



RESTAURANT MENU





(Ψωμί ανά άτομο: 2€)

Restaurant Menu



APPETIZERS

Τιουβαρλάκια Ψαριού	14
Ζωμός κακαβιάς, κρέμα σελινόριζας, τζελ λεμόνι, ταραμάς	
Ταρτάρ Γεμιστά	12
Κρέμα λαχανικών με άρωμα γεμιστά, λαχανικά, πρόβειο γιαούρτι, puff rice	
Κροκέτα παστίτσιο	11
Σιφόν γραβιέρας, σάλτσα τομάτας, λάδι βασιλικού	
Χταπόδι λιαστό	14
Φάβα, dressing σουτζούκι, πίκλα κρίταμο, κρέμα πιπεριάς	
Πατάτες Τηγανητές	9
Custard παρμεζάνας, τρούφα, πάπρικα, ρίγανη	
Καλαμάρι Ψητό	16
Λαδολέμονο τομάτας, τσορίθο, κόρτα, κρέμα παστινάκι	
Τοστάδα γαρίδας	13
Τουκαρόλε, λάιμ, κόλιανδρος, pico de gallo	
Καρπάτσιο μοσχάρι	14
Μαγο τρούφας, παρμεζάνα, ρόκα, λάιμ	
Καρπάτσιο λαβράκι	16
Μαριναρισμένο λαβράκι, φυσαλίδες, τζελ λεμόνι, αυγοτάρακο	
Σεβίτσε λαβράκι	16
Μάγγκο, αβοκάντο, κόλιανδρος, καλαπένιος, leche de tigre	

SALADS

Ελληνική	10
Τοματίνια, αγγούρι, παξιμάδια καρουπιού, πιπεριές μαρινέ, dressing τομάτας, φρέσκια ρίγανη	
Γαρίδες Tandoori	13
Kous kous μαριναρισμένο, καρότο, πιπεριές, γιαούρτι, σουσάμι, λάιμ	
Χόρτα	11
Χόρτα εποχής, παστέλι, σταφύλλια, ξινοτύρι, ελαιόλαδο	
Caesar's Salad	11
Iceberg, κοτόπουλο πανέ, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα, caesar's dressing	
Μηπουράτα	13
Προσούτο, πέστο βασιλικού, ζωμός κωριάτικης, τοματίνια, κουκουνάρι	

CHEF: TSOURES STEFANOS

Το κατάστημα υπόκειται σε αγοραστικό έλεγχο.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νομικές επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δεχτήρια παραπόνων δίπλα στην είσοδο.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να καταβάλει το αντίτιμο εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.

Αγοραστικός Υπεύθυνος: Γιώργος Γαργαρέτας

• Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επικοινωνίας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

• Σε όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

PASTA

Carbonara	15
Rascheri, καπνιστή πανσέτα, κρέμα αυγού, παρμεζάνα, πιπέρι καβουρδισμένο	
Μαρινάρα	19
Λιγκουίτι, ακνιστά θαλασσινά, αρωματική bisque, σκόρδο, μυρωδικά	
Ριζότο Γαρίδας Σαγανάκι	17
Γαρίδες σωτέ, αρωματική bisque, βούτυρο μπέικον, κρέμα φέτας, μυρωδικά	
Κριθαρότο	16
Μοσκαρίσιο μάγουλο σιγομαγειρεμένο, custard γραβιέρας, μυρωδικά	
Ραβιόλι Κοτόπουλο	17
Ιδιόμα, κοτόπουλο, ρικότα, φουντούκια, κρέμα παρμεζάνας, pesto βασιλικού	
Spaghetti Pesto	14
Pesto βασιλικού, κολοκύθι, πιπεριά μαρινέ	
Μαντί Μουσακά	15
Αρωματικός κιμας, πατάτα παγιάσσον, μελιτζάνα κρέμα, custard παρμεζάνας	

MAINS

Στηθοπλευρές	18
Κρέμα καπνιστής πατάτας,μανιτάρια, σάλτσα ψητού	
Κοτόπουλο Σνίτσελ	17
Μανιτάρια σωτέ, κρέμα μετσοβόνη	
Μπακαλιάρος Μπιάνκο	22
Courti boillion, κρέμα πατάτας, αυγοτάρακο, κόρτα τσιγαρέλι	
Σολομός Σωτέ	22
Σάλτσα αγριομάραθρου, κρέμα φρικασέ, κολοκύθι ψητό	
Τσιπούρα Σωτέ	21
Φρέγκολα, ζωμός κακαβιάς, σπαράγγια	
Σπαλομπριζόλα Ωρίμανσης ΤΗΚ	
Μπαβέτ 350 γρ	32

