

STARTERS

Bread ^{Vg}

Χειροποίητος πελτές τομάτας & ελαιόλαδο με παλαιωμένο βαλσάμικο
Homemade tomato paste & olive oil with aged balsamic

- 3 -

Bruschetta ^V

Ανεβατό, τοματίνια, λεμόνι & βασιλικός
Anevato cheese, cherry tomatoes & basil

- 10 -

Spinach Pie ^V

Τραγανό χειροποίητο φύλλο, χόρτα εποχής, κύμινο, γραβιέρα & σάλτσα
γιαουρτιού με δυόσμο
Crispy homemade phyllo, seasonal greens, cumin, graviera cheese & yogurt mint
sauce

- 9 -

Dip Trilogy

Ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα καπνιστή, χούμους & χειροποίητα πιτάκια
Tarama, smoked eggplant, hummus & homemade pitakia bread

- 8 -

Beef Tartare

Φιλέτο μόσχου, γραβιέρα Κρήτης, μαγιονέζα φουντούκι & προζυμένιο ψωμί
Beef fillet, Cretan graviera, hazelnut mayonnaise & sourdough bread

- 18 -

Sea Bass Ceviche ^{Gf}

Αγγούρι, τσίλι, passion fruit & αυγά χελιδονόψαρου
Cucumber, chili, passion fruit & tobiko

- 16 -

Κροκέτα Μουσακά | Moussaka Croquettes

Κρέμα παρμεζάνας & χειροποίητος πελτές τομάτας
Parmesan cream & homemade tomato paste

- 12 -

SALADS

Green Salad ^V ^{Gf}

Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, καραμελωμένο καρύδι, caprino & βινεγκρέτ φράουλας
Mixed greens, caramelized walnuts, caprino cheese & strawberry vinaigrette

- 12 -

Cherry Tomato Salad ^V

Πολύχρωμα τοματίνια, crumble χαρουπιού, παλαιωμένο βαλσάμικο, κρίταμο &
στρατσιατέλα
Rainbow cherry tomatoes, carob crumble, aged balsamic, rock samphire &
stracciatella

- 14 -

Chicken Salad

Iceberg, λόλα πράσινη, καρδιά μαρουλιού, χειροποίητο κρουτόν, παρμεζάνα &
βινεγκρέτ μπέικον
Iceberg, lola green, lettuce heart, homemade croutons, parmesan & bacon
vinaigrette

- 16 -

Beluga Lentil Salad ^{Vg}

Αγγούρι, σπανάκι, μήλο, μυρωδικά και σάλτσα εσπεριδοειδών με βαλσάμικο και
κολιάνδρο
Cucumber, spinach, apple, herbs and citrus sauce with balsamic & coriander

- 15 -

MAIN COURSE

Κριθαρότο Καλαμάρι | Calamari Orzo

Τραγανό καλαμάρι, μάραθος & λεμόνι
Crispy calamari, marathos & lemon

- 19 -

Ριζότο Μανιταριών | Mushroom Risotto ^V

Μανιτάρια εποχής, πίκλα σιμέτζι & λάδι λευκής τρούφας
Seasonal mushrooms, pickled shimeji & white truffle oil

- 15 -

Pesto Casarecce ^V

Πέστο φυσίκι Αιγίνης, στρατσιατέλλα, ημίλιαστα ντοματίνια & λεμόνι
Pistachio pesto, stracciatella, semi-dried tomatoes & lemon

- 16 -

Λαυράκι | Seabass ^{Gf}

Χόρτα εποχής & σάλτσα lemongrass
Seasonal greens & lemongrass sauce

- 22 -

Κοτόπουλο | Chicken

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, κους κους, βινεγκρέτ μυρωδικών & γιαούρτι
δύοσμου

Free range Chicken, couscous, herb vinaigrette & mint yogurt

- 17 -

Μπιφτέκι Κοτόπουλο | Chicken patty

Άγριο ρύζι με μυρωδικά & σάλτσα romesco
Wild rice with herbs & romesco sauce

- 14 -

Tagliata ^{Gf}

F flank steak, πατάτες τηγανιτές & σάλτσα ολλανδέζ
F flank steak, fries & hollandaise sauce

- 33 -

DESSERTS

Lemongrass Tart ^V

Compote μύρτιλο, βασιλικός & σορμπέ lime
Blueberry compote, basil & lime sorbet

- 9 -

Semifredo Chocolate ^{V Gf}

Σοκολάτα, φυσίκι Αιγίνης & σάλτσα Anglaise αρωματισμένη με ρούμι
Chocolate, pistachio & spiced rum crème Anglaise

- 9 -

Banoffee ^V

Καραμελωμένη μπανάνα, crémeux λευκής σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα &
crumble ινδοκάρυδο

Caramelized banana, white chocolate crèmeux, salted caramel & coconut crumble

- 9 -