

EN/GR



DINE MENU



ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ / SOUP OF THE DAY

Ρωτήστε μας / Ask the waiter

6.60€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS



ΑΡΤΟΣ ΜΕ ΝΤΙΠ / BREAD WITH DIP

Φρεσκοψημένα ψωμάκια, πάστα ελιάς, βούτυρο
/ Fresh baked bread, accompanied by olive paste and butter

4.80€

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ / STEAMED MUSSELS

Μύδια αχνιστά, λευκό κρασί, σέλερι, κρεμμύδι, σκόρδο και βούτυρο
/ Steamed mussels, with white wine, celery, onion, garlic & butter

10.60€

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED MUSHROOMS

Πλευρώτους, ντρέισινγκ εσπεριδοειδών, φρέσκα αρωματικά
/ Grilled mushrooms, marinated with citrus fruits and flavored with fresh herbs

9.20€

BURRATA & PROSCIUTTO

Burrata, Prosciutto, κόκκινο γκρέιπφρουτ, chermoula sauce
/ Burrata, Prosciutto, red grapefruit, chermoula sauce

11.40€

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ / FRIED ZUCCHINI

Γιαούρτι με ταχίни και σπόρους nigella
/ Yogurt with tahini and nigella seeds

6.80€

ΠΑΝΤΖΑΡΙ / BEETROOT

Παντζάρι, φινόκιο, ανθόγαλο, τζελ πορτοκαλιού
/ Beetroot, fennel, anthogalo cheese, orange gel

7.80€

CARPACCIO

Μοσχαρίσιο φιλέτο, ρόκα, παρμεζάνα, κουκουνάρι
/ Beef fillet with arugula, parmesan and pine seeds

16.20€

TARTAR ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON TARTAR

Σολομός φιλέτο, αβοκάντο, παντζάρι, κρεμμύδι, πίκλα τζίντερ, σινάπι, λάιμ / Salmon fillet, avocado, beetroot, onion, ginger pickle, mustard seeds, lime

14.60€



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS



Shared / Individual

CAESAR SALAD

Ανάμεικτη σαλάτα, φιλέτο κοτόπουλο sous vide, μπέικον, παρμεζάνα, σπιτικά κρουτόν, Caesar yuzu dressing
/ Mixed green salad, sous vide chicken breast, bacon, parmesan flakes, homemade croutons and Caesar yuzu dressing

9.20€ / 7.20€

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ SUPER FOODS / GREEN SALAD WITH SUPERFOODS

Ανάμεικτη σαλάτα, κινόα, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα, φρέσκο πορτοκάλι, dressing passion fruit
/ Mixed green salad, quinoa, nuts, dry fruits, fresh orange, passion fruit dressing

10.40€ / 8.40€

ΡΟΔΙΟΥ / POMEGRANATE SALAD

Σπανάκι, ρόκα, μανούρι, ρόδι, απάκι, σπιτικό κρουτόν, honey balsamic dressing / Spinach, arugula, manouri cheese, pomegranate, traditional smoked pork (apaki), homemade croutons, balsamic honey dressing

9.60€ / 7.60€

ΕΛΛΗΝΙΚΗ / GREEK SALAD

Τομάτα, αγγούρι, σπανάκι, πιπεριά, κρεμμύδι, παξιμάδι, Φέτα Π.Ο.Π, βαλσάμικο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
/ Traditional salad with tomatoes, cucumber, spinach, mix peppers, onions, paximadi (traditional rusk bread), feta cheese, balsamic vinegar, extra virgin olive oil.

8.80€ / 7.00€

CAPRESE

Mozzarella, τομάτα, πέστο φρέσκου βασιλικού
/ Cow mozzarella with tomato & fresh basil pesto sauce

9.20€



PIZOTO & ΠΑΣΤΑ / RISSOTO & PASTA



PIZOTO MANITARIΩΝ / MUSHROOM RISOTTO 11.80€

Ρύζι αρμπόριο, διάφορα μανιτάρια (porcini, shiitake, μπουμπούρια), παρμεζάνα, λάδι τρούφας / Arborio rice with mixed mushrooms (porcini, shiitake, agaricus), parmesan, scented with truffle oil.

PIZOTO ME KOTOPOYLO KAI ΛΑΧΑΝΙΚΑ / CHICKEN AND VEGETABLE RISOTTO 10.40€

Ρύζι αρμπόριο, φιλέτο κοτόπουλο, μανιτάρι, κολοκύθι, καρότο, τρίχρωμες πιπεριές, παρμεζάνα, κρόκος Κοζάνης. / Arborio rice, chicken fillet, mushrooms, zucchini, carrot, three-colored peppers, parmesan, scented with saffron.

PIZOTO ME ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD RISOTTO 13.40€

Ρύζι αρμπόριο, καραβίδα, αχιβάδα, χτένι, μύδια, καλαμάρι, αρωματισμένο με κουρκουμά / Arborio rice, crayfish, clam, comb, mussels, squid, flavored with turmeric.

