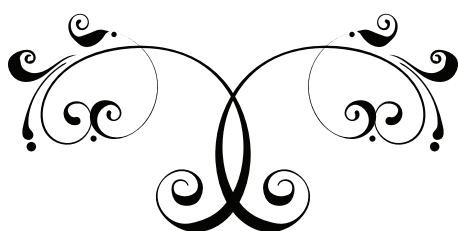


menu



 Κατάλληλο για vegans / Suitable for vegans  Πικάντικο - Καυτερό / Spicy

*Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.
Please inform the staff of the establishment of any allergies or intolerances you have.*

Προζυμένιο Ψωμί <i>με πάστα ελιάς</i>	ανά άτομο / 1.80€
Σκορδόψωμο <i>με φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά</i>	5.90€

Sourdough Bread <i>with olive paste</i>	ανά άτομο / 1.80€
Garlic bread <i>with fresh tomato and herbs</i>	5.90€

» ΑΛΟΙΦΕΣ «

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα	8.50€
Mous λευκού ταραμά	12.90€
Χούμους	7.90€
Τζατζίκι	6.90€
Φάβα Σαντορίνης <i>με καραμελωμένα κρεμμύδια</i>	9.50€

Smoked Eggplant dip	8.50€
White fish roe mousse	12.90€
Hummus	7.90€
Tzatziki	6.90€
Greek Fava from Santorini <i>with caramelized onions</i>	9.50€

» ΟΡΕΚΤΙΚΑ «

Σαγανάκι Sticks <i>με πικάντικο chutney ντομάτας</i>	11.00€
Ταλαγάνι στο γκριλ <i>Ταλαγάνι σουβηλάκι με φρέσκα λαχανικά & την δική μας χειροποίητη μαρμελάδα σύκο</i>	16.90€
Πιπεριές καυτερές ψητές	6.90€
Ποικιλία τηγαντών μανιταριών <i>με σκόρδο & μαγιονέζα τρούφας</i>	12.90€
Κροκέτα γραβιέρας <i>με πικάντικο chutney ντομάτας</i>	10.90€
Φρέσκιες πατάτες τηγαντές	5.00€
Τηγαντές πατάτες <i>με αυγά, σάλτσα τσορίθο φέτα βαρελίσια & καπνιστή χοιρινή πανσέτα</i>	10.90€
Κολοκυθάκια τηγανητά <i>με δροσερό ντιπ γιαουρτιού</i>	8.90€
Κολοκυθοκεφτέδες <i>με δροσερό ντιπ τζατζίκι</i>	9.90€
Φέτα Μπουγιουρντί <i>με σάλτσα φρέσκια ντομάτας & καυτερή πιπεριά</i>	9.90€
Κεφτεδάκια προβατίνας <i>με δροσερό ντιπ γιαουρτιού</i>	12.90€
Καλαμαράκια τηγανητά	15.90€
Γαρίδες σαγανάκι * <i>με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα & ούζο</i>	18.00€

* υπάρχει και δυνατότητα καυτερής εκδοχής

Ταρτάρ μοσχάρι <i>φρέσκο ψιλοκομμένο μοσχάρι φιλέτο ανακατεμένο με μουστάρδα ντιζον, αποξηραμένο κρόκο αυγού, κάπαρη, πίκλες και αρωματικά βότανα</i>	26.90€
Μοσχαρίσιο λουκάνικο	12.90€
Γύρος κοτόπουλο <i>Ελληνικά τάκος με χειροποίητο γύρο κοτόπουλο, ντοματούλα ψιλοκομμένη, κρεμμυδάκι & δροσερό ντιπ γιαουρτιού</i>	16.90€
Σπανακοτυρόπιτα	12.90€

» SPREADS «

» APPETIZERS «

Saganaki cheese sticks <i>with spicy tomato chutney</i>	11.00€
Grilled Talagani Cheese <i>skewered Talagani cheese with seasonal vegetables & our handmade fig jam</i>	16.90€
Grilled hot peppers	6.90€
Variety of fried mushrooms <i>flavored with garlic & truffle mayo</i>	12.90€
Graviera cheese croquettes <i>with spicy tomato chutney</i>	10.90€
Fresh homemade French Fries	5.00€
Crispy Fries <i>with eggs, chorizo sauce, barrel-aged Feta cheese & smoked pork belly</i>	10.90€
Fried zucchini <i>with yogurt dip</i>	8.90€
Zucchini fritters <i>with tzatziki dip</i>	9.90€
Roasted Greek Feta cheese <i>with fresh tomato sauce and hot pepper</i>	9.90€
Lamb meatballs <i>with yogurt dip</i>	12.90€
Fried little squids	15.90€
Saganaki Shrimps * <i>with fresh tomato sauce, Feta cheese & ouzo</i>	18.00€

* hot option available upon request

Beef Tartare <i>finely chopped fresh beef fillet blended with Dijon mustard, dried egg yolk, capers, pickles, and aromatic herbs</i>	26.90€
Beef sausage	12.90€
Chicken Gyros "Greek Tacos" <i>handmade chicken gyros in small tortilla, with chopped tomato, onion, and refreshing yogurt dip</i>	16.90€
Spinach-cheese pie	12.90€

✧ ΣΑΛΑΤΕΣ ✧

Χωριάτικη σαλάτα * 14.50€
ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά,
κάππαρη, ελιές Καθαμών, κουλούρι
Θεσσαλονίκης, φέτα & dressing οξύμελο

* υπάρχει και δυνατότητα vegan εκδοχής

Shrimp Riviera 17.90€
δροσερό μιξ σαλάτας από baby λαχανικά,
αβοκάντο, ντοματίνια, και παναρισμένες γαρίδες,
με αρωματικό dressing εσπεριδοειδών

Σαλάτα Προσούτο 17.90€
πολύχρωμη σαλάτα με crispy προσούτο,
καραμελωμένο φύλλο κρούστας, σύκο,
κατσίκισιο τυρί & dressing φρούτα του δάσους

Σαλάτα Όσπρια - Ταχίνι 16.90€
μιξ οσπρίων με δροσερά baby λαχανικά
και κρεμώδες ντρέσινγκ ταχινιού

Σαλάτα Μανώλης 16.90€
baby ρόκα, λάχανο, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι,
ξεφλουδισμένη ντομάτα, λιαστή ντομάτα,
ελιές, αγγουράκι τουρσί & dressing οξύμελο



✧ SALADS ✧

Greek salad * 14.50€
cherry tomatoes, cucumber, onion, pepper,
capers, Kalamata olives, Thessaloniki bagel,
Greek Feta cheese & honey-balsamic vinegar

* vegan option available upon request

Shrimp Riviera 17.90€
a refreshing mix of baby greens, avocado,
cherry tomatoes and crispy breaded shrimp,
with an aromatic citrus dressing

Prosciutto salad 17.90€
colorful salad with crispy prosciutto,
caramelized phyllo, fig, goat cheese,
and forest fruit dressing

Legume - Tahini Salad 16.90€
a blend of legumes & baby greens,
finished with a creamy tahini dressing

Manolis salad 16.90€
baby arugula, cabbage, cucumber, fresh onion,
peeled tomato, sun-dried tomato, olives,
pickled cucumber & honey-balsamic vinegar

✧ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ✧

Μουσακάς 18.90€
100% μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνα,
κολοκύθι, σπιτική μπεσαμέλ

Παστίτσιο 16.90€
100% μοσχαρίσιος κιμάς, μακαρόνι χοντρό
και σπιτική μπεσαμέλ

Αρνάκι 26.00€
αρνίσιο κότσι σιγομαγειρεμένο
με πατάτες baby και σάτσα ρλουίζας

Γιουβέτσι (2 ατόμων) 58.90€
μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος μαγειρεμένος
σε κενό αέρος 36 ώρες, σερβιρισμένος με
παραδοσιακό κριθαράκι και κεφαλοτύρι

Γεμιστά 16.90€
ντομάτες και πιπεριές γεμιστές με ρύζι,
σταφύδα, κουκουνάρι και μυρωδικά

Κόκορας Κρασάτος με Χυλοπίτες 22.90€
αργομαγειρεμένος κόκορας σε πλούσια
σάλτσα από κόκκινο κρασί, ντομάτα και
αρωματικά μπαχαρικά, σερβιρισμένος με
παραδοσιακές χειροποίητες χυλοπίτες

Οσοπούκο 24.90€
μοσχαρίσιο κότσι μπρεζέ
συνοδεύεται με ριζότο μιλανέζε

Αγκινάρες αλά Πολίτα 13.90€
αρωματικές αγκινάρες μαγειρεμένες
με αρακά και πολύχρωμα λαχανικά

Σούπα ημέρας 24.90€
ρωτήστε μας για την σούπα ημέρας

✧ GREEK CUISINE ✧

Moussaka 18.90€
100% fresh ground beef, eggplant,
zucchini, homemade béchamel sauce

Pastitsio 16.90€
100% fresh ground beef, thick macaroni,
and homemade béchamel sauce

Lamb Shank 26.00€
slow-cooked lamb shank with
baby potatoes and lemon verbena sauce

Giouvetsi (for 2 people) 58.90€
beef brisket cooked sous vide for 36 hours,
served with traditional orzo
and kefalotyri cheese

Stuffed Vegetables "Ghemista" 16.90€
tomatoes and bell peppers stuffed with
rice, raisins, pine nuts, and herbs

**Wine-Braised Rooster with
Greek-style handmade pasta** 22.90€
slow-cooked rooster in a rich red wine and
tomato sauce, infused with aromatic spices,
served with traditional handmade pasta

Osso Buco 24.90€
braised beef shank with
served with Milanese risotto

Artichokes à la Polita 13.90€
aromatic artichokes braised with peas
and colorful vegetables

Soup of the Day 24.90€
Ask us about today's soup

🌿 ΖΥΜΑΡΙΚΑ 🌿

Μπουκατίνι Καρμπονάρα 22.90€

κλασική ιταλική καρμπονάρα με μπουκατίνι, τραγανή καπνιστή ελληνική πανσέτα και κρεμώδη σάλτσα αυγού με Pecorino Romano

Πακέρι Μπολονέζ με Κρέμα Παρμεζάνας 24.90€

χειροποίητη σάλτσα ragù alla Bolognese, σιγομαγειρεμένη με μοσχαρίσιο κιμά, φρέσκια ντομάτα και αρωματικά, σερβιρισμένη με βελούδινη κρέμα παρμεζάνας

Λιγκουίνι γαρίδας 24.90€

λιγκουίνι με γαρίδες, μπισκ και ούζο

Αστακομακαρονάδα 59.90€

λιγκουίνι με αστακό 500gr, μπισκ, φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά

🌿 PASTA 🌿

Bucatini Carbonara 22.90€

classic Italian carbonara with bucatini, crispy smoked Greek pork belly, and a creamy egg & Pecorino Romano sauce

Paccheri Bolognese w/ Parmesan Cream 24.90€

handcrafted ragù alla Bolognese, slow-cooked with ground beef, fresh tomato, and herbs, served with velvety Parmesan cream

Shrimp Linguine 24.90€

linguine with shrimps, bisque, and ouzo

Lobster Pasta 59.90€

linguine with 500g lobster, bisque, fresh tomato, and herbs

🌿 PIZOTO 🌿

Ριζότο πορτσίνι * 18.90€

ποικιλίαμανιταριών με ριάδι λευκής τρούφας και τουίη παρμεζάνας

* υπάρχει και δυνατότητα vegan εκδοχής



Ριζότο Γκοργκοτζόλα * 19.00€

με καραμελωμένα αχλάδια, crispy prosciutto και κρέμα γκοργκοτζόλα

* υπάρχει και δυνατότητα vegan εκδοχής



Τραχανότο με Λαβράκι 26.90€

βελούδινο τραχανότο, αργομαγειρεμένο σε ζωμό ψαριού, με ζουμερό φιλεταρισμένο λαβρακι, ξύσμα λεμονιού και φρέσκο δυόσμο

26.90€

Κριθαρότο Θαλασσινών

κρεμώδες κριθαρότο με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι και πλούσια bisque θαλασσινών

🌿 RISOTTO 🌿

Porcini Risotto * 18.90€

variety of mushrooms with white truffle oil and Parmesan tuile

* vegan option available upon request

Gorgonzola Risotto * 19.00€

with caramelized pears, crispy prosciutto, and gorgonzola cream

* vegan option available upon request

Trachanotto with Sea Bass 26.90€

creamy trahanotto, slowly cooked in fish broth, topped with juicy sea bass fillet, lemon zest, and fresh mint

26.90€

Seafood Orzotto

creamy orzotto with mussels, shrimp, calamari, and rich seafood bisque

✦ PREMIUM ΚΟΠΕΣ ✦

Rib Eye Black Angus <i>Αυστραλίας 300γρ</i>	59.90€
Wagyu A5 Ιαπωνίας <i>250γρ</i>	120.00€
Tomahawk Black Angus <i>Μοσχαρίσια</i>	kg/120.00€
Μοσχαρίσιο Διάφραγμα <i>300γρ</i>	48.90€

✦ PREMIUM MEATS ✦

Rib Eye Black Angus <i>Australian 300gr</i>	59.90€
Japanese Wagyu A5 <i>250gr</i>	120.00€
Tomahawk Black Angus <i>Beef Steak</i>	kg/120.00€
Inside Skirt Steak <i>300gr</i>	48.90€

