



| | |
|--|------|
| Colorful cherry tomatoes, cucumber, capers, olives, milk curd, oil rusk, sea fennel and aromatic olive oil | 11,0 |
| Mixed salad, hazelnuts, red apple, roasted beets, fried onion flakes, Caprino cheese and dressing of fig balsamico | 11,5 |
| Valerian, iceberg, radicchio, mixed nuts, roasted talagani cheese, thyme vinaigrette | 11,5 |
| Baby spinach, avocado, crispy chickpeas, Portobello mushrooms roasted, flaxseed, oil rusks, cherry tomatoes confit and lemon dressing with fennel seeds ^(v) | 12,0 |
| Goat cheese, roasted almond and spicy honey | 9,5 |
| Fluffy meatballs with potato chips, yogurt dip and tomato sauce | 9,9 |
| Chicken strips fillet breaded with corn flakes, cream cheese and black garlic paste | 9,0 |
| Variety of wild mushrooms fricassée with egg-lemon sauce | 9,5 |
| Spinach pie with rustic pastry, feta cream and tomato pearls | 8,5 |
| Smoked eggplant cream with sundried tomatoes, cherry tomatoes confit, crispy chickpeas and baked pita bread | 8,0 |
| Prawn* on celeriac cream, marinated lotus fruit and sour apple | 11,0 |
| Squid* in basil sauce, cherry tomatoes and potato "straw" | 12,5 |
| Bruschetta with sour cream, grilled vegetables, avocado, lime and smoked salmon* | 13,0 |
| Pappardelle* with slow-cooked beef (pullet) and parmesan flakes | 15,5 |
| Rigatoni with chicken, broccoli and sundried tomato in cheese sauce | 14,5 |
| Linguini in bisque sauce with shrimp*, asparagus and cherry tomatoes | 17,0 |
| Gnocchi* "Moussaka" with minced meat, béchamel, eggplant mousse and parmesan | 14,5 |
| Risotto "Spetzofai" with colored peppers, beef sausage, tsalafouti cream cheese and pepperoncino | 16,0 |
| Ossobuco, beef shank slow-cooked in its broths with vegetables and gremolata, served with parmesan orzo | 24,0 |
| Lamb shank braisé, with vegetable frumenty and sour variant mizithra | 22,0 |
| Tagliata, Black Angus beef steak with grilled vegetables and baby arugula | 32,0 |
| Tomahawk, pork chop with fresh French fries and thyme sauce | 23,0 |
| Grazing livestock chicken fillet vacuum cooked in sous vide, with chanterelles and tarragon on butter spaghetti | 16,0 |
| Beef sticks burgers with mashed potatoes, stew sauce and aromatic yogurt | 14,5 |
| Sea bream fillet with sautéed greens and lime sauce | 18,0 |
| Banoffee*, vanilla crumble, milk caramel, fresh bananas and praline glaze | 9,0 |
| Vegan Chocolate cake*, vegan cake with chocolate praline craquant and vegan ice cream praline | 8,5 |
| Ekmek Kadayifi*, fragrant kadayfi with walnut and flavored cinnamon bavaroise sprinkled with caramelized almond flakes | 9,8 |
| Chocolate tart*, fluffy tart with raspberry sauce coated with ganache and chocolate crème | 9,0 |
| Apple pie*, almond cream tart and milk caramel, coated with green apple filling | 9,0 |
| Walnut pie, the traditional "Brunette" with chocolate icing, accompanied by fresh vanilla cream and Madagascar vanilla ice cream | 9,0 |
| "Broken" Millefeuille, caramelized puff pastry sheet*, crème brûlée, Madagascar vanilla ice cream and chocolate, caramel syrup | 9,0 |

CHEF LEONIDAS SIOKOS

^(v) Vegan. * Frozen. In salads we use extra virgin olive oil and for frying sunflower oil. Please inform us for any food allergies. In case you need an invoice, please inform your waiter in advance. Prices are inclusive of IVA 13% & 24%, Municipal tax 0,5%. Responsible for the application of Market Regulations: Vassilios Paschalis.



