



MENU





SALADS

Beetrots with strawberries, Anevato cheese and peppermint

Mixed salad with green apple, Katiki cheese from Domokos, walnuts and sour-apple vinaigrette dressing with peppermint

Watermelon with feta cheese and crispy croutons

Caesar salad

Baby spinach with nectarine, goat cheese and peach vinaigrette dressing





ΣΑΛΑΤΕΣ

Παντζάρια με φράουλες και ανεβατό τυρί με δυόσμο



Ανάμεικτη με πράσινο μήλο, κατίκι Δομοκού, καρύδι και βινεγκρέτ ξυνόμπλου με δυόσμο



Σαλάτα καρπούζι με τυρί φέτα και τραγανά κρουτόν



Σαλάτα του καίσαρα



Baby σπανάκι με νεκταρίνι, κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ από ροδάκινο





APPETIZERS

Soup of the day

Beef carpaccio with salted praline, truffle mayo sauce and Horseradish crème

Salmon tartare with wasabi and wakame sauce

Crispy Shrimp in kataifi crust with strawberry coulis and aioli

Sous vide grilled octopus with split peas from Feneos and herbs' chlorophyll

Grilled calamari with eggplant dip and garlic mayonnaise

Bruschetta soaked with fresh tomato, herbs bresaola, and parmesan flakes

Melanzane a la parmigiana al forno

Kataifi pastry filled with cheese, dried fruits and grape "spoon sweet"

Reshaped spinach pie





ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας

Καρπάτσιο μόσχου με αλμυρή πραλίνα, μαγιονέζα τρούφας και κρέμα horseradish

Ταρτάρ σολομού με κρέμα wasabi και wakame

Γαρίδες σε κρούστα από κανταΐφι με κούλι φράουλας και αιολί

Χταπόδι ψημένο σε κενό αέρος με φάβα φενεού και χλωροφύλλη μυρωδικών

Καλαμάρι σχάρας με κρέμα μελιτζανοσαλάτας και μαγιονέζα σκόρδου

Μπρουσκέτες νοτισμένες με φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά bresaola και flakes παρμεζάνας

Melanzane a la parmigiano al forno

Καταΐφι γεμιστό με τυριά, αποξηραμένα φρούτα και γλυκό του κουταλιού σταφύλι

Αποδομημένη σπανακόπιτα





PASTA / RICE

Tagliatelle with duck and truffle



Cannelloni with spinach and ricotta (au gratin)



Linguine with shrimps and basil



Orzo with tomato consommé and calamari sauté



Pumpkin risotto with goat cheese



Mushroom risotto with white truffle oil





PASTA / ΡΥΖΙ

Ταλιατέλες με πάπια και τρούφα

Κανελόνι με σπανάκι και ricotta (au gratin)

Linguine με γαρίδες και βασιλικό

Κριθαράκι με κονσομέ ντομάτας και καλαμάρι σοτέ

Ριζότο γλυκοκολοκύθας με κατσικίσιο τυρί

Ριζότο μανιταριών με λάδι τρούφας





MAIN DISHES

Bass fillet poached in olive oil with sautéed greens and Louisiana sauce



Salmon with wasabi puree, wakame seaweed and soya sauce with honey



Tenderloin with mashed sweet potato and port sauce



Chicken oriental with groats, spicy yogurt with arisa



Beef tagliata with rocket and parmesan*



Lamb shank with wild greens, mashed celeriac and sauce made by its juice



Beef burger black angus (Bitoque a la rouse) with coleslaw salad*



Beef fillet with etoube mushrooms and sauce (pepper or béarnaise)*



*served with French fries





ΚΥΡΙΩΣ

Λαυράκι φιλέτο πωσέ σε ελαιόλαδο, τσιγαριστά χόρτα και σάλτσα Λουΐζας

Σολομός με πουρέ wasabi, φύκια wakame και σάλτσα σόγιας με μέλι

Ψαρονέφρι με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα πόρτο

Κοτόπουλο oriental με δροσερό πλιγούρι πικάντικο γιαούρτι με αρίσα

Ταλιάτα μοσχαρίσια με ρόκα και παρμεζάνα*

Αρνίσιο κότσι με άγρια χόρτα, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα από τους χυμούς του

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι black angus (bitoque a la rousse)
με πατάτες τηγανίτες και coleslaw σαλάτα*

Φιλέτο μοσχάρι με μανιτάρια etoube και σως επιλογής (πιπεριού ή béarnaise)*

*Συνοδεύονται με πατάτες τηγανιτές





DESSERTS

Our galaktompoureko (custard filled pastry)



Mille-feuille with strawberries



Yogurt with fruits, Yogurt cream with fruit ratatouille and coulis strawberry sauce



Profiterole with ice-cream and hot chocolate sauce



Lemon - mandarin - raspberry - mango sorbet



Ice cream (Madagascar vanilla, Belgian chocolate, Cinnamon)





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Το δικό μας γαλακτοπούρεκο

Μιλφέιγ με φράουλες

Γιαούρτι με φρούτα (κρέμα γιαουρτιού με ρατατούι φρούτων και κουλί φράουλας)

Προφιτερόλ με παγωτό και ζεστή σάλτσα σοκολάτας

Σορμπέ μάνγκο – λεμόνι – μανταρίνι - βατόμουρο

Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα, κανέλα



ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ/ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED WITH PRINTED FORMS PLACED
IN A SPECIAL LOCATION FOR THE REPORT OF ANY COMPLAINTS

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT/INVOICE)

Σε όλες τις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α 24%
& Δημοτικός Φόρος 0,5%

Το λάδι είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Το λάδι τηγανίσματος
είναι ηλιέλαιο. Τα φρούτα και τα λαχανικά είναι φρέσκα.

The oil is extra virgin olive oil. The oil for frying is sunflower oil.
Fruits and vegetables are fresh.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:

Θανάσης Μασούρας