Bread & Dip /
Ποικιλία από ψωμάκια & ντιπ — **4€**

Salads Σαλάτες

Tomato salad with a variety of tomatoes, pickled onion, bell peppers, cucumber, olives, Epirus aleifoti cheese, fresh oregano, and extra virgin olive oil — **20€**
Ποικιλία από τομάτες με πίκλα κρεμμύδι, πιπεριά, αγγούρι, ελιές, Αλοιφωτή Ηπείρου, φρέσκια ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Mixed green salad with pecans, pear, raisins, goat cheese cream, and forest fruit vinaigrette — **22€**
Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με πεκάν, αχλάδι, σταφίδες, κρέμα κατσικίσιου τυριού και βινεγκρέτ από φρούτα του δάσους

Quinoa with green apple, fresh herbs, langoustine carpaccio, and yuzu vinaigrette — **24€**
Κινόα με πράσινο μήλο, φρέσκα μυρωδικά, carpaccio καραβίδας και βινεγκρέτ yuzu

Burrata with beetroot, walnut pesto, and orange — **22€**
Μπουράτα με παντζάρια, πέστο καρυδιού και πορτοκάλι

Appetizers Ορεκτικά

Soup of the day — **16€**
Σούπα ημέρας
For allergy information, please ask your server

Sea bass ceviche with citrus broth, passion fruit, chili, and coriander — **25€**
Σεβίτσε λαυράκι με ζωμό εσπεριδοειδών, passion fruit, τσίλι και κόλιανδρο

Beef tartare with dill, cabbage, rice chips, and egg-lemon sauce — **31€**
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με άνηθο, λάχανο, τσιπς ρυζιού και αυγολέμονο

Almond skordalia with seasonal greens, smoked eel, and lime — **21€**
Σκορδαλιά αμυγδάλου με χόρτα εποχής, καπνιστό χέλι και μοσχολέμονο

Zucchini ravioli with mint, dill, pistachio verde, and xinomyzithra cheese — **22€**
Ραβιόλι κολοκυθιού με δυόσμο, άνηθο, πέστο φιστικιού και ξινομυζήθρα

Octopus with green fava, romesco sauce, and Lefkada salami — **24€**
Χταπόδι με πράσινη φάβα, σάλτσα romesco και σαλάμι Λευκάδας

Steak Cuts Κοπές

Beef fillet for two 600gr — **105€**
T-bone 850gr — **87€**
Iberico pork tomahawk 600gr — **62€**

All cuts are served with a choice of French fries or vegetables, accompanied by mustard sauce and chimichurri
Όλες οι κοπές συνοδεύονται από τηγανητές πατάτες ή λαχανικά και σάλτσα μουστάρδας και chimichurri

Main Courses Κυρίως Πιάτα

Free-range chicken with roasted potato cream, leek, Volaki cheese from Andros, and oregano sauce 35€
Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με κρέμα ψητής πατάτας, πράσο, βολάκι Άνδρου και σάλτσα ρίγανης

Lamb shank with chickpea stew and fennel gremolata 44€
Αρνίσιο κότσι με ρεβιθάδα και gremolata μάραθου

Paccheri pasta with Jumbo shrimps, bisque, cherry tomatoes and basil 40€
Paccheri pasta με γαρίδες Jumbo, bisque, τοματίνια και βασιλικό

Calamarata with lemon pesto, artichokes, and smoked paprika 32€
Καλαμαράτα με πέστο λεμονιού, αγκινάρες και καπνιστή πάπρικα

Catch of the day Bianco with vegetables, saffron, and mussels 49€
Ψάρι ημέρας Bianco με λαχανικά, σαφράν και μύδια

Black Angus ribeye with baby vegetables and chimichurri sauce 52€
Ribeye Black Angus με baby λαχανικά και σάλτσα chimichurri

Black Angus burger with tomato jam, Sriracha mayo, iceberg lettuce, bacon, cheddar cheese, and potato wedges 29€
Μπέργκερ Black Angus με μαρμελάδα ντομάτας, μαγιονέζα Sriracha, iceberg, μπέικον, τυρί cheddar και πατάτες wedges

Beef cheeks with orzo, herbs, cherry tomatoes, mushrooms, and citrus 34€
Μοσχαρίσια μάγουλα με κριθαράκι, μυρωδικά, ντοματίνια, μανιτάρια και εσπεριδοειδή

Desserts Επιδόρπια

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

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

Creamy pistachio cheesecake with fresh berries, roasted nuts, and caramel sauce 15€
Κρεμώδες cheesecake φιστικιού με φρέσκα μούρα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και σάλτσα καραμέλας

Seasonal fruit platter 14€
Πιατέλα εποχιακών φρούτων

Ice Cream Παγωτό 4€/scoop

Vanilla
Pistachio
Traditional Kaimaki

Sorbet Σορμπέ 4€/scoop

Mango
Strawberry sorbet

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