



Ορεκτικά | Appetizers

- € 6,00 **Κρητική Μαραθόπιτα** (GV)
Cretan Fennel Pie
- € 7,00 **Μαστέλο Χίου** (DV)
στη σχάρα, με μαρμελάδα σμέουρο
Mastelo of Chios cheese
grilled, with raspberry sauce
- € 8,00 **Ταραμάς** (G)
με σκόνη ελιάς και σχοινόπρασο
Taramas (fish roe)
with olive dust and chives
- € 11,00 **Γαρίδες Tempura** (DN)
με γλυκόξινη σως τσίλι-wasabi και καρύδια
Shrimps Tempura
with sweet & sour chilli-wasabi sauce and walnuts
- € 13,00 **Ταρτάρ από ελληνικό μοσχάρι** (G)
με κάπαρη, αγγουράκι τουρσί και λεμονάτη σάλτσα
Beef Tartare made of greek meat
with capers, pickles and lemon sauce
- € 15,00 **Χταπόδι Σχάρας** (G)
με πίκλα από φινόκιο, δυόσμο και ταραμά σε μελάνι σουπιάς
Grilled Octopus
with pickled Florence fennel, spearmint and fish roe in cuttlefish ink



Σαλάτες | Salads

- € 9,00 **Χωριάτικη** (DV)
με τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, βαρελίσια φέτα και καπαρόφυλλα
Greek Salad
with tomatoes, cucumber, green peppers, onion, olives, feta cheese and caper leaves
- € 12,00 **Πατατοσαλάτα** (G)
με γαύρο μαρινάτο, τοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, κάπαρη, μαϊντανό και λαδολέμονο
Potato Salad
with marinated anchovies, cherry tomatoes, spring onion, capers, parsley, lemon and olive oil
- € 13,00 **Πράσινη** (DNV)
μανούρι, μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης, μαριναρισμένο αχλάδι, κολοκυθόσπουρους και μηλόξυδο
Green Salad
"manouri" traditional Greek cheese, red pepper chutney, marinated pear, pumpkin seeds and apple cider vinegar
- € 15,00 **Κινόα**
φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο, φινόκιο, βερίκοκο, σολομό και βινεγκρέτ μάνγκο
Quinoa Salad
spring onion, avocado, Florence fennel, dried apricots, salmon and mango vinegraitte
- € 16,00 **Ανεμόμυλος**
γαρίδες, σολομό, άνηθο, φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο, και ντρέσσινγκ λεμονιού
Anemomilos
shrimps, salmon, dill, spring onions, avocado and lemon dressing

Pasta / Risotto

- € 13,00 **Φρέσκα Ζυμαρικά** (DGV)
ταλιατέλες με φρέσκια τομάτα, βασιλικό, ελιές,
κάπαρη και μυζήθρα Φολεγάνδρου
Pasta Fresca
tagliatelle in fresh tomato sauce, basil, olives,
capers and Folegandrian "mizithra" cheese
- € 18,00 **Κριθαράκι** (DG)
με γαρίδες, καλαμάρι, τοματίνια, μυρωδικά και κρόκο Κοζάνης
Kritharaki (orzo)
with shrimps, calamari, cherry tomatoes, herbs and greek saffron
- € 16,00 **Risotto Porcini** (DV)
με γραβιέρα Νάξου, θυμάρι και λάδι λευκής τρούφας
with "graviera" yellow cheese, thyme and white truffle oil

Κυρίως Πιάτα | Main Dishes

- € 15,00 **Κοτόπουλο στήθος ψητό** (G)
με αρωματική σάλτσα μουστάρδας και πατάτες τηγανητές
Grilled Chicken breast
in aromatic mustard sauce, served with french fries
- € 25,00 **Rib Eye Black Angus** (GDA)
με σως bourbon. Σερβίρεται με πουρέ καρότου
with sweet bourbon sauce. Served with carrot purée
- € 16,00 **Λαυράκι φιλέτο** (G)
με κρέμα κουνουπιδιού αρωματισμένη
με λάδι φουντουκιού και φινόκιο
Sea bass fillet
with hazelnut cauliflower cream and Florence fennel



Επιδόρπιο | Dessert

- € 7,00 **Mango Crème brulle** (VD)
ελαφριά, με μάνγκο, χωρίς αυγά
Mango Crème brulle
light version, with mango, no eggs
- € 7,00 **Τάρτα σοκολάτας** (VDA)
Chocolate tart
- € 8,00 **Banoffee** (DGA)
Με καραμέλα, μπανάνα, σαντιγύ και λάιμ
Banoffee
with caramel, biscuits, banana lime and whipped cream
- € 2,00 **Παγωτό διάφορες γεύσεις** (D)
μπάλα / scoop
Ice-Cream various flavors

*Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες,
παρακαλούμε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας.
If you have any special dietary requirements or allergies,
please inform your waiter.*

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.
Prices include all legal taxes.*

