

## Bread & dip

|   |        |
|---|--------|
| An assortment of daily baked bread, marinated Kalamata olives, Cretan baby olives and extra virgin olive oil<br>Ποικιλία από φρεσκοψημένα ψωμάκια, μαριναρισμένες ελιές Καλαμάτας, baby ελιές Κρήτης και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο | 3,50 € |
| Fresh sourdough bread, pitta bread and dip<br>Φρέσκο ψωμί με προζύμι, πίτα και ντιπ   | 3,50 € |
| Gluten-free bread and dip<br>Ψωμάκι χωρίς γλουτένη και ντιπ<br>(GF)   | 3,80 € |

## Salads

|  |         |
|--|---------|
| Lentil salad mixed with peeled tomato, feta cheese and purple kale<br>Σαλάτα με φακές, ψιλοκομμένη τομάτα, φέτα και μωβ λάχανο kale<br>(V) (GF)  | 11 €    |
| Caesar salad with tender lettuce, chickpea leaves, avocado and sunflower seeds<br>Σαλάτα Caesar με τρυφερό μαρούλι, φύλλα αρακά, avocado και ηλιόσπορο   | 13,50 € |
| Optional Addition / Προσθέστε Προαιρετικά<br><i>Chicken fillet / Φιλέτο κοτόπουλο: 2€</i><br><i>Shrimps / Γαρίδες: 3,50€</i>   |         |
| Green salad, tender spinach and kale leaves, celery root tagliatelle, almond and goat cheese crumble and lemon-lime dressing<br>Πράσινη σαλάτα με τρυφερά φύλλα σπανάκι και λάχανο kale, ταλιατέλες σελινόριζας, αμύγδαλα και κατσικίσιο τυρί με λαδολέμονο<br>(GF) UPON REQUEST (V) | 13,50 € |
| Traditional Greek salad with skinless tomato, feta cheese, kritamo and cracked rusk bread. Extra virgin olive oil dressing<br>Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με αποφλοιωμένες τομάτες, φέτα, κρίταμο, παξιμάδι και σως από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο<br>(GF) UPON REQUEST (V)             | 12,50 € |

## Raw bar cold creations

|   |         |
|---|---------|
| Sea bass carpaccio paired with crunchy sweet potato, fresh oregano and apricot dressing<br>Καρπάτσιο λαυράκι με τραγανή γλυκοπατάτα, φρέσκια ρίγανη και ντρέσινγκ βερίκοκου | 17,50 € |
| Crispy tuna tartar taquitos served on avocado guacamole and baby lettuce hearts<br>Τάκος με ταρτάρ τόνου σερβιρισμένο με γκουακαμόλε και καρδιές μαρουλιού                  | 15 €    |
| Avocado tzatziki dressing served with crispy leaf bread<br>Τζατζίκι από αβοκάντο σερβιρισμένο με τραγανό ψωμάκι   | 9,90 €  |

(V)

## Hot entries

|  |         |
|--|---------|
| Grilled octopus on creamed aubergine salad with vinegar and fresh oregano<br>Ψητό χταποδάκι πάνω σε μελιτζανοσαλάτα με ξύδι και φρέσκια ρίγανη | 17,00 € |
|--|---------|

(GF)

|  |         |
|--|---------|
| Calamari sauté served with red pesto and purple potato crisps<br>Καλαμάρι σωτέ σερβιρισμένο με κόκκινο πέστο και τσιπς μωβ πατάτας | 14,90 € |
|--|---------|

(GF)

|  |     |
|--|-----|
| Zucchini, herbs and feta cheese fritters with yogurt sauce<br>Κολοκυθάκι τηγανητό με βότανα, φέτα και σως γιαούρτι | 9 € |
|--|-----|

(V)

|  |         |
|--|---------|
| Pan fried whole baby fish served with lemon oil<br>Τηγανητή μαρίδα με λαδολέμονο | 11,50 € |
|--|---------|