| | |
|---|------|
| Πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, κάπαρη, ελιές, γαλοτύρι, λαδοπαξίμαδο, κρίταμο και αρωματικό ελαιόλαδο | 11,0 |
| Ανάμεικτη σαλάτα, φουντούκια, κόκκινο μήλο, ψητά παντζάρια, νιφάδες τηγανητό κρεμμύδι, τυρί Carprino και dressing balsamico σύκου | 11,5 |
| Βαλεριάνα, iceberg, ραντίτσιο, ανάμεικτοι ξηροί καρποί, ψητό ταλαγάνι, vinaigrette από θυμάρι | 11,5 |
| Baby σπανάκι, αβοκάντο, τραγανά ρεβίθια,μανιτάρια Portobello ψητά, λιναρόσπορος, παξιμαδάκι λαδιού, ντοματίνια confit και dressing λεμονιού με μαραθόσπορο ^(v) | 12,0 |
| Κατσικίσιο τυρί, αμύγδαλο καβουρδισμένο και καυτερό μέλι | 9,5 |
| Αφράτα κεφτεδάκια με chips πατάτας, dip γιαουρτιού και σάλτσα ντομάτας | 9,9 |
| Chicken strips, (λωρίδες) από φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο με flakes καλαμπόκι, κρέμα τυριού και πάστα από μαύρο σκόρδο | 9,0 |
| Ποικιλία από άγρια μανιτάρια φρικασέ με σάλτσα αβγολέμονο | 9,5 |
| Σπανακόπιτα με χωριάτικο φύλλο, κρέμα φέτας και πέρλες από ντομάτα | 8,5 |
| Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας με λιαστή ντομάτα, ντοματίνια κονφί, τραγανά ρεβίθια και ψητή πίτα | 8,0 |
| Γαρίδες* πάνω σε κρέμα σελινόριζα, μαριναρισμένο λωτό και ξινόμηλο | 11,0 |
| Καλαμάρι* σε σάλτσα βασιλικού, ντοματίνια και «άχυρο» πατάτας | 12,5 |
| Μπρουσκέτα με sour cream, ψητά λαχανικά, αβοκάντο, lime και καπνιστό σολομό* | 13,0 |
| Παπαρδέλες* με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι (pullet) και flakes παρμεζάνας | 15,5 |
| Ριγκατόνι με κοτόπουλο, μπρόκολο και λιαστή ντομάτα σε σάλτσα τυριών | 14,5 |
| Λιγκουίνι με γαρίδες*, σπαράγγια και ντοματίνια σε σάλτσα bisque | 17,0 |
| Νιόκι* «μουσακάς» με ραγού κιμά, μπεσαμέλ, μους μελιτζάνας και παρμεζάνα | 14,5 |
| Ριζότο «σπετζοφάι» με τρίχρωμες πιπεριές, λουκάνικο μοσχαρίσιο, τσαλαφούτι και πεπεροντσίνο | 16,0 |
| Ossobuco, μοσχαρίσιο κότσι σιγομαγειρεμένο στους ζωμούς του με λαχανικά και gremolata, σερβίρεται με κριθαρότο παρμεζάνας | 24,0 |
| Αρνί κότσι γάλακτος braisé, με τραχανότο λαχανικών και ξινομυζήθρα | 22,0 |
| Tagliata, μοσχαρίσια μπριζόλα Black Angus με ψητά λαχανικά και baby ρόκα | 32,0 |
| Tomahawk, χοιρινή μπριζόλα με φρέσκιες πατάτες τηγανητές και σάλτσα θυμάρι | 23,0 |
| Κοτόπουλο στήθος ελευθέρας βοσκής μαγειρεμένο σε κενό αέρος, με κανθαρέλες και εστραγκόν πάνω σε σπαγγέτι βουτύρου | 16,0 |
| Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια sticks με πουρέ πατάτας, σάλτσα στιφάδο και αρωματικό γιαούρτι | 14,5 |
| Φιλέτο τσιπούρας με χόρτα τσιγαριαστά και σάλτσα μοσχολέμονο | 18,0 |
| Banoffee*, κραμπλ βανίλιας, καραμέλα γάλακτος, φρέσκιες μπανάνες και γλάσο πραλίνας | 9,0 |
| Vegan Chocolate cake*, vegan κέικ με σοκολατένια καρδιά πραλίνα craquant και vegan παγωτό πραλίνα | 8,5 |
| Εκμέκ Κανταΐφι*, μυρωδάτο κανταΐφι με καρύδι και αρωματισμένη μπαβαρούαζ κανέλας πασπαλισμένη με καραμελωμένες νιφάδες αμυγδάλου | 9,8 |
| Τάρτα σοκολάτα*, αφράτη τάρτα με σάλτσα βατόμουρο επικαλυμμένη με ganache και crème σοκολάτας | 9,0 |
| Μπλόπιτα*, τάρτα αμυγδαλόκρεμα και καραμέλα γάλακτος, επικαλυμμένη από γέμιση πράσινου μήλου | 9,0 |
| Καρυδόπιτα, η παραδοσιακή «Μελαχρινή» με γλάσο σοκολάτας, συνοδεύεται με δροσερή κρέμα βανίλιας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης | 9,0 |
| Σπαστό Millefeuille, καραμελωμένο φύλλο σφολιάτας*, crème brûlée, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και σοκολάτα, σιρόπι καραμέλα | 9,0 |

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΕΝΟΥ: CHEF ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΣΙΩΚΟΣ

^(v) Vegan - κανένα ζωικό συστατικό. * Κατεψυγμένο. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο. Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες. Σε περίπτωση έκδοσης τιμολογίου παρακαλούμε όπως ενημερώσετε εγκαίρως το service. Στις τιμές περιλαμβάνονται ΦΠΑ 13% επί των τιμών και Δημοτικός Φόρος 0,5%. Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλειος Πασχάλης.