




ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Κακαβιά βελουτέ | αχνιστό ψάρι ημέρας | λεμόνι | ελαιόλαδο 
Fish Velouté | fish of the Day | lemon | extra virgin olive oil


Μους λευκού ταραμά | ελαιόλαδο | αυγά σολομού σε σόγια 
White Tarama Mousse | salmon roe | olive oil | soy

Ταρτάρ τσιπούρας | Τραγανό Ταρτάκι springroll
ταραμάς μελάνι σουπιάς | αυγοτάραχο | καφές εσπρέσο 
Sea Bream Tartare | Crispy tartlet
tarama | cuttlefish ink | bottarga | espresso | crispy spring roll

Carpaccio ψαριού ημέρας | δυόσμος | μοσχολέμονο | σταφύλι | πέρλες mango 
Fish of the Day Carpaccio | spearmint | lime | grapes | mango pearls

Κροκέτες Θαλασσινών | μαγιονέζα μυρωδικών | μους ταραμά | πέρλες ronzu
Seafood Croquettes | herb mayonnaise | tarama mousse | ronzu pearls

Λουκουμάδες τυριών | πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας | φρέσκο θυμάρι | μαύρο σουσάμι
Cheese Loukoumades | spicy tomato jam | fresh thyme | black sesame


Λαβράκι μαρινάτο | ψητή αγκινάρα | αβοκάντο | τσίλι | πέρλες μοσχολέμονο 
Marinated Sea bass | grilled artichoke | avocado | chili | lime pearls

Κολοκυθοκεφτέδες | springroll | δυόσμο | γιαούρτι
Zucchini Fritter-Spring Roll | mint | lime | yogurt

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Μαρούλι | ντρέσινγκ αντζούγιας | τηγανιτά καλαμαράκια | καλαμπόκι στην σχάρα | νιφάδες κρεμμυδιού
Green salad | anchovy dressing | fried calamari | grilled corn | crispy onion

Ελληνική σαλάτα | ντομάτα | spring rolls φέτας | ελαιόλαδο | ρίγανη
Greek Salad | tomato | feta spring rolls | olive oil | oregano

Παντζάρια φούρνου | παξιμάδι χαρουπιού | αμύγδαλο | άλειμμα λεμονιού | ξύγαλο 
(Μπορεί να γίνει vegetarian επιλογή με την αφαίρεση του ξύγαλου)
Roasted Beetroot | carob rusk | almond | lemon cream | xygalo cheese
(Can be made vegetarian upon removal of xygalo cheese)


Σαλάτα Σαν σπανακόπιτα | φέτα | άνηθο | φρέσκο κρεμμυδάκι | τραγανό φύλλο με σουσάμι
"Spanakorita" Salad | feta | dill | spring onion | crispy sesame phyllo

ΖΥΜΑΡΙΚΑ -PIZOTO | PASTA – RISOTTO

Paccheri μελάνι σουπιάς | μπλε καβούρι | ψητό αβοκάντο | λεμονάτη σάλτσα βουτύρου
Paccheri - cuttlefish Ink | blue crab | grilled avocado | lemon butter sauce


Ριζότο | γεμιστά κολοκυθάκια | κιμάς γαρίδας | αυγολέμονο | άνηθο
Risotto | stuffed zucchini | shrimp | avgolemono | dill

Spaghetti θαλασσινών | καλαμάρι | χταπόδι | γαρίδες | φρέσκα ντοματίνια | βούτυρο | παρμεζάνα
Seafood Spaghetti | calamari | octopus | shrimp | cherry tomatoes | butter | parmesan

Κριθαράκι | καραβίδα | χυμός ντομάτας | βασιλικό | κρέμα λεμονιού 
Kritharaki Orzo-langoustine | tomato | basil | lemon cream

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD


Λαβράκι | μαυρομάτικα φασόλια | chorizo | θυμάρι | λάδι τρούφας
Sea bass | black-eyed beans | chorizo | thyme | truffle oil