## Pasta

|  |         |
|--|---------|
| Aegean lobster pasta with cherry tomatoes and grilled baby spring onion<br>Αστακομακαρονάδα με τοματίνια και φρέσκα ψητά κρεμμυδάκια   | 55 €    |
| Seafood giouvetsi with selection of seafood, broccoli and wild mushrooms<br>Γιουβέτσι θαλασσινών με μπρόκολο και άγρια μανιτάρια   | 18,50 € |
| Gluten free penne pasta with slow cooked rib eye chunks, sage<br>and chili tomato sauce<br>Πέννες χωρίς γλουτένη με αργοψημένο rib eye, φασκόμηλο και πικάντικη<br>σάλτσα τομάτας<br>Ⓜ | 16,50 € |
| Sweet potato gnocchi, crispy kale, wild mushrooms and red wine reduction<br>Νιόκι γλυκοπατατάς με τραγανό λάχανο kale και σάλτσα κόκκινου κρασιού<br>και άγριων μανιταριών<br>Ⓜ Ⓝ      | 14,50 € |

## Main courses

|   |             |
|---|-------------|
| Fresh oven baked salmon in a barley flaxseed and herbs crust<br>on a bed of quinoa tabbouleh and honey-mustard sauce<br>Φρέσκος σολομός ψητός στον φούρνο με κρούστα μυρωδικών πάνω<br>σε μαξιλάρι από κινόα ταμπουλέ και σάλτσα μουστάρδας με μέλι   | 21 €        |
| Aegean grilled fresh tuna fillet, organic zucchini, chili<br>Τόνος Αιγαίου με βιολογικό κολοκύθι και τσίλι πιπεριές   | 28 €        |
| Dry aged Black Angus rib eye on charcoal, served with roast tomato<br>and asparagus<br>Rib eye στα κάρβουνα σεβριρισμένο με ψητά σπαράγγια και ψητή τομάτα<br>Ⓜ   | 85 € / kilo |
| Black Angus Beef burger, melted cheese, sautéed mushrooms, lettuce<br>and tomato with crunchy potato chunks<br>Upon request (Skinny burger with no bread. Lettuce wrap available)<br>Black Angus μπέργκερ με λιωμένα τυριά, σωτέ μανιτάρια, μαρούλι, τομάτα<br>και τηγανητή πατάτα<br>Επιλογή (Χωρίς ψωμί. Τυλιγμένο με μπλανσαρισμένο μαρούλι) | 21 €        |
| Grilled chicken skewer served with baked salad and poppy seed lemon oil<br>Ψητό σουβλάκι κοτόπουλο σεβριρισμένο με ψητή σαλάτα, παπαρουνόσπορο<br>και λαδολέμονο  | 19 €        |

## Desserts

- Angel hair pastry with mahlab syrup and kaimaki ice cream 8 €  
Τραχανό κανταΐφι με σιρόπι αρωματισμένο με μακλέπι και παγωτό καϊμάκι  
Ⓥ
- Our famous Banoffee with caramel toffee, banana, digestive biscuit 8 €  
Το banoffee μας με καραμέλα, μπανάνα και μπισκότα digestive  
Ⓥ
- Dark chocolate soft soufflé served with vanilla ice cream and nut crumble 8,50 €  
Σουφλέ μαύρης σοκολάτας με παγωτό βανίλια και τραγανούς  
ξηρούς καρπούς  
Ⓥ
- Homemade ice cream selection 2,50 € / scoop  
Επιλογή από παγωτά δικής μας παραγωγής  
Ⓥ

GF: Gluten Free V: Vegetarian V: Vegan

Market Inspector: Christos Athanasiades. Prices include all legal taxes. The restaurant provides print forms for the submission of grievances. The oil used in fried dishes is a mix of vegetable oil; fresh oil is organic extra virgin olive oil. Please inform your waiter if you are allergic to any ingredients used.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρήστος Αθανασιάδης. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Το λάδι στα τηγανητά είναι μείγμα φυτικών ελαίων, το φρέσκο λάδι είναι οργανικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.