tomato coulis & fresh herbs, croutons from Thessaloniki bagels, feta cheese & extra virgin olive oil from Mani

Smoked eggplant salad with green apple, pita bread from Rhodes & walnuts

Stable beef steak & baby potatoes with spices

Greek chicken gyros with crispy pita bread, tomato, onion, green pepper, parsley & smooth tzatziki with carrot

Summer Briam- Greek vegetable medley- with melted yellow cheeses & feta

Pouch spinach pie with feta cheese and fresh herbs

Green salad with smoked mackerel & mussels, orange fillets, sundried tomato & crispy croutons from greek honey sesame bars

Octopus in spicy glaze, pickled shrimp , chickpea mousse & aromatic herbs

Kebab with pita bread with spicy sauce from ripe Greek tomatoes & red pepper flakes from Florina

Green salad with melon & kiwi, Cretan gruyère, cassius, fresh herbs & citrus vinaigrette

"Kohylia" pasta with grated fresh tomato, feta cheese, olives, peppers & basil

Greek cheese platter with breadsticks & homemade marmalade

Greek cheese & deli meat platter with breadsticks & homemade marmalade

Head Chef : Mara Skagia

Restaurant Manager : Anna Chriskioti

Hostess: Leoni Panagopoulou

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
Extra virgin olive oil in salads/ sunflower oil for frying/ octopus, mussels & shrimps are frz