

— 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

Σούπα Ημέρας | Soup of the Day 16,00

— ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πολύχρωμη πράσινη σαλάτα με τοματίνια, πιπεριά Φλωρίνης και vinaigrette εσπεριδοειδών | Seasonal mixed greens with cherry tomatoes, Florina red peppers, and a vibrant citrus vinaigrette (vegan) 14,00
(8-11-13-14)

Κρητικός ντάκος με κριθαροκουλούρα, ξινομυζήθρα, ελιές και κάπαρη | Traditional Cretan dakos with barley rusks, creamy xinomizithra cheese, olives, and capers (vegetarian) 16,00
(2-4-9-13-14)

Σαλάτα Καίσαρα με κοτόπουλο, τραγανή πανσέτα και κρουτόν με αρωματικά | Classic Ceasar salad with grilled chicken breast, crispy pancetta, and aromatic croutons 18,00
(1-2-4-6-9-11-13-14)

— ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO | PASTA - RISOTTO

Παπαρδέλες με μοσχάρι ραγού | Pappardelle with slow-cooked beef ragù 24,00
(1-2-5-9-13-14)

Ριζότο λεμονιού με κρέμα παρμεζάνας, φρέσκο βασιλικό και ψητά σπαράγγια | Lemon risotto with parmesan cream, fresh basil, and roasted asparagus (vegetarian) 26,00
(2-4-14)

Φρέσκα orecchiette με φιλέτο σολομού, κρέμα γάλακτος και yuzu | Fresh orecchiette with salmon fillet, light cream, and yuzu dressing 28,00
(2-4-5-6-11-13-14)

ΨΑΡΙ | FISH

Φιλέτο σολομού σωτέ μαριναρισμένο σε soya sauce, με σέσκουλο, γλάσο τζιντζερ και πουρέ κόκκινης κολοκύθας | Sautéed salmon fillet marinated in soya sauce, served with chard, ginger glaze, and velvety red pumpkin purée (1-2-4-6-11-13-14) 32,00

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

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

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

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

Flank tagliata από μοσχάρι Black Angus, με 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

SANDWICHES & BURGERS

Ψημένο sandwich με γραβιέρα Νάξου και χοιρομέρι Καρδίτσας | Toasted sandwich with Naxos graviera cheese and Karditsa pork (2-4-8-13-14) 9,00

Avocado toast ολικής άλεσης μεμανιτάρι πορτομπέλο στη σχάρα, πίκλα κρεμμύδι και φουρνιστά τοματίνια | Whole-grain avocado toast with grilled portobello mushrooms, pickled onions, and oven-roasted cherry tomatoes (vegan) (1-2-9-13-14) 12,00

Club sandwich με φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, γραβιέρα Τήνου, ντομάτα, iceberg και πικάντικη μαγιονέζα | Chicken club sandwich with crispy bacon, Tinos graviera cheese, juicy tomato, iceberg, and spicy mayonnaise (1-2-4-5-7-9-11-13) 18,00

Burger από μοσχάρι Black Angus με κρέμα γραβιέρας, ντομάτα και καραμελωμένα κρεμμύδια | Black Angus beef burger with creamy graviera cheese, fresh tomato, and caramelised onions (1-2-4-5-7-9-11-13-14) 22,00

Όλα τα πιάτα συνοδεύονται από φρέσκες τηγανητές πατάτες ή πολύχρωμη σαλάτα με vinaigrette εσπεριδοειδών | All dishes are served with freshly cut crispy french fries or a colourful salad with citrus vinaigrette (1-2-8-9-11-13-14)

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ (Για δυο άτομα) | PLATTERS (Serves two)

Ποικιλία ελληνικών τυριών - Κασέρι Ξάνθης, Βολάκι Άνδρου, Σαν Μιχάλη Σύρου, Ανεβατό Γρεβενών, Μετσοβόνη - συνοδευόμενη από chutney και μαρμελάδα φρούτων εποχής Curated Greek cheese board - Xanthi Kaseri, Andros Volaki, Syros San Michali, Grevena Anevato, Metsovone - served with chutney and seasonal fruit jam (vegetarian) (2-4-8-9-11-13-14)	32,00
Ποικιλία ελληνικών αλλαντικών - σαλάμι Λευκάδος, λούντζα Τήνου, σαλάμι άερος με μαύρη παπαρούνα και προσούτο Ευρυτανίας Greek cured meat selection - Lefkada salami, Tinos lountza, black poppy salami, and Evrytania prosciutto (2-4-8-9-11-13-14)	38,00
Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών Greek cheese & cured meat selections (2-4-8-9-11-13-14)	35,00

ΓΛΥΚΑ | DESSERT

Αφράτο cookie με φυστικοβούτυρο και κομμάτια σοκολάτας Valrhona Soft-baked peanut butter cookie with Valrhona chocolate chunks (2-4-5-9-10-11-13-14)	8,00
Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα με παγωτό μαστίχα Traditional orange pie with mastiha ice cream (2-4-5-7-9-10-11-13-14)	10,00

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