



Πολύχρωμα ντοματίνια , αγγούρι, κάπαρη, ελιές, ανεβατό τυρί κρέμα, λαδοπαξίμαδο, κρίταμο, αρωματικό ελαιόλαδο	11,5€
Chicken avocado salad με iceberg και baby ρόκα, πράσινο μήλο, πολύχρωμα ντοματίνια, flakes παρμεζάνας, καρύδια pecans και citrus sauce	13,0€
Salmone con quinoa , τρίχρωμη κινόα, καρότο, αγγούρι, αβοκάντο, πιπεριά κόκκινη, τζίντζερ, φιστίκι Αιγίνης, σολομός Gravlax με Thai dressing (Pescaterian)	15,2€
Ανάμεικτη σαλάτα , φουντούκια, κόκκινο μήλο, ψητά παντζάρια, νιφάδες τηγανητό κρεμμύδι, τυρί Caprino και dressing βαλσάμικο σύκο	12,0€
Τραγανές κροκέτες κολοκυθίου και γλυκοπατάτας, αρωματισμένες με φρέσκα μυρωδικά, ξινό τραχανά, δροσερό sour cream, γλάσο δυόσμου και gel κολοκυθίου	9,5€
Ντολμαδάκια αμπελόφυλλου σε beurre blanc λεμονιού, crumble χαρουπιού, gel lime, λάδι άνθηου και esruma λεμονιού	8,5€
Κατσικίσιο τυρί με αμύγδαλο και καυτερό μέλι	9,5€
Αφράτα κεφτεδάκια με chips πατάτας, κρέμα γιαουρτιού και σάλτσα ντομάτας	9,9€
Αρroz άγριων μανιταριών με αρώματα μαύρης μπύρας και Dijon μουστάρδας, παντρεμένα με αποξηραμένα βερίκοκα και flakes παρμεζάνας	9,5€
Αλμυρό cheesecake με μαριναρισμένες γαρίδες* με νότες lime, βάση από παξιμάδι χαρουπιού με άρωμα chili oil, κρέμα γαλοτύρι, ντοματίνια και avocado	12,5€
«Μίνι μουσακάς» σε φωλιά πατάτας, γεμιστός με καπνιστή μελιτζάνα, αρωματικό ραγού μοσχαρίσιου κιμά και ελαφριά βελουτέ μπεσαμέλ τρούφας	9,5€
Ψητή μελιτζάνα με καπνιστή κρέμα πιπεριάς, σάλτσα γιαούρτι με βότανα και γλασέ δυόσμου	8,0€
Παπαρδέλες* με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι (pulled) και flakes παρμεζάνας	16,0€
Ριγκατόνι με κοτόπουλο , μπρόκολο και λιαστή ντομάτα σε σάλτσα τυριών	15,0€
Λιγκουίνι με γαρίδες* , σπαράγγια και ντοματίνια σε σάλτσα bisque	17,5€
Risotto «Γεμιστά» με γαλοτύρι, τρίχρωμες πιπεριές, κουκουνάρι και σταφίδα, αρωματισμένο με γλάσο δυόσμου και gel κολοκύθι	14,5€
Ψαρονέφρι "sous vide" πάνω σε βελουτέ σελινόριζας, καραμελωμένα κρεμμύδια βαλσάμικου, σάλτσα Porto και crumble καρυδιού	16,5€
Tagliata , μοσχαρίσια μπριζόλα Black Angus με ψητά λαχανικά και baby ρόκα	34,0€
Tomahawk , χοιρινή μπριζόλα με φρέσκιες πατάτες τηγανητές και σάλτσα θυμάρι	25,0€
Pollo Parmigiano , κοτόπουλο πανέ με σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα στο φούρνο, pesto βασιλικού και τηγανητές πατάτες	15,0€
Μπιφτέκια ψητά Pizzaiolo με σάλτσα ντομάτας και φρέσκια μοτσαρέλα, pesto βασιλικού και τηγανητές πατάτες	14,5€
Φιλέτο τσιπούρας με baby πατάτες, σπαράγγια, μανιτάρια πλευρώτους σε βελουτέ ψαριού με άνηθο, μάραθο και lime	18,5€
Grill - Σολομός φιλέτο 22,0 Κοτόπουλο στήθος ελευθέρως βοσκής 14,0 Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές ή ψητά λαχανικά	
Banoffee* , κραμπλ βανίλιας, καραμέλα γάλακτος, φρέσκιες μπανάνες και γλάσο πραλίνας	9,0€
Vegan Chocolate κέικ* , vegan κέικ με σοκολατένια καρδιά πραλίνα craquant και vegan παγωτό πραλίνα ^(v)	8,5€
Σπαστό Millefeuille , καραμελωμένο φύλλο σφολιάτας*, crème brûlée, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και σοκολάτα, σιρόπι καραμέλα	9,0€
Cheesecake* με σάλτσα βατόμουρου, κρεμέ βατόμουρο και χύμα καραμελωμένης σοκολάτας	9,0€
«Βότσαλα»* , 2 βότσαλα πανακότας πραλίνα και σοκολάτα υγείας με crumble βουτύρου και crumble σοκολάτας	9,0€
Καρυδόπιτα* , η παραδοσιακή «Μελαχρινή» με γλάσο σοκολάτας, συνοδεύεται με δροσερή κρέμα βανίλιας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης	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.



