

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ / ΓΑΖΡΑΧΟ ΑΓΓΟΥΡΙ - ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ / ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)
CHERRY TOMATOES / GREEN GAZPACHO / FETA CHEESE (PDO)

(7)
13,00€

“ΑΘΗΝΑΪΚΗ” ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ / ΓΙΑΟΥΡΤΙ / ΔΑΜΑΣΚΗΝΟΕΛΙΕΣ / ΦΥΚΙΑ
“ATHINAIKI” FISH SALAD / YOGURT / OLIVES / SEAWEED

(3, 4, 7)
15,00€

ΓΑΡΙΔΕΣ / ΡΟΖΟΛΙ ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟ ΛΙΚΕΡ / ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ / ΜΥΡΩΝΙΑ / ΡΙΜΕΝΤ Δ’ ESPELETTE
PRAWNS / ROSOLI “LEFKADIAN LIQUEUR” / RADISHES / CHERVILS / PIMENT D’ ESPELETTE

(2)
16,00€

ΧΤΑΠΟΔΙ / ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟ ΣΑΒΟΡΟ / ΑJO BLANCO
OCTOPUS / “LEFKADIAN SAVORO” / AJO BLANCO

(1, 7, 8, 14)
18,00€

ΤΟΝΟΣ TARTARE / ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΟΓΙΑΣ – ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟΥ / ΠΙΚΛΑ ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ
TUNA TARTARE / SOYA – SESAME / PICKLED GINGER

(6, 11)
17,00€

ΜΟΣΧΑΡΙ CARPACCIO / ΧΑΡΟΥΠΙ ΤΡΙΜΜΑ / ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ / ΠΙΚΛΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙ
BEEF CARPACCIO / CAROB RUSK POWDER / MUSTARD / PICKLED ONION

(3, 10, 12)
14,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ / ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟ BIANCO / ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ GNOCCHI / ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΛΕΜΟΝΙ
FILLET FISH OF THE DAY / “LEFKADIAN BIANCO” / HOMEMADE GNOCCHI / CHARRED LEMON

(1, 4, 3)
28,00€

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ / ΠΕΣΤΟ ΣΕΛΙΝΟ / ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ / ΛΑΔΙ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ
FILLET FISH OF THE DAY / CELERY LEAF PESTO / CELERY ROOT PUREE / HERB OIL

(4, 5, 7, 9)
26,00€

ΨΗΤΗ ΣΟΥΠΙΑ ΣΕ ΖΩΜΟ CEVICHE / ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ COUS – COUS / ΣΤΑΦΙΔΑ / ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ / ΛΑΔΙ ΣΥΚΟΥ
GRILLED CUTTLEFISH IN CEVICHE MARINADE / MEDITERRANEAN COUS – COUS / WILD FENNEL / FIG OIL

(1, 14)
23,00€

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ / BISQUE ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ / ΜΕΙΓΜΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ ΓΙΑ PAELLA / ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΑΡΙΔΑ TARTARE
ORZO “LEFKADIAN NIOKO” / BLUE CRAB BISQUE / PAELLA SPICES / CHOICE PRAWN TARTARE

(1, 2)
16,00€ / 21,00€

ΜΟΣΧΑΡΙ / ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟ ΣΟΦΙΓΑΔΟ / ΚΡΕΜΑ ΚΥΔΩΝΙΟΥ / ΠΕΤΙΜΕΖΙ / ΠΕΡΛΑ ΚΡΕΜΥΔΙ ΣΕ ΠΙΚΛΑ
BEEF / “LEFKADIAN SOFIGADO” / QUINCE CREAM / PETIMEZI / PEARL ONIONS PICKLED

(12)
25,00€

ΚΟΚΟΡΑΣ / ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ / PERSILLADE
ROOSTER “LEFKADIAN KOKOTOS” / VEGETABLE TAGLIATELLE / PERSILLADE

(1, 3, 7, 12, 14)
25,00€

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΙ ΣΕ ΡΙΛΕΤΕΣ / ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ ΜΑΥΡΟΥ ΣΚΟΡΔΟΥ / ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ / ΠΙΠΕΡΙ CUBEBA
SLOW COOKED LAMB IN RILLETES / GREEK YOGURT WITH HONEY OF BLACK GARLIC / SPRING ONIONS / CUBEBA PEPPER

(7, 12)

27,00€

BLACK ANGUS (USA) BAVETTE / ΓΙΑΟΥΡΤΙ / PIMENT D' ESPELETTE (MEDIUM RARE)
BLACK ANGUS (USA) BAVETTE / YOGURT / PIMENT D' ESPELETTE (MEDIUM RARE)

(7)

32,00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

ΜΩΣΑΪΚΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ / ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
KAKAU WORSHIP MOSAIC / SALTED CARAMEL

(1, 3, 5, 7)

9,00€

PANNA COTTA ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ / ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ / ΦΥΣΤΙΚΙ
PANNA COTTA WITH MASTIC / MANDARIN / PISTACHIO

(1, 3, 5, 7)

10,00€

GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ VALRHONA ΜΑΝJARI 64% / ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΛΑΣ / ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΣΜΕΟΥΡΑ
GANACHE CHOCOLATE VALRHONA ΜΑΝJARI 64% / BUTTERSCOTCH / RASPBERRIES

(1, 3, 7)

10,00€

ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ / CRUMBLE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ / ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΑΝΘΗ
KAIMAKI ICE CREAM / ALMOND CRUMBLE / DRIED FLOWERS

(1, 3, 7, 8)

9,00€

ΨΩΜΙ / ΑΤΟΜΟ
BREAD / PERSON

(1, 5, 8, 11)

1,00

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

1. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
2. ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ (ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ, ΚΑΒΟΥΡΙΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΑΣΤΑΚΟΙ)
3. ΑΥΓΑ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΑΥΓΑ
4. ΨΑΡΙΑ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΨΑΡΙΑ
5. ΦΙΣΤΙΚΙΑ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΦΙΣΤΙΚΙΑ
6. ΣΟΓΙΑ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΣΟΓΙΑ
7. ΓΑΛΑ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ
8. ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ (ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ, ΚΑΣΙΟΥΣ)
9. ΣΕΛΙΝΟ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΕΛΙΝΟ
10. ΣΙΝΑΠΙ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΙΝΑΠΙ
11. ΣΠΟΡΟΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΥΣ ΣΠΟΡΟΥΣ ΣΗΣΑΜΙΟΥ
12. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ (SO₂) & ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ
13. ΛΟΥΠΙΝΟ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΛΟΥΠΙΝΟ
14. ΜΑΛΑΚΙΑ & ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΧΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΝΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ.
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. 13%, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5%,
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΤΗΡΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ
ΑΓΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΣΠΥΡΙΔΟΥΛΑ ΜΑΝΩΛΙΤΣΗ

LIST OF ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CRUSTACEANS (SHELLFISH, CRABS, SHRIMPS, LOBSTERS)
3. EGGS & PRODUCTS BASED ON EGGS
4. FISH & PRODUCTS BASED ON FISH
5. PEANUTS & PRODUCTS BASED ON PEANUTS
6. SOYA & PRODUCTS BASED ON SOYA
7. MILK & PRODUCTS BASED ON MILK
8. NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS)
9. CELERY & PRODUCTS BASED ON CELERY
10. MUSTARD & PRODUCTS BASED ON MUSTARD
11. SESAME SEEDS & PRODUCTS BASED ON SESAME SEEDS
12. SULPHUR DIOXIDE (SO₂) & SULPHITES
13. LUPIN & PRODUCTS BASED ON LUPIN
14. MOLLUSCS & PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM OUR OLIVE GROVES IN MANI (PELOPONNESE) IS USED
IN THE PREPARATION OF DISHES. SUN FLOWER OIL IS USED FOR FRYING.
PRICES INCLUDE V.A.T. 13%, MUNICIPAL TAX 0,5%.
THE RESTAURANT IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT DOCUMENT.
MARKETING INSPECTION OFFICER: MANOLITSI SPYRIDOULA