

Επιδόρπια, Γλυκά - Desserts

Πιατέλα με φρούτα εποχής (για 2 άτομα) 10,00 €
Variety of seasonal fruits (for 2 persons)

Σουφλέ σοκολάτας με φρέσκο παγωτό βανίλια⁽¹⁾ 9,00 €
ζεστό σουφλέ σοκολάτας με κρέμα γάλακτος και σιρόπι σοκολάτας, σερβίρεται ζεστό.
Χρόνος παρασκευής περίπου 15' (ετοιμάζεται με την παραγγελία σας)

Chocolate soufflé with homemade vanilla ice cream⁽¹⁾ fresh, hot chocolate soufflé with cream and chocolate syrup, served hot. Preparation time approximately 15'

Καρυδόπιτα με παγωτό σοκολάτα 8,00 €
Handmade Walnut pie with homemade chocolate ice cream

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια. 8,00 €
Handmade Orange pie with homemade vanilla ice cream

Μπακλαβά με παγωτό βανίλια 8,00 €
Handmade Baklava (Greek traditional dessert) homemade vanilla ice cream

Cheesecake με γλυκό κουταλιού βύσσινο ή κεράσι 7,00 €
Cheesecake with handmade black cherry or cherry preserve

Ποτά - Drinks

Νερό εμφιαλωμένο 1 lit. 2,00 €
Bottled water 1 lit

Νερό ανθρακούχο 1 lit 5,00 €
Sparkling mineral water 1 lit

Αναψυκτικά 0,5 lit 5,00 €
Carbonated beverages 0,5 lit

Μπίρες 0,330 lit. 6,00 €
Beers 0,330 lit

Ούζο ποτήρι 6,00 €
Glass of Ouzo

Κρασί ποτήρι (λευκό, κόκκινο, ρόζε) 5,00 €
Wine by the glass (white, red, rose)

• Όλα τα τηγανιτά παρασκευάζονται με ηλιέλαιο
All fried dishes made with sunflower oil

• Το λάδι στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο
Salad oil is virgin olive oil

• Τα ζυμαρικά μας περιέχουν γλουτένη
All pastas contain gluten

• * Κατεψυγμένο προϊόν
* Frozen foods

• 1 Περιέχει αβγό
1 Contains egg

• 2 Περιέχει γάλα
2 Contains milk

• 3 Περιέχει σινάπι
3 Contains mustard

• 4 Περιέχει σουσάμι
4 Contains sesame

• όλες οι βινεγκρέτ περιέχουν σινάπι
all vinaigrettes contain mustard seed

• * Τα προϊόντα φέτα και γιαούρτι είναι Δωδώνη
* Feta cheese and yogurt are "Dodoni"



menu

Σαλάτες - Salads

Σαλάτα Συν Αθηνά με σολομό*, κινόα, παντζάρι, γαρίδες, 16,00 €
αβοκάντο και σως μοσχολέμονο

Salad Sin Athina smoked salmon* salad with fresh quinoa, beets, shrimp, avocado in a lime dressing

Σαλάτα καπνιστού σολομού 13,00 €
φρέσκα σαλατικά με βινεγκρέτ μαγιονέζας και καπνιστό σολομό* με σως μέλι - μουστάρδα

Mixed salmon salad lollo rosso salad in a mayonnaise vinaigrette with smoked salmon* and honey mustard sauce

Πανδαισία ανάμεικτων σαλατικών 12,00 €
με νιφάδες ανθότυρο, ψητά λαχανικά και βινεγκρέτ πορτοκάλι

Lollo rosso salad with mixed grilled vegetables with shredded anothotiro cheese and orange vinaigrette

Σαλάτα του Καίσαρα⁽¹⁾ 12,00 €
κοτόπουλο, μαρούλι, παρμεζάνα και κρουτόν από κουλούρι⁽⁴⁾ Θεσσαλονίκης

με καπνιστή πάπρικα και σως Καίσαρα

Caesar salad⁽¹⁾

chicken lettuce, parmesan cheese and croutons from Traditional Thessaloniki bagel⁽⁴⁾, smoked paprika in a Caesar dressing

Χωριάτικη 9,50 €
παραδοσιακή χωριάτικη με τομάτες, αγγούρι, ποικιλία από ελιές, φέτα Δωδώνης,

κάππαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο ξερό κρεμμύδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη Χελμού

Greek salad

traditional Greek tomato salad, cucumber, assorted Greek olives, Dodoni feta cheese, capers, fresh finely chopped onions in extra virgin olive oil and Chelmos oregano

Ντάκος φρέσκια τριμμένη τομάτα, παξιμάδι, φέτα και ελιές 9,00 €
Dakos barley rusk with fresh grated tomato, feta cheese and olives

