

DINNER

APPETIZERS-OPEKTIKA

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

Shrimps Tempura
guacamole salad, cocktail sauce
σαλάτα γουακαμόλε, κοκτέιλ sauce

White cheese Donuts

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

Grilled octopus

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

Mussels with wine and kefir sauce

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

Breasola tortellini (calf)

Calf bresaola, ricolta cheese, nutmeg, rucola, grana padano
Μπριζόλα μόσχου, ρικόττα, μοσχοκάρυδο, ρόκα, γκράνα παντάνο

Tartar Beef fillet

Rice wrappers, capers, pickled cucumber, onion, arugula, cognac, tabasco,
Worcestershire sauce, egg yolk

Φύλλο ριζιού, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι, ρόκα, κονιάκ, ταμπάσκο,
Worcestershire sauce, κρόκος αυγού ωμός

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

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

Shrimp Salad

Avocado, mango, fresh salad leaves, orange juice dressing
Αβοκάντο, μάνγκο, φρέσκα φύλλα σαλάτας, ντρέσσινγκ πορτοκαλιού

Green Salad

Walnuts, arugula, lettuce, apple, pear, pomegranate, goat cheese,
ginger dressing

Καρύδια, ρόκα, μαρούλι, μήλο, αχλάδι, ρόδι, κατσικίσιο τυρί,
ντρέσσινγκ με τζίντζερ

MAIN COURSE-ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Beef Tagliata

Beef fillet, grilled vegetables, sauce Cafe de Paris
Φιλετο μοσχάρι, ψητά λαχανικά, σάλτσα Cafe de Paris

Fillet Mignon

Beef fillet, celery root puree, grilled vegetables, red wine sauce
Μοσχαρίσιο φιλέτο, πουρές σελινόριζας, ψητά λαχανικά, σάλτσα
κρασιού

Chicken fillet

Cauliflower (puree, burnt, au gratin, fresh), parmesan, Safran sauce
Κουνουπίδι, (πουρές, ψητό, καμμένο, ογκρατέν, φρέσκο), σάλτσα
παρμεζάνας, κρόκο κοζάνης

Lamb shank

Mashed potatoes, tomato confit, crispy onions, chives, gravy sauce
Πουρές πατάτας, τοματίνι confit, τραγανά κρεμύδια, σχοινόπρασο,
γκρέιβι σάλτσα

Fresh White Fish

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

Grilled Salmon Fillet

Pea puree, peas, cherry tomatoes, lettuce, Asparagus, Salmon,
kalamansi dressing
Πουρέ αρακά, αρακά, τοματίνια, μαρούλι, σάλτσα εσπεριδοειδών

Shrimp Pasta

Linguini, tomato, basil, botargo

Λινγκουίνι, τομάτα, βασιλικός, αυγοτάραχο

DESSERTS-ΓΛΥΚΑ

Cheesecake with golden blueberry sheet with forest fruits on a golden blueberry sheet

Με φρούτα του δάσους σε χρυσό σεντόνι μύρτιλου

Chocolate lava with Matcha powder

Chocolate lava cake with matcha, ice cream and fresh fruits

Λάβα σοκολάτας, τσάι μάτσα, παγωτό, φρέσκα φρούτα

Pineapple Creme Brûlée

Creme brûlée with caramelized pineapple, whipped cream and seasonal forest fruits

Καραμελομένος ανανάς, σαντιγύ, φρούτα του δάσους εποχής

Fresh fruit salad

Seasonal fruits

Φρουτοσαλάτα

Ice cream of your choice

Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mango and strawberry sorbet
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καρύδα, μάνγκο και φράουλα σορμπέ

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).