

DINNER

SALADS-ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad

Tomato, capers, feta cheese, cucumber, carob rusk, onion, olives,
green pepper and extra virgin Greek olive oil

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, φέτα, κάπαρη, παξιμάδι, αγγούρι, πιπεριά
πράσινη, κρεμμύδι,
ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

18

Green Salad

Baby spinach, with arugula, fresh herbs, goat cheese, nuts, marinated
currants in Vinsanto wine, Kalamansi dressing

Πράσινη σαλάτα, με baby σπανάκι, ρόκα, φρέσκα μυρωδικά, κατσικίσιο
τυρί, καρύδι, σταφίδες μαριναρισμένες σε Βινσάντο και dressing
εσπεριδοειδών

18 €

Shrimp Salad

Avocado, mango, fresh salad leaves, orange juice dressing

Αβοκάντο, μάνγκο, φρέσκα φύλλα σαλάτας, ντρέσσινγκ πορτοκαλιού

22

APPETIZERS-ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled Prawns

garlic, sweet and chilli peppers, parsley, lemon
σκόρδο, γλυκιά και τσίλι πιπεριά, μαιντανός, λεμόνι

24

Shrimps Tempura

guacamole salad, cocktail sauce
σαλάτα γουακαμόλε, κοκτέιλ sauce

24

White cheese Donuts

Salted caramel, framboise pearls and salt flower
Λουκουμάδες φέτας με αλμυρή καραμέλα, πέρλες φραμπουάζ, ανθός αλατιού

18

Grilled octopus

Fava from Santorini, caramelised onions, tomatini confit, capers
Φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένα κρεμύδια, τοματίνια κονφί κάπαρη

24

Mussels with wine and kefir sauce

Mussels, wine, kefir, parsley, dill, onion, garlic
Μύδια, κρασί, κεφίρ, μαιντανός, άνηθος, κρεμμύδι, σκόρδο

17

Tartar Beef fillet

Fillet Black Angus, Truffle, Chives, Sesame Wasabi, Mushroom Pickle, Salt Flower

Φιλέτο Black Angus, Σχοινόπρασο, Λάδι Τρούφας, Σουσάμι Wasabi, Πίκλα Μανιτάρι, Ανθός Αλατιού

29

Tartar Fresh Fish

Lime juice, lime zest, olive oil, chives, Chile pepper, coriander, red caviar

Χυμός λάιμ, ξύσμα λάιμ, ελαιόλαδο, σχοινόπρασο, πιπεριά τσίλι, κόλιανδρο,
κόκκινο χαβιάρι

24

MAIN COURSE-ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Chicken fillet

Mashed and grilled corn, king oyster mushroom and parmesan sauce
Πουρές καλαμποκιού, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρι king oyster, σάλτσα
παρμεζάνα 22€

Entrecôte Beef Tagliata

Beef fillet, grilled baby carrots, carrot puree, sauce Cafe de Paris
Φιλετο μοσχάρι, ψητά καροτάκια, πουρές καρότου, σάλτσα Cafe de Paris
36

Fresh White Fish

Celery root puree, wild broccoli, botargo, beurre blanc sauce
Πουρές σελινόριζας, άγριο μπρόκολο, αυγοτάραχο, σάλτσα beurre blanc

29

Grilled Salmon Fillet

Pea puree, peas, cherry tomatoes, lettuce, baby broccoli, kalamansi dressing
Πουρέ αρακά, αρακά, τοματίνια, μαρούλι, μπρόκολο, σάλτσα εσπεριδοειδών

23

Orzo shrimp risotto with orange comfit

Aromatic butter, bisque, thyme, and coriander oil

Κριθαρότο με γαρίδες, κομφί πορτοκάλι, αρωματικό

Βούτυρο, μπισκ και λάδι κόλιανδρου

23€

Shrimp Pasta

Linguini, tomato, basil, botargo

Λινγκουίνι, τομάτα, βασιλικός, αυγοτάραχο

25

Mutton Chops

Baby potatoes, garlic, orange, rosemary

Πατάτες, σκόρδο, πορτοκάλι, δενδρολίβανο

29

Lamb shank

Mashed potatoes, tomato confit, crispy onions, chives, gravy sauce

Πουρές πατάτας, τοματίνι confit, τραγανά κρεμύδια, σχοινόπρασο, γκρέιβι
σάλτσα

29

DESSERTS-ΓΛΥΚΑ

Pistachio Chocolate Cheesecake

Kataifi, pistachios

18

Coffee Sabayon

with espresso coffee and liqueur

17

Lemon & Lime Curd Tarte

cream, lemon & lime zest

16

Fresh fruit salad

Seasonal fruits

Φρουτοσαλάτα

20

Ice cream of your choice

Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mango and strawberry sorbet

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καρύδα, μάνγκο και φράουλα σορμπέ

6 per scoop

Gluten free and V-Vegan options for some of our dishes are available.

Just ask us.

We only use Greek olive of the highest quality

Please do inform us in case of allergies.

Responsible for the law CHRYSOULA ADAMOPOULOU.

The establishment is required to provide printed forms in a special case next to the door,
for the formulation of any existing complaints.

Prices are inclusive of all legal charges.

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