

σούπα / soup

Σούπα ημέρας (Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας) **€5.90**
Soup of the day (Please ask your waiter)

σαλάτες / salads

Σαντορίνη (V+)
Με τομάτα Σαντορίνης, κατσούνι, φέτα, κριθαρομπουκιές, κρεμμύδι, κάπαρη, ρίγανη και αγνό παρθένο ελαιόλαδο **€8.90**

Santorini (V+)
With tomato from Santorini, cucumber, greek feta cheese, barely bread bites, dry onion, caper, oregano and extra virgin olive oil

Ντάκος Κρητικός (V+)
Με φρέσκια τομάτα Σαντορίνης, ξινομυζήθρα Κρήτης, κάπαρη, πατέ ελιάς, ρίγανη και αγνό παρθένο ελαιόλαδο **€7.90**

Cretan "Dakos" (V+)
Barley rusk with fresh tomato from Santorini, greek "xinomyzithra" cheese, caper, olive pate, oregano and extra virgin olive oil

Καλοκαιρινή Πανδαισία (V+)
Πράσινη και κόκκινη λόλα, iceberg, ρόκα, γραβιέρα Κρήτης, αποξηραμένα σύκα, φρούτα εποχής, καρύδια, πετιμέζι και βινεγκρέτ με μέλι και μπαλσάμικο **€9.90**

Summer Pandesia (V+)
Green and red verdure, iceberg, rocket, Cretan gruyere cheese, dry figs, seasonal fruits, nuts, molasses and honey-balsamic vinaigrette

Κινόα (V++)
Με φασόλια μαυρομάτικα, μπρινουάζ από πράσο, καρότο, γλυκιά κόκκινη πιπεριά και φρέσκο κρεμμυδάκι, φιλέτο πορτοκαλιού και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών **€7.90**

Quinoa (V++)
With black-eye beans, brunoise of leek, carrot, red sweet pepper and spring onion, orange fillet and citrus vinaigrette

Εξωτική
Με διάφορες σαλάτες, φιλέτο κοτόπουλο, καραμελωμένο ανανά, αβοκάντο, κάσιους και βινεγκρέτ από μοσχολέμονο και μανταρίνι **€10.90**

Exotic
With green verdure, chicken fillet, caramelized pineapple, avocado, cashews nuts and lime-mandarin vinaigrette

ορεκτικά / starters

Μους λευκού ταραμά (V) **€4.90**
Homemade white tarama mousse (greek fish-roe) (V)

Γιαουρτοσκόρδιο σπιτικό (Τζατζίκι) (V+) **€3.90**
Tzatziki dip (V+)
Made of greek yogurt, cucumber, garlic and extra virgin olive oil

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα (V++) **€4.90**
Με κουκουνάρι, ρόδι και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Smoked eggplant dip (V++)
With pine nut seeds, pomegranate, and extra virgin olive oil

Φάβα Σαντορίνης (V++) Με καραμελωμένα κρεμμύδια και φουντούκια Fava beans purée from Santorini (V++) With caramelized onions and hazel nuts	€6.90
Παραδοσιακοί τοματοκεφτέδες Σαντορίνης (V++) Συνοδεύονται από dip τζατζικιού Traditional Santorini's tomato fritters (V++) Served with greek tzatziki dip	€4.50
Χταπόδι ξυδάτο σε κραμπλ από χαρούπι (V) Σερβίρεται με γιαούρτι δυόσμου και μοσχολέμονου, αρωματισμένο με μανταρίνι Octopus marinated in vinegar on carob crumble (V) Served with spearmint-lime yogurt, flavored with mandarin	€8.90
Σεβίτσε από φρέσκο ψάρι ημέρας αρωματισμένο με σως εσπεριδοειδών (V) Με φρούτα του πάθους, τσίλι, βανίλια, κινόα και λάδι κόλιανδρου Ceviche from fresh fish of the day flavored with citrus sauce (V) Served with passion fruit, chilli, vanilla, quinoa and olive oil flavored with coriander	€13.90
Ταρτάρ σολωμού πάνω σε πουρέ αβοκάντο και πράσινη σαλάτα (V) Με σως τσίλι, μάνγκο και κόλιανδρο Salmon tartar on avocado purée and green salad (V) With chili sauce, mango and coriander	€12.90
Φρέσκα μύδια αχνιστά (V) Αρωματισμένα με τζίντζερ, μοσχολέμονο και τσίλι Fresh steamed mussels (V) Flavored with ginger, lime and chili	€10.90
Μπρουσκέτα με γαύρο μαρινάτο (V) Με τομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι και πιπεριά Bruschetta with marinated anchovy (V) With tomato, onions, cucumber and pepper	€7.90
Μπρουσκέτα με μοτσαρέλα, τομάτα και πέστο βασιλικού (V+) Bruschetta with mozzarella, tomato and basil pesto (V+)	€4.90
Ποικιλία μανιταριών με σκόρδο, σε σάλτσα λεμονιού (V++) Variety of mushrooms with garlic, in lemon sauce (V++)	€5.90
Μαλακά τυρομπαλάκια φέτας (V+) Σερβίρονται πάνω σε σπιτική μαγιονέζα λιαστής τομάτας Soft feta cheese balls (V+) Served on home-made sun-dried tomato mayonaise	€5.90
Φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες (V++) Fresh country fries (V++)	€4.90
Φέτα σε χωριάτικο φύλλο κρούστας (V+) Με γλυκό λεμόνι αρωματισμένο με θυμάρι και μαύρο σουσάμι Greek feta cheese in pie crust (V+) Topped with sweet lemon flavored with thyme and black sesame	€6.50
Χαλούμι σχάρας με γλυκό τοματάκι και φρέσκο βασιλικό (V+) Grilled "Halloumi" cheese topped with sweet tomato and fresh basil (V+)	€8.60
Λουκάνικα σχάρας γεμιστά με φέτα Συνοδεύονται από σπιτική σάλτσα μουστάρδας Grilled sausages stuffed with greek feta cheese Served with our home-made mustard sauce	€7.50