✦ ΑΠΟ ΤΟ GRILL ✦

Χοιρινή Tomahawk 600 - 800γρ <i>συνοδεύεται με πατάτες τηγανντές</i>	34.00€
Αρνίσια παϊδάκια <i>με πατάτες τηγανντές, πίτα & ντιπ τζατζικιού</i>	22.90€
Σουβλάκι χοιρινό 300γρ <i>με πατάτες τηγανντές, πίτα & ντιπ τζατζικιού</i>	18.90€
Σουβλάκι κοτόπουλο 300γρ <i>με πατάτες τηγανντές, πίτα & ντιπ τζατζικιού</i>	19.90€
Σουβλάκι μοσχαρίσιο 300γρ <i>με πατάτες τηγανντές, πίτα & ντιπ τζατζικιού</i>	22.90€
MIX Σουβλάκι (2 ατόμων) (μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο) <i>με πατάτες τηγανντές, πίτα & ντιπ τζατζικιού</i>	54.90€
Κρεατοποικιλία MIX GRILL (2 ατόμων) <i>ποικιλία από κοτόπουλο στήθος, χοιρινά ribs, μοσχαρίσιο λουκάνικο, παϊδάκια αρνίσια, καλαμπόκι ψητό, πίτες, πατάτες τηγανντές και σάλτσα μουστάρδας</i>	68.90€

✦ GRILLED MEATS ✦

Χοιρινή Tomahawk 600 - 800gr <i>served with french fries</i>	34.00€
Lamp chops <i>with french fries, pita bread and tzatziki dip</i>	22.90€
Pork Souvlaki (skewer) 300gr <i>with french fries, pita bread and tzatziki dip</i>	18.90€
Chicken Souvlaki (skewer) 300gr <i>with french fries, pita bread and tzatziki dip</i>	19.90€
Beef Souvlaki (skewer) 300gr <i>with french fries, pita bread and tzatziki dip</i>	22.90€
MIX Souvlaki (2 people) (beef, pork and chicken skewers) <i>with french fries, pita bread and tzatziki dip</i>	54.90€
MIX GRILL (2 people) <i>chicken breast, pork ribs, beef sausage, lamb ribs, grilled corn, pita bread, french fries, and mustard sauce</i>	68.90€

✦ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ✦

Πουρές σεληνόριζας	9.90€
Πατάτες baby	6.90€
Σπαράγγια σχάρας	10.90€
Χόρτα εποχής	7.90€
Βραστά Λαχανικά	8.90€
Μπροκολίνια σχάρας	8.90€

✦ SIDE DISHES ✦

 Celeriac purée	9.90€
 Baby Potatoes	6.90€
 Grilled Asparagus	10.90€
 Seasonal Greens	7.90€
 Boiled Vegetables	8.90€
 Grilled Broccolini	8.90€

✿ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ✿

Σολωμός ψητός 24.90€
συνοδεύεται από πουρέ σελινόριζας

Τσιπούρα ψητή 26.90€
συνοδεύεται από βραστά λαχανικά

Χταπόδι ψητό πηλοκάμι 500gr 39.00€
*συνοδεύεται με φάβα και
καραμελωμένα κρεμμύδια*

Καλαμάρι XL ψητό 32.90€

Γεμιστό Καλαμάρι XL ψητό 39.00€
*γεμιστό με ρύζι, φρέσκια ντομάτα,
Χαλθούμι και μυρωδικά*

Γαρίδες σχάρας 26.90€

Ψάρια Ημέρας Α' ποιότητας kg / 65.00€

Ψαροποικιλία MIX FISH (2 ατόμων) 78€
*... όλη η θάλασσα σε ένα πιάτο !!!
τσιπούρα μαζί με ποικιλία από φρέσκα
ψητά και τηγανητά ψαρια ημέρας,
συνοδεύονται από βραστά λαχανικά και
αρωματική σάλτσα μοσχολέμονου*

Σπέσιαλ ποικιλία Θαλασσινών 129.00€
*Αστακός, Καραβίδα, Γαρίδα, Καβούρι,
Καλαμάρι, Χταπόδι, Μύδια και
βινεγκρέτ μοσχολέμονου*

✿ FISH & SEAFOOD ✿

Salmon grilled 24.90€
served with celeriac purée

Gilt-head bream grilled 26.90€
served with boiled vegetables

Octopus' tentacle grilled 500gr 39.00€
*served with Fava and
caramelized onions*

Squid XL grilled 32.90€

Stuffed Squid XL grilled 39.00€
*grilled squid stuffed with rice, fresh tomato,
Haloumi cheese and herbs*

