



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Ψωμί με συνοδευτικά

*Bread and dip*

(2,00€)

Κροκέτες με τυρί και μανιτάρια, μαρμελάδα μπέικον και ταρτάρ αχλάδι

*Cheese balls with mushroom, bacon jam and pear tartar*

(13,00€)

Φλογέρες «κολοκυθοκεφτέ» κρέμα καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης, πέστο δυόσμου και γιαούρτι

*Greek zucchini flutes with smoked pepper cream from "Florina", spearmint pesto and yoghurt*

(13,00€)

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Τοματοσαλάτα πολύχρωμη με βασιλικό και κουκουνάρι, τυρί, ελαιόλαδο και μυρωδικά

*Colorful tomato salad with basil and pine seeds, cheese, olive oil and herbs*

(12,00€)

Σαλάτα σπανάκι με πεπόνι, αβοκάντο, αγγούρι, ραπανάκια αλμυρά και τυρί κυανό με βινεγκρέτ μέλι λεμόνι και δυόσμο

*Spinach salad with melon, avocado, cucumber, salty radish, cheese and honey lemon vinaigrette with spearmint*

(14,00€)

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Μοσχαρίσιο διάφραγμα με σάλτσα μανιταριών, πατάτα ωγκρατέν με γραβιέρα, αμπελοφάσουλα και baby καρότα

*Beef tenderloin with mushroom sauce, aux gratin potatoes with "graviera" cheese, "abelofasoula" and baby carrot*

(22,00€)

Λαβράκι φιλέτο γεμιστό με μυρωδικά σε αμπελόφυλλο και λεμονάτο ταμπουλέ κινόα

*Stuffed sea bass fillet in vine leaves with citrus quinoa tabbouleh*

(24,00€)

Ριζότο με αστακό και σπαράγγια, ζωμό από τα κοράλια του, λεμόνι και βασιλικό

*Lobster risotto with asparagus, bisque, lemon and basil*

(28,00€)

Κριθαρότο μανιταριών με ψητά βασιλομανίταρα, χαβιάρι σόγιας, πεκορίνο και θυμάρι

*Mushroom orzo with grilled morels, soya caviar, pecorino cheese and thyme*

(21,00€)

Κολοκυθάκια γεμιστά με κοτόπουλο, κρέμα γραβιέρας με βασιλικό και πιπεριές

*Stuffed zucchini with chicken, "graviera" cream cheese, basil and peppers*

(21,00€)

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Baba au rum με αρωματισμένο σιρόπι μέντας, ταρτάρ μάνγκο, ροδάκινο και σαντιγί μοσχολέμονο

*Baba au rum with flavored mint syrup, mango tartar, peach and whipped cream with lime*

(10,00€)

Σοκολατένια σελήνη με μους σοκολάτας σε κέλυφος σοκολάτας, χύμα μπισκότο και καραμέλα

*Chocolate moon with chocolate mousse, crumbed biscuit and caramel*

(11,00€)

Μους γιαούρτι με ζελέ μοσχολέμονο, φρούτο του πάθους και κουλί από κόκκινα φρούτα

*Yoghurt mousse, with lime jelly, passion fruit and red fruits coulis*

(9,00€)

Ποικιλία με ελληνικά Π.Ο.Π τυριά και αλλαντικά : Γραβιέρα Νάξου ή Κρήτης, καπνιστό τυρί Μετσόβου, μανούρι Θεσσαλίας, λαδοτύρι Μυτιλήνης, κατίκι Δομοκού, κασέρι Ξάνθης , καπνιστό χοιρομέρι, γαλοπούλα και σαλάμι αέρος από τη Θράκη

*Greek D.O.P. Cheese platter and charcuterie variety of: Graviera from Naxos or Crete, smoked cheese from Metsovo, manouri from Thessaly, ladotyri from Mytilene, katiki cream cheese from Domokos, kasseri from Xanthi, smoked ham, smoked turkey and salami from Thraki*

(21,00€)

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα για να σας καθοδηγήσουμε κατά την επιλογή των πιάτων.

Please inform us for any allergies so that our staff may guide you through the menu

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Ρίζος

Manager in charge: George Rizos

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Prices include all legal charges

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία

The establishment is obliged to provide printed complaint forms at a special location near the exit

\*Τα προϊόντα με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα

\*Frozen products

Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

We use extra virgin greek olive oil in salads and for cooking

Η φέτα είναι ελληνική

Our feta cheese is Greek

Ο πελάτης δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη, τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay unless the notice of payment (receipt - invoice) has been presented