ριζότο & ζυμαρικά / risotto & pasta

Ριζότο "γεμιστά" με μους φέτας (V+) Με καρέ πράσινης και κόκκινης πιπεριάς, φρέσκια τομάτα και βασιλικό	€8.90
Greek vegetarian risotto with feta cheese mousse (V+) With chopped green and red peppers, fresh tomato and basil	
Ριζότο "al tartufo" (V++) Ποικιλίαμανιταριών, με κρέμα τρούφας, σβησμένα με βινσάντο Σαντορίνης	€11.50
Risotto "al tartufo" (V++) Variety of mushrooms with truffle cream, cooked in vinsanto sweet wine sauce	
Ριζότο καπνιστού σολωμού, αρωματισμένο με άνηθο και βότκα (V)	€15.90
Smoked salmon risotto, flavored with dill and vodka (V)	
Ριζότο θαλασσινών, αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης (V) Με φρέσκα μύδια, γαρίδες και φρέσκο κρεμμυδάκι	€15.90
Seafood risotto, flavored with saffron (V) With fresh mussels, shrimps and spring onion	
Πένες με σολωμό σε ροζ σάλτσα τομάτας, σβησμένες με βότκα (V)	€16.90
Penne with salmon in pink tomato sauce, cooked with vodka (V)	
Λιγκουίνι κοτόπουλο με μπέικον και πιπεριά σε ροζ σάλτσα τομάτας	€11.50
Linguini with chicken, bacon and pepper in pink tomato sauce	
Λιγκουίνι "Σαντορίνη" (V++) Με τοματάκι Σαντορίνης, μελιτζάνα, σκόρδο, μαϊντανό και κουκουνάρι	€8.90
Linguini "Santorini" (V++) With tomato from Santorini, aubergine, garlic, parsley and pine nuts	
Πέννες "Γαία" (V+) Με αχλάδι, μπλε τυρί, καρύδια και baby σπανάκι	€9.50
Penne "Gaia" (V+) With pear, blue cheese, walnuts and baby spinach	
Λιγκουίνι μαρινάρα (V) Με φρέσκα μύδια και γαρίδες, σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας, αρωματισμένη με ούζο	€13.90
Linguini alla marinara (seafood) (V) With fresh mussels and shrimps, in fresh tomato sauce, flavored with greek ouzo	
Λιγκουίνι με φιλετάκια ψαρονέφρι Με κρέμα και μαυροδάφνη	€11.80
Linguini with pork tenderloin medallions With cream and mavrodaphne sweet wine	
Ραβιόλια με ρικότα και σπανάκι (V+) Σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας με λάδι κόλιανδρου	€8.90
Ravioli with ricotta cheese and spinach filling (V+) In fresh tomato sauce with coriander olive oil	
Ραβιόλια με γαρίδες και παρμεζάνα (V) Σε πλούσια λευκή σάλτσα	€10.90
Ravioli with shrimps and parmesan cheese filling (V) In a rich cream sauce	
Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα) (V) Με φρέσκια τομάτα και ούζο	€59.00
Lobster linguini (for 2 people) (V) With fresh tomato and greek ouzo	