Ποικιλία ψωμιού ανά άτομο. 1,50 €
Variety of bread per person

Ελληνική πίτα 1,00 €
Pita bread

Ορεκτικά - Starters

Γαρίδες* σοτέ⁽²⁾ με φινόκιο αρωματισμένες με ούζο.	14,00 €
Shrimp* sautéed⁽²⁾ in fennel infused ouzo	
Ψητό χαλούμι , ψητές τομάτες, πίτες και κρέμα βαλσάμικο.	12,00 €
Grilled haloumi cheese, baked tomatoes and pita bread in a balsamic cream	
Πουγκί γεμιστό με λαχανικά, μπέικον και γραβιέρα,	10,50 €
σερβίρεται με κουλί πιπεριάς Φλωρίνης	
Phyllo dough pouch stuffed with vegetables, bacon and graviera cheese served with baked skinned Florina peppers	
Ποικιλία μανιταριών σοτέ αρωματισμένα⁽³⁾ με θυμάρι και γλάσο βαλσάμικου	9,00 €
Mixed mushrooms sauteed⁽³⁾ with aromatic thyme in balsamic glaze	
Ψητά λαχανικά με κρέμα βαλσάμικο και φρέσκο θυμάρι.	8,50 €
Grilled vegetables with balsamic cream and fresh thyme	
Κεφτεδάκια⁽¹⁾ αρωματικά και δροσερή σως γιαουρτιού	8,50 €
Meatballs⁽¹⁾ with aromatic herbs and yogurt sauce	
Σπανακόπιτα παραδοσιακή⁽¹⁾	8,00 €
Traditional greek spinach pie with homemade phyllo dough ⁽¹⁾	
Ηπειρώτικο σαγανάκι	8,50 €
Greek fried cheese from Epirus	

Ζυμαρικά - Pasta

Γαριδομακαρονάδα (για 2 άτομα) αρωματισμένη με ούζο Μυτιλήνης,	29,00 €
φρέσκια τομάτα και μυρωδικά	
Fresh shrimp pasta with essence of ouzo Mytiline fresh tomato and herbs (for 2 person)	
Κριθαρότο χοιρινό με χοιρινό φιλέτο εμισέ, καπνιστή μελιτζάνα και τυρί μετσοβόνη	14,00 €
Greek orzo with tender pork fillet emince , smoked eggplant and Metsovone cheese	
Λιγκουίνι από μελάνι σουπιάς και καπνιστό σολομό, αρωματισμένο με βότκα	14,00 €
Black sepia ink linguini with smoked salmon in an aromatic vodka sauce	
Λιγκουίνι με κοτόπουλο , μανιτάρια και κρέμα γάλακτος	12,00 €
Linguini with chicken , mushrooms and cream	
Κριθαρότο κοτόπουλο με λιαστή τομάτα και φιλετάκια κοτόπουλο.	12,00 €
Greek orzo with chicken and sun-dried tomatoes	
Λιγκουίνι με πέστο βασιλικού	10,00 €
Linguini in a fresh basil pesto sauce	

Κυρίως Πιάτα - Main Dishes

Μοσχαρίσιο Rib Eye Black Angus	32,00 €
σερβίρεται με αρωματικό βούτυρο, μανιτάρια σοτέ και πατάτες νέας Γης	
Black Angus Rib Eye steak with aromatic butter and sautéed mushrooms served with new potatoes	
Παϊδάκια αρνίσια , σερβίρεται με πατάτες τηγανίτες	20,00 €
Lamb chops served with fresh fried potatoes	
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος σχάρας , σερβίρεται με πατάτες νέας Γης.	18,00 €
Grilled sirloin steak , served with new potatoes	
Μενταγιόν χοιρινού φιλέτου	18,50 €
με λαχανικά και σως μουστάρδας Dijon, σερβίρεται με πατάτες νέας Γης.	
Pork medallions sautéed with fresh vegetables in a Dijon mustard sauce served with new potatoes	
Κοτόπουλο μαριναρισμένο , σερβίρεται με τραγανή σαλάτα, χαλούμι και ψητά λαχανικά.	14,00 €
Marinated chicken served with a crispy salad, haloumi cheese and grilled vegetables	
Σπιτικό μπιφτέκι⁽¹⁾ με Ελληνικές πίτες, φρέσκες τηγανητές πατάτες	12,00 €
και σάλτσα μουστάρδας	
Homemade burger⁽¹⁾ with pita bread, fresh fried potatoes and mustard sauce	
Γαρίδες σχάρας Black Tiger , σερβίρεται με άγριο ρύζι.	25,00 €
Grilled Black Tiger shrimp , served with wild rice	
Φιλέτο λαβράκι με ψητά λαχανικά, άγριο ρύζι και λαδολέμονο.	22,00 €
Fresh fillet of sea bass with vegetables, wild rice with lemon and oil sauce	
Σολομό σχάρας με άγριο ρύζι λαχανικά και σως oven blanc από μοσχάτο Λήμνου	18,00 €
Grilled salmon with wild rice and fresh vegetables in a Limnos muscat wine sauce	
Μοσχαράκι κοκκινιστό Βαρβουνιότικο ,	16,00 €
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και τριμμένο τυρί γραβιέρα.	
Tender beef stewed "Barvouniotiko" in a red tomato sauce served with grated graviera cheese and fresh fried potatoes	
Αρνάκι σιγομαγειρεμένο με σως λεμονιού και μυρωδικά, σερβίρεται με άγριο ρύζι	16,50 €
Slow cooked lamb with lemon sauce and greek herbs, served with wild rice	
Παραδοσιακός Μουσακάς⁽¹⁾ σε πήλινο	12,00 €
Traditional Greek Moussaka⁽¹⁾ in a clay pot	