Καλαμάρι Κοντοσούβλι | τζίντζερ | θυμάρι | lime 
Calamari "Kontosounli" | ginger | thyme | lime

Φιλέτο Ψαριού Ημέρας φρικασέ | σάλτσα αυγολέμονο
Fish of the Day Fricassée | avgolemono sauce

Gyoza γαρίδες σαγανάκι | σάλτσα ντομάτας | φέτα | καυτερή πιπεριά | ρίγανη
Gyoza Shrimp Saganaki | tomato sauce | feta | chili pepper | oregano

(Μπορεί να γίνει vegetarian επιλογή με την αφαίρεση της φέτας) / (Can be made vegetarian upon removal of feta) 

Χταπόδι στην σχάρα | φάκες | Σαλάμι Λευκάδος | chilli | πίκλα κρεμμύδι | γιαούρτι lemon-lime 
Grilled Octopus | lentils | Lefkada salami | chili pepper, pickled onion | lemon-lime yogurt

Steak κιτρινόπτερου τόνου | φρέσκο θυμάρι | λαχανικά | ελαιόλαδο | λεμόνι
Yellowfin Tuna Steak | seasonal vegetables | olive oil | fresh thyme | lemon

Ρωτήστε μας για τις επιλογές των φρέσκων ψαριών ημέρας / Please ask us about today's fresh fish selections

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Στήθος κοτόπουλο | κρέμα πατάτας με τρούφα | μελωμένα καρότα | σάλτσα gravy
Chicken Breast | truffle mashed potatoes | glazed carrots | gravy sauce

Χοιρινό φιλέτο σχάρας | νιόκι πατάτας | κρέμα παρμεζάνα | σάλτσα μανιταριών | θυμάρι
Grilled Pork fillet | potato gnocchi | parmesan cream | mushroom sauce | thyme

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα | παπαρδέλες | σάλτσα άγριων μανιταριών | κρέμα γραβιέρας
Slow-Cooked Beef Cheeks | rappardelle | wild mushroom sauce | graviera cream

Κοτόπουλο μπούτι | σπιθάδο | κάστανα | κοκκάρια σε μπαλσάμικο | σάλτσα Μαυροδάφνης
Chicken Leg stifado | pearl onions in balsamic | Manrodaphne wine sauce

Αρνίσια παϊδάκια | πούδρα φρέσκων βοτάνων | μαυροδάφνη Πατρών | κρεμμυδάκια τουρσί
Lamb Chops | fresh herb crust | Patras Manrodaphne | pickled shallot

Μοσχαρίσιο φιλέτο BlackAngus Chateaubriand 450 γρ (2 ατόμων)
Black Angus Chateaubriand Beef Fillet 450g (for 2 persons)

Black Angus Bavette | λαχανικά | αρωματικό βούτυρο | γαρνιτούρα ημέρας
Black Angus Bavette | vegetables | compaind butter | seasonal garnish


ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ-ΦΡΟΥΤΑ | DESSERTS – FRUITS

Κρέμα γαλακτομπούρεκου | παγωτό καϊμάκι | sauce anglaise | τραγανά φύλλα μπακλαβά
Galaktoboureko cream | kaimaki ice cream | anglaise crème | crispy baklava phyllo

Μους πραλίνας | ζελέ σοκολάτας | καραμελωμένα φουντούκια | σάλτσα εσπρέσο | παγωτό βανίλια
Praline mousse | chocolate jelly | caramelized hazelnuts | espresso sauce | vanilla ice cream

Τιραμισού | σαβαγιάρ καρυδόπιτας | σιρόπι ελληνικού καφέ | σάλτσα σοκολάτας
Tiramisu | walnut cake savoiardi | Greek coffee syrup | chocolate sauce

Λεμονόπιτα | μπισκότο βουτύρου | φράουλες | σάλτσα σμέουρο
Lemon pie | butter biscuit | strawberries | wild berries sauce

Φρούτα εποχής | χειροποίητο παστέλι σουσάμι | φρέσκος δυόσμος 
Seasonal fruits | handmade sesame pasteli | fresh spearmint