



# MENU



*by*  
*Thanos Liappis*



## SALADS

Mesclun salad with a mixed variety of asparagus and tomato powder in bio olive oil

---

Baby rocket salad with walnuts, apple, pomegranate, grilled manouri cheese and figs dressed in honey-fig sauce

---

Cretan salad with cherry tomatoes, cucumber, pepper, onions, olives and barley bites, caper buds, mizithra and sea fennel, dressed in sweet vinegar dressing

---

Warm salad with fresh grilled salmon, pine nuts in mustard sauce, coniferous honey and pollen dressing

---

Caesar salad with roasted shrimps from Igoumenitsa

---





## ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα mesclun με ποικιλία από σπαράγγια και σκόνη ντομάτας  
σε βιολογικό ελαιόλαδο

---

Σαλάτα baby ρόκα με καρύδια, μήλο, ρόδι, ψητό μανούρι  
και αποξηραμένα σύκα σε dressing από συκόμελο

---

Κρητική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, ντακάκια, κάππαρη,  
καππαρόφυλλα, μυζήθρα και κρίταμο σε dressing οξύμελου

---

Ζεστή σαλάτα με φρέσκο ψητό σολομό, κουκουνάρι σε σος μουστάρδας,  
μέλι κωνοφόρων δέντρων και γύρη λουλουδιών

---

Σαλάτα Caesar με ψητές γαρίδες Ηγουμενίτσας

---





## STARTERS

Soup of the day

---

Sautèed talagani cheese with sweet preserved figs from Pelion

---

Portobello mushroom gratin stuffed with shrimps, basil pesto and Greek cheese

---

Bio green split pea purée flavoured with white truffle and served with slow-cooked octopus and caramelized fennel

---

Greek sushi with vine leaves, shrimps from Igoumenitsa and fennel marinated in lemon and olive oil with sumac

---

Sea bass tartar with chives and trout eggs

---

Tempura shrimps in black cuttlefish crust served with diced beetroot, orange marmalade and white fish roe purée

---





## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας

---

Ταλαγάνι Μεσσηνίας σοτέ με πηλιορείτικο σύκο σε γλυκό του κουταλιού

---

Μανιτάρι portobello γκρατινέ γεμιστό με γαρίδες, μανιτάρια,  
πέστο βασιλικού και ελληνικά τυριά

---

Πράσινη φάβα βιολογικής καλλιέργειας αρωματισμένη με λευκή τρούφα,  
σερβιρισμένη με σιγοψημένο χταπόδι και καραμελωμένο φινόκιο

---

Ελληνικό sushi με αμπελόφυλλα, γαρίδες Ηγουμενίτσας και φινόκιο  
μαριναρισμένο σε λαδολέμονο από σουμάκ

---

Ταρτάρ λαβράκι με σχοινόπρασο και αυγά πέστροφας

---

Γαρίδες tempura σε κρούστα από μελάνι σουπιάς σερβιρισμένες με κύβους  
από παντζάρι, μαρμελάδα πορτοκάλι και λευκό ταραμά

---





## RISOTTO / PASTA

Risotto with rocket, lemon and sautéed squid

---

Carbonara risotto with smoked pork from Mani, wild mushrooms and orange

---

Risotto with porcini mushrooms and truffle

---

Paccheri chicken with sun-dried tomatoes and katiki cheese

---

Traditional Greek pasta with veal fillet ragout and graviera cheese sauce

---

Tagliatelle with fresh salmon, flavoured with black cuttlefish ink  
in a smooth bisque sauce

---





## ΡΙΖΟΤΟ / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Ριζότο ρόκα λεμόνι με καλαμάρι σοτέ

---

Ριζότο καρμπονάρα με σύγκλινο Μάνης, άγρια μανιτάρια και πορτοκάλι

---

Ριζότο με βασιλομανίταρα και τρούφα

---

Πάκερι κοτόπουλο με λιαστή ντομάτα και κατίκι Δομοκού

---

Σκιουφικτά μακαρόνια με ραγού από φιλέτο μοσχάρι και σάλτσα από γραβιέρα Νάξου

---

Ταλιατέλες με φρέσκο σολομό, αρωματισμένες με μελάνι σουπιάς,  
σε απαλή σος μπισκ