Shrimp grilled 26.90€

A' quality Fresh Fish kg / 65.00€

MIX FISH (2 people) 78€
*...the whole sea on one plate !!!
sea bream served with a selection of fresh
grilled and fried fish of the day,
accompanied by steamed vegetables
and a fragrant lime sauce*

Special Seafood mix 129.00€
*Lobster, Crayfish, Shrimps, Crabs,
grilled Squid, grilled Octopus, Mussels
served with lime vinaigrette*

✿ ΓΛΥΚΑ ✿

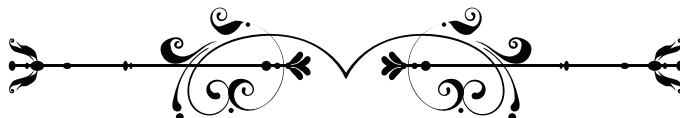
Μπακλαβάς	9.90€
Σουφλέ σοκολάτας	7.90€
Βασικό cheesecake	12.90€
Μιλόφειγ Βανίλια & Butterscotch	16.90€
<i>τραγανή χειροποίητη σφολιάτα, αφράτη κρέμα πατισερί, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και απαλή σάλτσα butterscotch.</i>	
Πάβλοβα Φράουλα	14.90€
<i>τραγανή χειροποίητη μαρέγκα, βελούδινη κρέμα βανίλιας, φρέσκες φράουλες και αρωματικό κουλί φράουλας.</i>	

✿ DESSERT ✿

Baklava	9.90€
Chocolate soufflé	7.90€
Basque cheesecake	12.90€
Millefeuille Vanilla & Butterscotch	16.90€
<i>crispy handmade puff pastry, light pastry cream, Madagascar vanilla ice cream, and a smooth butterscotch sauce</i>	
Strawberry Pavlova	14.90€
<i>crispy handmade meringue, silky vanilla cream, fresh strawberries, and a fragrant strawberry coulis.</i>	

✿ ICE-CREAM FLAVORS ✿

Παγωτό (μπάλα)	3.00€	Ice-cream (scoop)	3.00€
Καϊμάκι		Masticha	
Βανίλια Μαδαγασκάρης		Madagascar vanilla	
Σοκολάτα		Chocolate	
Φράουλα		Strawberry	



ΣΕΦ - ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΠΕΤΑΝΑΚΗΣ
ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
(Φ.Π.Α. 13% & 24% ΣΕ ΠΟΤΑ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0.5%)

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει
αν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό στοιχείο (τιμολόγιο/απόδειξη).
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει φύλλα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.

Στο μαγείρεμα μας χρησιμοποιούμε αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο.
Το λάδι που χρησιμοποιείται στα τηγαντά είναι αραβοσιτέλαιο.
Τα κρέατα, τα ψάρια μας αλλά και τα λαχανικά, τα φρούτα και οι πατάτες είναι φρέσκα.
Τα μύδια, οι γαρίδες, τα καλαμάρια, τα καβούρια, τα χταπόδια και ο μπακαλιάρος μας
είναι φρεσκοκατεψυγμένα.
Η διαθεσιμότητα φρέσκων μικρών ψαριών, όπως γαύρο και σαρδέλα, μπορεί να είναι
περιορισμένη λόγω καιρικών συνθηκών. Εναλλακτικά, μπορεί να προσφέρουμε
κατεψυγμένα για να μπορέσετε να τα απολαύσετε ανεξάρτητα.
Μη διστάσετε να μας ρωτήσετε για περισσότερες πληροφορίες.

CHEF - MARKETING REGULATIONS RESPONSIBLE: CHRISTOS KAPETANAKIS
PRICES INCLUDE ALL LEGAL TAXES
(V.A.T. 13% & 24% TO DRINKS & BEVERAGES, MUNICIPAL TAXES 0.5%)

Consumer, is not obligated to pay,
if the notice of payment (receipt/invoice) has not been received.
The establishment is obligated to have complaint forms in a special case, next to the exit door.

For cooking we use extra Virgin Olive Oil. For frying we use corn oil.
Our meat, fish, vegetables, fruit and potatoes are fresh.
Our mussels, shrimps, squids, crabs, octopus and cod are frozen.
Please note that availability of fresh small fish, such as anchovies and sardines, may be limited
due to weather conditions. As a result, we may offer frozen alternatives to ensure you can still
enjoy their delightful flavors. Feel free to ask us for more details or alternatives.

 **Κατάλληλο για vegans / Suitable for vegans**  **Πικάντικο - Καυτερό / Spicy**

*Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.
Please inform the staff of the establishment of any allergies or intolerances you have.*