ΜΠΟΛΟΝΕΖ ΜΕ ΡΑΓΟΥ / RAGU BOLOGNESE 10.80€

Παπαδέλες με αργοψημένο μοσχαράκι ραγού. / Rappardelle pasta with slow-cooked beef ragu

CON POLLO 9.60€

Πέννες rigate, φιλέτο κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, λευκά μανιτάρια, σάλτα τομάτας αρωματισμένη με φρέσκο βασιλικό και παρμεζάνα / Penne rigate with chicken fillet, sun-dried tomato, white mushrooms, tomato sauce scented with fresh basil and parmesan

CARBONARA 10.40€

Παραδοσιακή Ιταλική συνταγή με, σπαγγέτι, Pancetta, παρμεζάνα Reggiano, κρόκο αυγού & φρεσκοτριμμένο πιπέρι. / Traditional Italian recipe with spaghetti, pancetta, Reggiano parmesan egg yolk and freshly ground pepper

ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON 14.20€

Λιγκουίνι, φρέσκος σολομός, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, αρωματισμένα με votka και ξύσμα lime, σχοινόπρασο / Linguine, fresh salmon, scallion, dill, chives, flavored with vodka and lime zest

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / SHRIMP PASTA 13.80€

Λιγκουίνι, γαρίδες no1, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, φινόκιο, baby σπανάκι, μαραθόσπορος, βασιλικός, ούζο / Linguine, shrimp no1, cherry tomatoes, scallion, fennel, baby spinach, fennel seeds, basil, ouzo

STEAKS AND MORE



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΝΙΤΣΕΛ / BEEF SCHNITZEL 15.80€

Μοσχαρίσιο σνίτσελ με τραγανή κρούστα από πάνκο. / Beef schnitzel with a crispy Panco crust

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ SIRLOIN / BEEF SIRLOIN 31.00€

280gr. Sirloin Black Angus

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SOUS VIDE / SOUS VIDE CHICKEN FILLET 10.80€

Στήθος κοτόπουλο φιλεταρισμένο σοτέ με φρέσκο βούτυρο. / Grilled chicken breast fillet with fresh butter

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ / HOMEMADE CHICKEN NUGGETS 9.60€

Σπιτικές τηγανητές κοτομπουκιές με τραγανή κρούστα από πάνκο. / Homemade fried chicken nuggets with a crispy Panco crust.

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ / BEEF PATTIES 11.80€

Μοσχαρίσια μπιφτέκια από 100% φρεσκοκομμένο κιμά ψημένα στη σχάρα. / Grilled patties made out of 100% fresh minced beef.

ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED PORK BELLY 12.80€

Χοιρινή πανσέτα αργοψημένη για 8 ώρες, αρωματισμένη με Κρητικά βότανα. / Pork belly, slowly cooked for 7 hours, scented with Cretan herbs.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ TAGLIATA / BEEF TAGLIATA 28.00€

260gr. Sirloin Black Angus, ρόκα, παρμεζάνα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο / 260gr. Black Angus steak, arugula, parmesan cheese and extra virgin olive oil

ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΟΜΑΧΑΥΚ / TOMAHAWK PORK STAKE 19.80€

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk 850gr. ψημένη στη σχάρα. / 850gr. grilled pork stake.

RIB EYE 300gr. Ribeye Black Angus 38.00€

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΟΤΕ / SAUTEED SALMON 15.60€

Σολομός σοτέ σε ελαιόλαδο με μους από αβοκάντο. / Sautéed salmon in olive oil and avocado mousse.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

Κάθε πιάτο της κατηγορίας Steak & More συμπεριλαμβάνει στην τιμή επιλογή 2 συνοδευτικών ανά πιάτο / Each selection of Steak & More section includes in the price a choice of 2 side dishes

Ρύζι μπασμάτι • Φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές • Πουρέ πατάτας • Πατάτα οφή
Χόρτα βραστά (εποχής) • Μπρόκολα βραστά • Φρέσκια πράσινη σαλάτα ατομική
Λαχανικά σχάρας • Πουρές γλυκοπατάτας

Basmati rice • Hand cut fries potatoes • Mashed potatoes • Mashed sweet potatoes
Baked potatoes • Boiled greens (seasonal) • Boiled broccoli • Fresh green salad • Grilled vegetables

ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES 2.50 €

Μανιταριών • Πιπεριού • Gravy • A la crème / Mushroom • Pepper • Gravy • A la creme

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ (2 ΑΤΟΜΩΝ) / MIXED GRILL (2 PERSONS) 33.00€

Μοσχαρίσια μπιφτέκια, κοτόπουλο φιλέτο, πανσέτα χοιρινή, παϊδάκια αρνίσια, μοσχαρίσια λουκάνικα συνοδεύονται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές και φρεσκοψημένα ψωμάκια. / Beef patties, chicken fillet, pork belly, lamb chops, beef sausages, accompanied by fresh fried potatoes and freshly baked bread



DESSERTS



ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ / CHOCOLATE SOUFFLE

7.80€

Με κρέμα Passion fruit και σάλτσα φρούτα του δάσους, συνοδεύεται με παγωτό βανίλια.

/ With passion fruit cream & forest fruit sauce accompanied by vanilla ice cream.

CHEESE CAKE

7.00€

Με βάση από μπισκότα Digestive, κρέμα τυριού με άρωμα λεμονιού και σάλτσα φρούτα του δάσους.

/ Digestive cookies base with cream cheese & berry compote.



Nutrition Labels

- In our food there may be possible presence or traces of cereals containing gluten, shellfish or mollusks, egg, fish, peanut, soy, milk, almond, celery, mustard, sesame, sulfites and lupine.
- In case you have allergies to any ingredient, inform when ordering and consult us.
- We use extra virgin olive oil /// The potatoes we use are fresh (they contain sulfites) /// The vinegar is simple and balsamic (it contains sulfites) /// We use vegetable oils in the fryers.
- Marked with an asterisk (*) are frozen products.

Health Officer : Anthi Kounali