SIDES

Πατάτες Τηγανητές	6
Πατάτες Baby Sauté	7
Μανιτάρια Σωτε και Καρότα Ψητα	6

DESSERTS

Pistachio & Red Fruits	9.5
Τάρτα pistachio με φρέσκα κόκκινα φρούτα και Coulis raspberry	
Coffee & Dulcey	9
Κρεμέ σοκολάτας γαλακτος με καφέ σε τραγανή βάση Gianduja φεγιετιν με cacao nibs και Montée Dulcey	
Lemon and Mint	9
Κρεμε λεμονι, τραγανή μαρέγκα, μπισκότο αμυγδάλου και gel kalamansi με άρωμα δυόσμου	
Choux Vanilla & Caramel Tonka	9
Τραγανά choux με κρέμα βανίλιας, ζεστή αλμυρή καραμέλας με τόνκα & μια μπάλα παγωτό - extra (+1.5€)	
Belgian Bitter Chocolate Crèmeux	10.5
Κρεμέ βελγικής σοκολάτας bitter 70% με Ελαολαδο, κώμα σοκολάτας και σάλτσα σοκολάτας με κάρδαμο και ανθό αλατιού	



RESTAURANT MENU





(Bread per person: 2€)

Restaurant Menu



APPETIZERS

Fish Yuvarlakia	14
Kakavia broth, celeriac cream, lemon gel, taramas	
Gemista Tartare	12
Vegetable cream, vegetables, sheep yogurt, puff rice	
Pastitsio Croquette	11
Gruyère siphon, tomato sauce, basil oil	
Sundried Octopus	14
Split peas, soutzouki dressing, pickled rock samphire, pepper cream	
Fried Potatoes	9
Parmesan custard, truffle, paprika, oregano	
Grilled Shrimp	16
Tomato lemon-oil, chorizo, wild greens, parsnip cream	
Shrimp Tostada	13
Guacamole, lime, coriander, pico de gallo	
Beef Carpaccio	14
Truffle mayo, parmesan, rocket, lime	
Sea Bass Carpaccio	16
Marinated sea bass, physalis, lemon gel, fish roe	
Sea Bass Ceviche	16
Mango, avocado, coriander, jalapeños peppers, leche de tigre	

SALADS

Greek	10
Cherry tomatoes, cucumber, carob rusks, marinated peppers, tomato dressing, fresh oregano	
Shrimp Tandoori	13
Marinated couscous, carrot, peppers, yogurt, sesame, lime	
Wild Greens	11
Seasonal wild greens, brittle, grapes, xinotiri cheese, olive oil	
Caesar's Salad	11
Iceberg, fried chicken, bacon, croutons, parmesan, caesar's dressing	
Burrata	13
Prosciutto, basil pesto, greek salad broth, cherry tomatoes, pine cone	

CHEF: TSOURCES STEFANOS

The establishment is subject to market regulation inspection.

All legal charges are included in the prices.

The establishment is required to have printed complaint forms available next to the entrance.

The consumer is not obligated to pay if they do not receive a legal receipt.

Market Regulation Officer: Giorgos Gargaretas

• Please inform the staff of any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergenic substances that could cause an allergic reaction or intolerance.

• We use extra virgin olive oil in all our dishes.

PASTA

Carbonara	15
Paccheri, smoked pork belly, egg cream, parmesan, roasted black pepper	
Marinara	19
Linguine, steamed seafood, aromatic bisque, garlic, herbs	
Shrimp Saganaki Risotto	17
Sautéed shrimps, aromatic bisque, bacon butter, feta cheese cream, herbs	
Orzotto	16
Slow-cooked beef cheeks, gruyère custard, herbs	
Chicken Ravioli	17
Nduja, chicken, ricotta, hazelnuts, parmesan cream, basil pesto	
Spaghetti Pesto	14
Basil pesto, zucchini, marinated peppers	
Mousaka Mandi	15
Aromatic minced meat, pommes paillason, eggplant cream, parmesan custard	

MAINS

Beef Ribs	18
Smoked potato cream, mushrooms, gravy	
Chicken Snitchel	17
Sautéed mushrooms, metsovone cheese cream	
Cod Bianco	22
Court boillion, potato cream, fish roe, tsigareli wild greens	
Sautéed Salmon	22
Wild fennel sauce, frikase cream, grilled zucchini	
Sautéed Sea Bream	21
Fregula, kakavia broth, asparagus	
Aged Chuck-Eye Steak	
Bavette 350gr	32

-SIDES

Fried Potatoes	6
Sautéed Baby Potatoes	7
Sautéed Mushrooms & Grilled Carrots	6
Demi Glasse	

DESSERTS

Pistachio & Red Fruits	9.5
Pistachio tart with fresh red fruit & raspberry coulis	
Coffee & Dulcey	9
Milk chocolate crèmeux with coffee on a crunchy base, Gianduja fegetin with cocoa nibs & Montee Dulcey	
Lemon and Mint	9
Lemon crèmeux, crispy meringue, almond biscuit & kalamansi with scented mint	
Choux Vanilla & Caramel Tonka	9
Crispy choux with vanilla cream, hot salted caramel with tonka & one ball of ice cream - extra (+1.5€)	
Belgian Bitter Chocolate Crèmeux	10.5
Belgian bitter chocolate 70% crèmeux with olive oil, chocolate dust, chocolate sauce with cardamom & fleur de sel	