

## Ωμά - Raw

### Carpaccio λαυράκι

με εσπεριδοειδή και φύτρες € 13,70

*Sea Bass Carpaccio with citrus fruits and micro greens*



### Carpaccio Μόσχου € 15,80

Μαγιονέζα κάπαρης και πούλπα λεμονιού

*Beef Carpaccio*

*with caper mayonnaise and lemon pulp*



### Σολομός μαρινάτος

με πίκλα αγγούρι € 14,80

*Graved salmon with pickled cucumber*

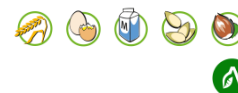


## Ορεκτικά - Appetizers

### Τάρτα Κολοκύθι

με αρωματικό γιαούρτι € 12

*Zucchini tart with aromatic yoghurt*



### Κατσικίσιο τυρί Μακρακώμης πανέ με τραχανά

μαρμελάδα ντομάτας και γύρη € 11,50

*Breaded Goat Cheese*

*with tomato jam*



### Μελιτζάνα παπουτσάκι μόσχου

με καβουρμά και μπεσαμέλ γιαούρτι € 13,50

*Stuffed eggplant*

*with kavourmas (cured meat) and yoghurt béchamel*



### Καλαμάρι σοτέ

με πέστο μάραθου και λαχανικά € 16

*Sautéed squid calamari with fennel pesto and vegetables*



### Ψωμί € 2,50

*Bread basket*



## Σαλάτες – Salads

### Ρόκα με ψητά λαχανικά

και βινεκρέτ πετιμέζι € 12,50

*Rocket salad with grilled vegetables  
and grape molasses vinaigrette*



### Μεσκλάν με καραμελωμένα αχλάδια, φαγόπυρο, πλιγούρι,

Corn Nuts και βινεγκρέτ cider € 13

*Mesclun greens with buckwheat, groats, bulgur, caramelized pear,  
corn nuts and cider vinaigrette*

### Μεσογειακή

Τοματίνια φρέσκο κρεμμύδι, δυόσμο, καπαρόφυλα, ξυνομυζήθρα Κρήτης και λάδι μοσχολέμονο € 14,50

*Mediterranean*

*Cherry tomatoes, spring onions, mint, caper leaves, Cretan  
Xynomizithra (sour milk cheese) with olive oil and lime*



### Πράσινη σαλάτα με Μαστέλο Χίου

φρούτα εποχής, αμύγδαλο και ντρέισινγκ παπαρουνόσπορου € 14,80

*Mesclun greens with seasonal fruits, Mastelo cheese from Chios  
almonds and poppy seed vinaigrette*



## Ζυμαρικά – Pasta

### Σκιουφικτά με ψητά λαχανικά

μους φέτας, βασιλικό και χώμα ελιάς € 15,50

*Traditional pasta with grilled vegetables, Feta cheese mousse with  
basil and olive paste*



### Fregola Sarda με φιλέτο κοτόπουλο «σοφρίτο» € 18,80

*Fregola Sarda with chicken «sofrito»*



### Κριθαρότο ολικής άλεσης με γαρίδες και μάραθο € 18,50

*Whole grain Orzo Risotto with shrimps and fennel*



## Κυρίως – Main Course

### Σουβλάκι Σολομού

με σπαγγέτι λαχανικώ και ροζ γκρέιπφρουτ € 18

*Grilled Salmon Skewer*

*vegetable spaghetti and pink grapefruit sauce*



### Φιλέτο Φαγκρί

με ρεβυθάδα στη γάστρα αρωματισμένη με ξύσμα πορτοκαλιού και ταχίνι € 32

*Sea bream*

*with warm chick pea stew flavored with orange zest & sesame paste*



### Inside Skirt Black Angus 250gr\*

με μιλφειΐ πατάτας, κέτσαπ από τουρσί αγγουράκι, πετιμέζι και κακάο € 28

*Inside Skirt Black Angus 250gr\**

*with potato mille-feuille, ketchup of pickled cucumbers, grape molasses and cocoa*



### Terres Major Black Angus Steak 280gr\*

με χωριάτικες πατάτες, τριμμένη φέτα και σάλτσα μανιταριών € 30

*Terres Major Black Angus Steak 280gr\**

*with country potatoes, feta cheese, mushroom sauce*



### Striploin Black Angus Steak 300gr\*

με σπασμένες Baby Πατάτες με αρωματικό βούτυρο και Σπαράγγια σοτέ € 36

*Striploin Black Angus Steak 300gr\**

*with baby potatoes with aromatic butter and sautéed Asparagus*



\*τα κρέατα ζυγίζονται ωμά

\*meats are weighed raw

## Επιδόρπια - *Desserts*

### Μιλφείγ

με κρέμα γιαουρτιού και μαρμελάδα σύκο € 9,30

*Mille feuille*

*with yoghurt cream and fig marmalade*



### Πορτοκαλόπιτα

με παγωτό κάρδαμο και πούλπα πορτοκαλιού € 8,50

*Traditional Orange pie*

*with orange marmalade and cardamom ice-cream*



### Τάρτα σοκολάτας

με παγωτό καραμελωμένου φουντουκιού και χιόνι λευκής σοκολάτας € 9,80

*Chocolate tart*

*with caramelized hazelnut ice-cream and white chocolate flakes*



### Πλατό φρέσκα Φρούτα εποχής € 8,50

*Fresh seasonal fruits*





ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ\*: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΛΑΜΑΡΙ, ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ (ΦΥΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ) Ή ΗΛΙΕΛΑΙΟ.

ΟΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΚΑΙ ΟΧΙ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ.  
Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ Π.Ο.Π ΚΑΙ ΟΧΙ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ.

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ, ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Η ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ

Αλλεργιογόνες ουσίες ή ουσίες που μπορεί να προκαλέσουν δυσανεξίες είναι οι ακόλουθες:

	Σέλινο		Μουστάρδα
	Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη		Ξηροί καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, καρύδια κλπ)
	Θαλασσινά με κέλυφος (πχ καβούρια, γαρίδες, κλπ )		Σπόροι σουσαμιού
	Αυγά		Σόγια
	Ψάρια		Διοξείδιο του θείου καιθειώδεις ενώσεις
	Γάλα		Λούπινο
	Μαλάκια (πχ αχιβάδες, καλαμάρια, χταπόδια κλπ)		Αραχίδες (κοινώς αράπικα φυστίκια)
	Χορτοφάγικος		Χορτοφάγικος (vegan)

ΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ ΠΟΤΟΥ ΕΙΝΑΙ 50ml ΚΑΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ Η ΜΕΡΙΔΑ ΕΙΝΑΙ 150ml.  
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ 13%, 24%, ΔΗΜΟΤ. ΦΟΡΟΣ 0,5%.  
ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)**

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: BERND ZIMMER. ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΗