

Bread & dip / 5€

Ποικιλία από ψωμάκια & ντιπ

Salads Σαλάτες

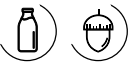
Greek variety of tomatoes, “tsalafouti cheese”, ouzo flavored rusk, pickled sea fennel, oxymel & herb vinaigrette 25€
Ελληνική ποικιλία από τομάτες, τυρί τσαλαφούτι, παξιμάδι αρωματισμένο με ούζο, πίκλα κρίταμου, οξύμελι & βινεγκρέτ μυρωδικών



Mixed green salad with goat cheese, seasonal fruit, raisins, nut crumble & forest fruit vinaigrette 25€
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 20€
Μπουράτα με προσούτο, αποξηραμένα σύκα, ρόκα, σάλτσα verde από φυστίκι Αιγίνης & βινεγκρέτ οξύμελι



Quinoa salad with tomato, cucumber, bell peppers, green apple, avocado, pickled onion & herb yogurt 27.5€
Σαλάτα κινόα με τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, πράσινο μήλο, αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού & γιαούρτι μυρωδικών



Appetizers Ορεκτικά

Soup of the day 19€
Σούπα ημέρας

Fish of the day carpaccio with citrus broth, passion fruit, chili & coriander 27.5€
Καρπάτσιο 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 22€
Βιολογικό αυγό σε κρούστα πατάτας με στάκα & ραγού μανιταριών



Guinea fowl ravioli with aged parmesan cream & tangerine sauce 35€
Ραβιόλι φραγκόκοτας με κρέμα παλαιωμένης παρμεζάνας & σάλτσα μανταρίνι



Grilled calamari with topinambur puree, chorizo marmalade & buttermilk sauce 35€
Καλαμάρι σχάρας με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, μαρμελάδα τσορίθο & σάλτσα βουτυρόγαλα



Gnocchi potato with pumpkin cream, guanciale, pistachio verde sauce & “kariki” cheese from Tinos 27.5€
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



Main Courses Κυρίως Πιάτα

Beef rib eye with baby vegetables, potato puree & chimichurri sauce Μοσχαρίσιο rib eye με baby λαχανικά, πουρέ πατάτας & σάλτσα chimichurri 	55€	Garganelli pasta with rocket pesto, pistachio verde sauce & goat cheese Γκαργκανέλι με πέστο ρόκας, σάλτσα verde από φυστίκι Αιγίνης & κατσικίσιο τυρί    	31€
Lamb with parsnip puree, caramelized onions, baby potatoes & “stifado” sauce Αρνί με πουρέ παστινάκι, καραμελωμένα κρεμμύδια, baby πατάτες & σάλτσα στιφάδο    	45.5€	Beef fillet for 2 with french fries, pepper sauce & chimichurri sauce Μοσχαρίσιο φιλέτο για 2 άτομα με φρέσκες τηγανητές πατάτες, σάλτσα πιπεριού & σάλτσα chimichurri 	105€
Catch of the day with grilled artichoke, baby carrots, green peas, mussel sauce, herring roe & fennel pesto Ψάρι ημέρας με ψητή αγκινάρα, baby καρότα, αρακά, σάλτσα από μύδια, αυγά ρέγγας & πέστο μάραθου     	55€	Kalamarata pasta with lemon bisque, basil & marinated crayfish with citrus Καλαμαράτα με λεμονάτη μπισκ, βασιλικό & μαριναρισμένη καραβίδα σε εσπεριδοειδή    	42€
Rooster “pastitsada” with gnocchi potato, pastitsada sauce & roasted corn Κόκορας παστιτσάδα με νιόκι πατάτας, σάλτσα παστιτσάδα & ψητό καλαμπόκι   	35€	Beef cheeks “giouvetsi” Μοσχαρίσια μάγουλα γιουβέτσι  	30€

Desserts Επιδόρπια

Chocolate cube with whisky, Baileys & chocolate ice cream Κύβος σοκολάτας με ουίσκι, Baileys & παγωτό σοκολάτας   	17€	Ice cream Παγωτό - Vanilla - Chocolate - Caramel - Kaimaki - Pistachio   	5€ / scoop
Raspberry-lime cheesecake with Madagascar vanilla ice cream Τσιζκέικ με ράσμπερι & λάιμ με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης   	17€	- Sorbet mango - Sorbet raspberry - Sorbet lemon - Sorbet ricota - pomegranate  	
Caramelized crème brûlée with espresso aroma & caramel ice cream Καραμελωμένη κρεμ μπρουλέ με άρωμα espresso & παγωτό καραμέλα  	17€		

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	Soy	Mustard	Eggs	Fish Seafood	Crustaceans	Sesame	Mushroom	Celery	Alcohol	Mollusks	Sulfur Dioxide