

—	Προζυμένιο ψωμί λευκό και ολικής άλεσης, χειροποίητες πίτες, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και τσακιστές ελιές Sourdough white & whole wheat bread, handmade pita pies, extra virgin olive oil, and crushed olives	5,00
---	--	------

— **ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS**

Σούπα Ημέρας Soup of the Day	16,00
Ρεβυθοκεφτέδες με πουρέ παντζαριού, ντιπ σκόρδου και σάλτσα ξυδιού sherry Crispy chickpea fritters with smooth beetroot purée, creamy garlic dip, and sherry vinegar (vegan) (1-2-13-14)	20,00
Τάρτα λευκών και άγριων μανιταριών με κρέμα τυριού και πουρέ γλυκιάς κολοκύθας Wild white mushroom tart with cream cheese and sweet pumpkin purée (vegetarian) (2-4-5-9-14)	22,00
Dumplings με καβουρδισμένο κιμά, κουκουνάρι, λάχανο Savoy confit και σάλτσα λεμονιού Dumplings with a meat and pine nut filling, served with Savoy cabbage confit and a light lemon sauce (1-2-4-5-8-9-10-11-13-14)	24,00
Ceviche λαβράκι με άγρια χόρτα, chips από μωβ πατάτα, καψαλισμένο καλαμπόκι και σάλτσα jalapeño (πικάντικο) Sea bass ceviche with wild greens, purple potato chips, charred corn, and jalapeño sauce (spicy) (2-3-4-12-13-14)	26,00
Black Angus carpaccio μόσχου με πανακότα παρμεζάνας, πέρλες από ξύδι βαλσάμικο και φύλλα μουστάρδας Black Angus beef carpaccio with parmesan panna cotta, balsamic pearls, and mustard leaves (4-13-14)	28,00

— **ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS**

Ελληνική σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, κρέμα φέτας, ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Traditional Greek salad with colourful cherry tomatoes, feta cream, oregano, and extra virgin olive oil (4-14)	18,00
Πράσινη σαλάτα με εσκαρόλ, αρσενικό Νάξου, καρύδια, με vinaigrette από εσπεριδοειδή και αποξηραμένα σύκα Ταξιάρχη Green salad with escarole, Naxos arseniko cheese, walnuts, and a citrus vinaigrette with Taxiarchis dried figs (vegetarian) (4-8-9-14)	16,00
Ψητά παντζάρια με πορτοκάλι, μοτσαρέλα buffalo, crumble παντζαριού και vinaigrette ροδιού Roasted beetroot with juicy orange slices, buffalo mozzarella, beetroot crumble, and pomegranate vinaigrette (vegetarian) (1-2-4-7-8-9-10-11-13-14)	22,00
Ζεστή σαλάτα με κόκκινο λάχανο και καρότο, φρέσκο κόλιανδρο, κάσιους και γαρίδες μαριναρισμένες σε αρωματικό ginger με κουρκουμά (πικάντικη) Warm red cabbage and carrot medley with fresh coriander, cashews, and prawns, marinated in aromatic ginger and turmeric (spicy) (1-2-3-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	28,00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & RIZOTO | PASTA & RISOTTO

Παπαρδέλες με μοσχάρι ραγού Pappardelle with slow-cooked beef ragù (1-2-5-9-13-14)	24,00
Ριζότο λεμονιού με κρέμα παρμεζάνας, φρέσκο βασιλικό και ψητά σπαράγγια Lemon risotto with parmesan cream, fresh basil, and roasted asparagus (vegetarian) (2-4-14)	26,00
Σπαγγέτι βουτύρου με καραμελωμένα κρεμμύδια και flakes φρέσκιας τρούφας Butter spaghetti with caramelised onions and fresh truffle shavings (2-4-8-13-14)	32,00
Φρέσκα orecchiette με φιλέτο σολομού, κρέμα γάλακτος και yuzu Fresh orecchiette with salmon fillet, light cream, and yuzu dressing (2-4-5-6-11-13-14)	28,00

ΨΑΡΙ | FISH

Φιλέτο λαβράκι σωτέ με χόρτα εποχής, πατάτες καρέ και σάλτσα λεμονόχορτου Sautéed sea bass fillet with seasonal greens, diced potatoes, and lemongrass sauce (2-6-13-14)	36,00
Φιλέτο μυλοκόπι με κρούστα από φιστίκι Αιγίνης, πουρέ από αγκινάρα Ιερουσαλήμ και σάλτσα nduja Shi drum fillet with Aegina pistachio crust, Jerusalem artichoke purée, and nduja sauce (2-4-6-8-9-11-13-14)	38,00

