Bread & dip / 4€
Ποικιλία από ψωμάκια & ντιπ

Salads Σαλάτες

Greek variety of tomatoes, "tsalafouti cheese", ouzo flavored rusk, pickled sea fennel, oxymel & herb vinaigrette **19€**
Ελληνική ποικιλία από τομάτες, τυρί τσαλαφούτι, παξιμάδι αρωματισμένο με ούζο, πίκλα κρίταμου, οξύμελι & βινεγκρέτ μυρωδικών

Mixed green salad with goat cheese, seasonal fruit, raisins, nut crumble & forest fruit vinaigrette **19€**
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, φρούτα εποχής, σταφίδες, κραμπλ ξηρών καρπών & βινεγκρέτ φρούτων του δάσους

Burrata with prosciutto, dried figs, arugula, pistachio verde sauce & oxymel vinaigrette **17€**
Μπουράτα με προσούτο, αποξηραμένα σύκα, ρόκα, σάλτσα verde από φυστίκι Αιγίνης & βινεγκρέτ οξυμέλι

Quinoa salad with tomato, cucumber, bell peppers, green apple, avocado, pickled onion & herb yogurt **23€**
Σαλάτα κινόα με τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, πράσινο μήλο, αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού & γιαούρτι μυρωδικών

Appetizers Ορεκτικά

Soup of the day **15€**
Σούπα ημέρας

Fish of the day ceviche with citrus broth, passion fruit, chili & coriander **23€**
Σεβίτσε ψαριού ημέρας σε ζωμό εσπεριδοειδών με passion fruit, τσίλι & κόλιανδρο

Beef tartare with vine leaf chips, egg-lemon sauce & dolma cream **30€**
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με τσιπς από αμπελόφυλλο, αυγολέμονο & κρέμα ντολμά

Organic egg in potato crust with staka & mushroom ragout **18€**
Βιολογικό αυγό σε κρούστα πατάτας με στάκα & ραγού μανιταριών

Guinea fowl ravioli with aged parmesan cream & tangerine sauce **32€**
Ραβιόλι φραγκόκοτας με κρέμα παλαιωμένης παρμεζάνας & σάλτσα μανταρίνι

Grilled calamari with topinambur puree, chorizo marmalade & buttermilk sauce **32€**
Καλαμάρι σχάρας με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, μαρμελάδα τσορίθο & σάλτσα βουτυρόγαλα

Gnocchi potato with pumpkin cream, guanciale, pistachio verde sauce & "kariki" cheese from Tinos **23€**
Νιόκι πατάτας με κρέμα κολοκύθας, γκουαντσιάλε, σάλτσα verde από φυστίκι & τυρί "καρίκι" Τήνου

Dry aged premium cuts Ειδικές κοπές ξηράς ωρίμανσης

T-Bone 850gr **82€**
Porterhouse 1,000gr **95€**
Tomahawk 1,150gr **103€**
Entrecôte 500gr **52€**

Served with baby potatoes, grilled vegetables, béarnaise sauce & pepper sauce
Σερβίρονται με baby πατάτες, ψητά λαχανικά, σάλτσα béarnaise & σάλτσα πιπεριού

THE GRAND

Main Courses Κυρίως Πιάτα

Beef rib eye with baby vegetables, potato puree & chimichurri sauce **52€**
Μοσχαρίσιο rib eye με baby λαχανικά, πουρέ πατάτας & σάλτσα chimichurri

Lamb with smoked potato puree, caramelized onions, asparagus & "stifado" sauce **42€**
Αρνί με πουρέ καπνιστής πατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια, σπαράγγια & σάλτσα στιφάδο

Catch of the day with grilled artichoke, baby carrots, green peas, mussel sauce, herring roe & fennel pesto **49€**
Ψάρι ημέρας με ψητή αγκινάρα, baby καρότα, αρακά, σάλτσα από μύδια, αυγά ρέγγας & πέστο μάραθου

Rooster "pastitsada" with gnocchi potato, pastitsada sauce & roasted corn **32€**
Κόκορας παστιτσάδα με νιόκι πατάτας, σάλτσα παστιτσάδα & ψητό καλαμπόκι

Garganelli pasta with rocket pesto, pistachio verde sauce & goat cheese **25€**
Γκαργκανέλι με πέστο ρόκας, σάλτσα verde από φυστίκι Αιγίνης & κατσικίσιο τυρί

Beef fillet for 2 with french fries, pepper sauce & chimichurri sauce **105€**
Μοσχαρίσιο φιλέτο για 2 άτομα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες, σάλτσα πιπεριού & σάλτσα chimichurri

Kalamarata pasta with lemon bisque, basil & marinated crayfish with citrus **38€**
Καλαμαράτα με λεμονάτη μπισκ, βασιλικό & μαριναρισμένη καραβίδα σε εσπεριδοειδή

Beef cheeks "giouvetsi" **30€**
Μοσχαρίσια μάγουλα γιουβέτσι

Black Angus brioche burger with sriracha mayo, cheddar, bacon and tomato **27€**
Served with French fries and green salad
Black Angus μπέργκερ με μαγιονέζα sriracha, τυρί τσένταρ, μπέικον και τομάτα.
Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα

Desserts Επιδόρπια

Chilled lemon tart with strawberry sorbet **15€**
Δροσερή τάρτα λεμονιού με σορμπέ φράουλας

Creamy pistachio cheesecake with fresh berries and roasted nuts **15€**
Κρεμώδες cheesecake φιστικιού με φρούτα του δάσους και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς

Warm chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream and chocolate crumble **15€**
Ζεστό σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και crumble σοκολάτας

Ice cream **4€ / scoop**
Παγωτό

- Vanilla
- Chocolate
- Caramel
- Kaimaki
- Pistachio

- Sorbet mango
- Sorbet raspberry
- Sorbet lemon

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.
Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).
Inspection Representative: Giannis Kostakis

Lactose, Gluten, Nuts, Peanuts, Soy, Mustard, Eggs, Fish Seafood, Crustaceans, Sesame, Mushroom, Celery, Alcohol, Mollusks, Sulfur Dioxide