---





## MAIN COURSES

Grilled sea bass with stuffed zucchini flavoured with basil and chives oil,  
served with cuttlefish ink rice quenelle

---

Grilled grouper, cooked according to traditional recipe from Mount Athos,  
flavoured with rosemary

---

Grilled salmon with Kenyan green bean salad, smoked aubergine purée  
and sauce from Florina peppers

---

Baby octopus stew flavoured with cinnamon liqueur from Patra,  
served with sweet pumpkin purée and vine leaf sauce

---

Vacuum slow cooked lamb shank with chick peas and Samos sweet wine sauce

---

Vacuum cooked chicken with orzo, flavoured with star anise and cinnamon,  
served in its own juices with aged mizithra

---

Pork tenderloin cooked in Amaretto and raisins served with green apple purée

---

Veal fillet in mavrodafni wine sauce served with fried potatoes in skins,  
sautéed baby vegetables flavoured with thyme and grilled mastelo cheese from Chios

---

Burgers from 100% ground beef in kaseri cheese crust accompanied by  
raita yoghurt sauce, crispy pita bread and fried wild rice

---







## ΚΥΡΙΩΣ

Λαβράκι ψητό με κολοκύθι γεμιστό αρωματισμένο με βασιλικό, λάδι από σχοινόπρασο και quenelle από ρύζι αρωματισμένο με μελάνι σουπιάς

---

Σφυρίδα ψητή σε παραδοσιακή συνταγή Αγίου Όρους, αρωματισμένη με δεντρολίβανο

---

Σολομός σχάρας με σαλάτα από φασολάκια Κένυας, πουρέ από καπνιστή μελιτζάνα και σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης

---

Χταπόδι baby στιφάδο αρωματισμένο με τεντούρα Πατρών, σερβιρισμένο με πουρέ από γλυκιά κολοκύθα σε σάλτσα από αμπελόφυλλο

---

Αρνίσιο κότσι σιγοψημένο σε κενό αέρος για 12 ώρες, με ρεβιθάδα και σάλτσα από γλυκό κρασί Σάμου

---

Κοτόπουλο ψημένο σε κενό αέρος με κριθαράκι, αρωματισμένο με αστεροειδή γλυκάνισο, κανέλα, σερβιρισμένο σε σάλτσα από τους χυμούς του και παλαιωμένη μυζήθρα

---

Χοιρινό ψαρονέφρι μαγειρεμένο σε Amaretto, με σταφίδες και πουρέ από πράσινα μήλα

---

Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα μαυροδάφνης, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές με τη φλούδα τους, baby λαχανικά σοτέ, αρωματισμένα με θυμάρι και ψητό μαστέλο Χίου

---

Μπιφτέκια από 100% μοσχαρίσιο κιμά σε κρούστα από κασέρι συνοδευόμενα από ραίτα γιαουρτιού, τραγανά πιτάκια και τηγανητό άγριο ρύζι

---





## DESSERTS

Gianduja chocolate mousse in chocolate shell with Oreo biscuits,  
orange marmalade and Madagascan vanilla ice cream

---

Authentic profiteroles

---

Mille-feuille with white chocolate in spring rolls served  
with poached strawberries and hibiscus

---

Authentic crème brûlée flavoured with bitter almond

---

Ice cream

---

Sorbet

---





## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Mousse σοκολάτας Gianduja σε κέλυφος σοκολάτας, με μπισκότο Οreo, μαρμελάδα πορτοκάλι και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

---

Αυθεντικό προφιτερόλ

---

Μιλφείγ με λευκή σοκολάτα σε φύλλα spring rolls σεβριτισμένο με φράουλες ποσέ και ιβίσκο

---

Αυθεντική crème brûlée, αρωματισμένη με πικραμύγδαλο

---

Παγωτά

---

Σορμπέ

---



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 ENSURE THAT PRINTED FORMS ARE AVAILABLE IN  
A SPECIFIC 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%

All prices on menu include VAT 24% and Municipal Taxes 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.  
Fruit and vegetables are fresh.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:  
Θανάσης Μασούρας

REGISTERED MANAGER:  
Thanassis Masouras