ΚΡΕΑΣ | MEAT

Κοτόπουλο στήθος φιλέτο με πλιγούρι, κολοκυθάκια και gravy με θυμάρι Chicken breast fillet with bulgur wheat, sautéed zucchini, and aromatic thyme gravy (1-2-4-11-14)	26,00
Σπιτικός γύρος ελληνικής φάρμας με αφρό τζατζίκι, χειροποίητες πίτες και τηγανητές πατάτες Artisanal Greek pork gyro with tzatziki mousse, warm handmade pita pies, and crispy french fries (1-2-4-7-8-9-11-13-14)	29,00
Χοιρινά μάγουλα braisées με πουρέ από μήλο και παστινάκι, σάλτσα από δαμάσκηνα και κόκκινο κρασί Braised pork with apple and parsnip purée, served with a velvety red wine plum sauce (2-4-14)	32,00
Flank tagliata από μοσχάρι Black Angus, λαχανικά σχάρας και σάλτσα με λευκό Porto Flank Black Angus beef tagliata steak with grilled vegetables and white Port sauce (4-8-13-14)	34,00
Αρνί σιγομαγειρεμένο στη γάστρα με πατάτες αντιναχτές και σάλτσα δεντρολίβανο Oven-braised lamb with golden tossed potatoes, paired with a fragrant rosemary sauce (1-2-4-8-11-14)	38,00

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες τηγανητές Crispy golden french fries (1-2-8-9-14)	5,50
Πουρές γλυκοπατάτας βουτύρου Creamy buttered sweet potato purée (vegetarian) (4-14)	5,50
Άγριο ρύζι πιλάφι Wild rice pilaf (2-4)	5,50
Ψητά λαχανικά Grilled vegetables	5,50

ΓΛΥΚΑ | DESSERT

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα με παγωτό μαστίχα Traditional orange pie with mastiha ice cream (2-4-5-7-9-10-11-13-14)	10,00
Μους σοκολάτας Valrhona πάνω σε τραγανό μπισκότο πραλίνας, κρέμα σοκολάτας γάλακτος και σάλτσα από passion fruit Valrhona chocolate mousse on a crispy praline biscuit, milk chocolate cream, and passion fruit sauce (2-4-5-9-13-14)	14,00
Semifreddo καραμέλας με κρέμα από ελληνικό καφέ και καραμελωμένα φουντούκια Caramel semifreddo infused with Greek coffee cream and crunchy caramelised hazelnuts (2-4-5-9-13-14)	12,00

ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM & SORBET

Βανίλια Μαδαγασκάρης Madagascar vanilla (4-5-9-10-13-14)	6,00
Σοκολάτα Belgian choco chips Belgian choco chips (2-4-5-9-10-11-13-14)	6,00
Φιστίκι Αιγίνης Aegina pistachio (2-4-5-9-10-11-13-14)	6,00
Μαστίχα Mastiha (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
Πεπόνι Melon (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
Σορμπέ λεμόνι Lemon sorbet (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
Σορμπέ μάνγκο Mango sorbet (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
Αφογκάτο Affogato (4-5-9-10-13-14)	8,00

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS

- 1 - ΣΕΛΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΕΛΙΝΟ / CELERY
- 2 - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- 3 - ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ / CRUSTACEANS
- 4 - ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ / DAIRY
- 5 - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΑΥΓΑ / EGGS
- 6 - ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΨΑΡΙΑ / FISH
- 7 - ΛΟΥΠΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΛΟΥΠΙΝΟ / LUPINS
- 8 - ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (ΣΙΝΑΠΙ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΙΝΑΠΙ / MUSTARD
- 9 - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ / NUTS
- 10 - ΦΙΣΤΙΚΙ (ΑΡΑΧΙΔΑ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΑΡΑΧΙΔΑ / PEANUTS
- 11 - ΣΠΟΡΟΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΥΣ ΣΠΟΡΟΥΣ / SESAME
- 12 - ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ/ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΥΤΑ / SHELLFISH
- 13 - ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΣΟΓΙΑ / SOY
- 14 - ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ / SULFUR DIOXIDE, SULPHITES

ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ, ΣΟΓΙΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ. ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ, ΣΗΣΑΜΙΟΥ /
THE ICE CREAM CONTAINS MILK, EGG, SOY, GLUTEN. IT MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS AND OTHER NUTS, SESAME.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και υπηρεσίες και αναγράφονται σε ευρώ (€). Σας παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές δυσανεξίες. Το μενού μας ενδέχεται να περιέχει ίχνη αλλεργιογόνων ουσιών. Ορισμένα πιάτα περιλαμβάνουν γαλακτοκομικά προϊόντα (τυρί, βούτυρο, γιαούρτι). Όλα τα κρέατα και τα ψάρια είναι νωπά, ενώ οι πατάτες είναι φρέσκες. Στις σαλάτες και σε άλλα πιάτα χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής προέλευσης και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Π.Ο.Π.. Κουτί παραπόνων και δελτίο διαμαρτυρίας βρίσκονται στην υποδοχή. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Κόκκινος

You are not obliged to pay if you do not receive a legal receipt or invoice. All prices are in euros (€) and include applicable taxes and service charges. Please inform us of any allergies or intolerances. Some dishes may contain or come into contact with allergenic ingredients. Dairy products such as cheese, butter, and yogurt are used in certain menu items. All meat and fish are fresh. Potatoes are freshly cut and fried in sunflower oil. Virgin olive oil is used in all salads and other dishes. Feta cheese is P.D.O. certified. A suggestion box is available at the reception. Market Inspection Officer: Vasilis Kokkinos