κυρίως πιάτα / main courses

Μουσακάς με μελιτζάνα Σαντορίνης Mousaka with eggplant from Santorini With baked potato, zucchini from Santorini, minced meat, béchamel and grated cheese	€9.50
Σουβλάκι χοιρινό, με φρεσκοψημένα πιτάκια και τζατζίκι Σερβίρεται με ψητή τομάτα και κρεμμύδι, Pork souvlaki with baked pita bread and tzatziki dip Served with baked tomato and dry onions	€11.50
Σουβλάκι κοτόπουλο με φρεσκοψημένα πιτάκια Σερβίρεται με πιπεριές και σως γιαουρτιού με πάπρικα Chicken souvlaki with baked pita bread Served with peppers and greek yogurt sauce with paprika	€11.50
Καλαμαράκια τηγανητά με φρέσκες τηγανητές πατάτες (V) Συνοδεύονται με μαγιονέζα μοσχολέμονου Fried squids (calamari) with fresh country fries (V) Served with lime mayonnaise	€9.50
Φιλέτο σολωμού με πουρέ αρακά και σάλτσα γκρέιπφρουτ (V) Salmon fillet with peas purée and grapefruit sauce (V)	€17.90
Φιλέτο φρέσκιας τσιπούρας (V) Σερβίρεται σε μους σελινόριζας αρωματισμένη με μαύρο σκόρδο και σως από σχινόπρασο Fresh sea bream fillet (V) Served on celery mousse, flavored with black garlic and chive sauce	€11.90
Φιλέτο φρέσκο λαβράκι (V) Σερβίρεται με χόρτα εποχής και σάλτσα αρωματισμένη με μάραθο Fresh sea bass fillet (V) Served with seasonal greens and sauce flavored with fennel	€12.90
Αρνίσιο σιγοψημένο κότσι με σάλτσα από βινσάντο Σερβίρεται πάνω σε σπιτικό πουρέ φρέσκιας πατάτας, αρωματισμένο με λουίζα Lamb shank, slowly roasted in vinsanto sauce Served on our home-made potato purée flavored with verbena	€16.50
Φιλετάκια "μαυροδάφνη" Φιλετάκια ψαρονέφρι σε σάλτσα μαυροδάφνης με μανιτάρια και τηγανητές πατάτες Pork tenderloin "mavrodaphne" Tender medallions in mavrodaphne sweet wine sauce with mushrooms and fresh fried potatoes	€13.90
Χοιρινά πανσετάκια αρωματισμένα με λάδι τρούφας Συνοδεύονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες Pork pancetta flavored with truffle oil Served with fresh country fries	€11.90
Χοιρινή καπνιστή μπριζόλα (400γρ.) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες και σάλτσα μουστάρδας Smoked pork steak (400gr.) Served with fresh country fries and our home-made mustard sauce	€15.90
Burger μοσχαρίσιο (200γρ.) με φρέσκες τηγανητές πατάτες Με καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, τομάτα, τσένταρ, μπέικον και σως ταρτάρ Beef cheese burger (200gr.) with fresh country fries With caramelized onions, iceberg, tomato, cheddar, bacon and tartar sauce	€13.90
Burger κοτόπουλο (240γρ.) με φρέσκες τηγανητές πατάτες Με iceberg, τομάτα, παρμεζάνα και σως γιαούρτι αρωματισμένη με μοσχολέμονο και δυόσμο Chicken burger (240gr.) with fresh country fries With iceberg, tomato, parmesan cheese and greek yogurt sauce flavored with lime and spearmint	€12.90

Ταλιάτα μοσχαρίσια ωρίμανσης 6-8 εβδομ. (300γρ.) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, σπιτική πικάντικη σάλτσα και ανθό αλατιού	€22.90
Beef tagliata steak matured for 6-8 weeks (300gr.) Served with fresh country fries, our home-made spicy sauce and sea salt flower	
T-Bone μοσχαρίσιο ωρίμανσης 6-8 εβδομ. (600γρ.) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και μουστάρδα	€27.90
T-Bone beef steak matured for 6-8 weeks (600gr.) Served with fresh country fries and our home-made mustard and spicy sauces	
Μοσχαρίσια σταυλίσια μπριζόλα (Τόμαχωκ) ωρίμανσης 6-8 εβδομ. (700γρ.) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και μουστάρδα	€32.90
Tomahawk beef steak matured for 6-8 weeks (700 gr.) Served with fresh country fries and our home-made mustard and spicy sauces	

γλυκά / desserts

Πορτοκαλόπιτα με ναμελάκα άσπρης και μαύρης σοκολάτας (V+) Σερβίρεται με παγωτό γιαούρτι	€5.50
Orange pie with namelaka from black and white chocolate (V+) Served with yoghurt ice cream	
Σοκόλαση (V+) Ζεστό σπιτικό σουφλέ σοκολάτας, με παγωτό βανίλια και σάλτσα καραμέλας	€6.90
Choco-hell (V+) Warm home-made chocolate soufflé with vanilla ice cream and caramel sauce	
Τάρτα με κρέμα λεμόνι και "χώμα" καραμέλας (V+)	€5.50
Lemon tart with caramel crumble (V+)	
Χαλβάς πολιτικός αρωματισμένος με κανέλα και παγωτό χαλβά (V+) Με σταφίδες και φυστίκια Αιγίνης	€6.20
Greek "Halva" flavored with cinnamon and halva ice cream (V+) With raisins and pistachio from Aegina	
Παγωτό ή σορμπέ σε διάφορες γεύσεις (V+)	€5.20
Ice cream or sorbet in various flavors (V+)	