Colourful cherry tomatoes , cucumber, capers, olives, anevato cheese cream, olive-oil rusk, sea fennel and aromatic olive oil	11,5€
Chicken avocado salad with iceberg and baby arugula, green apple, colourful cherry tomatoes, parmesan flakes, pecan nuts and citrus sauce	13,0€
Salmone con quinoa , tri-coloured quinoa, carrot, cucumber, avocado, red pepper, ginger, Aegina pistachio, Gravlox salmon with Thai dressing (Pescatarian)	15,2€
Mixed salad , hazelnuts, red apple, roasted beets, crispy fried onion flakes, Caprino cheese and fig balsamic dressing	12,0€
Crispy zucchini and sweet potato croquettes , flavoured with fresh herbs, sour trahana, refreshing sour cream, mint glaze and zucchini gel	9,5€
Dolmadakia with vine leaves in lemon beurre blanc, carob crumble, lime gel, dill oil and lemon espuma	8,5€
Goat cheese with almond and spicy honey	9,5€
Fluffy meatballs with potato chips, yogurt cream and tomato sauce	9,9€
Wild mushroom arroz with aromas of dark beer and Dijon mustard, paired with dried apricots and parmesan flakes	9,5€
Savoury cheesecake with marinated shrimp* with lime notes, on a carob rusk base scented with chili oil, galotyri cream, cherry tomatoes and avocado	12,5€
“Mini moussaka” in a potato nest, filled with smoked eggplant, aromatic beef ragout and light truffle béchamel velouté	9,5€
Grilled eggplant with smoked pepper cream, herbed yogurt sauce and mint glaze	8,0€
Pappardelle* with slow-cooked beef (pulled) and parmesan flakes	16,0€
Rigatoni with chicken , broccoli and sun-dried tomato in cheese sauce	15,0€
Linguine with shrimp* , asparagus and cherry tomatoes in bisque sauce	17,5€
“Gemista” risotto with galotyri cheese, tri-coloured peppers, pine nuts and raisins, flavoured with mint glaze and zucchini gel	14,5€
“Sous vide” pork tenderloin on celeriac velouté, balsamic caramelised onions, Porto sauce and walnut crumble	16,5€
Tagliata , Black Angus beef steak with grilled vegetables and baby arugula	34,0€
Tomahawk , pork chop with fresh French fries and thyme sauce	25,0€
Pollo Parmigiano , breaded chicken with tomato sauce and mozzarella baked in the oven, basil pesto and French fries	15,0€
Grilled Pizzaiolo beef patties with tomato sauce and fresh mozzarella, basil pesto and French fries	14,5€
Sea bream fillet with baby potatoes, asparagus, pleurotus mushrooms in fish velouté with dill, fennel and lime	18,5€
Grill - Salmon fillet 22,0€ Free-range chicken breast 14,0€	
Served with French fries or grilled vegetables	
Banoffee* , vanilla crumble, milk caramel, fresh bananas and praline glaze	9,0€
Vegan Chocolate cake* , vegan cake with a chocolate praline craquant heart and vegan praline ice cream ^(v)	8,5€
“Broken” Millefeuille , caramelised puff pastry sheet*, crème brûlée, Madagascar vanilla ice cream and chocolate, caramel syrup	9,0€
Cheesecake* with raspberry sauce, raspberry crème and caramelised chocolate crumble	9,0€
“Pebbles”* , two panna cotta pebbles with praline and dark chocolate, butter crumble and chocolate crumble	9,0€
Walnut pie* , the traditional “Melachrini” with chocolate glaze, served with cool vanilla cream and Madagascar vanilla ice cream	9,0€

MENU CURATED BY: CHEF LEONIDAS SIOKOS

^(v) Vegan - no animal products. * Frozen. In salads we use extra virgin olive oil and for frying sunflower oil. Please inform us of any allergies. If you require an invoice, please inform the service staff in advance. Prices include VAT 13% and Municipal Tax 0,5%. Market Regulations Manager: Vassilios Paschalis.