

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

| | |
|--|--------|
| Μεσογειακά λαχανικά σχάρας με ψητό Ταλαγάνι και σιρόπι βαλσαμικού Mediterranean grilled vegetables with Talagani cheese and balsamic vinegar syrup | 9.00€ |
| Ψητή φέτα τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο με μπούκοβο και θυμάρι και μαρμελάδα πιπεριάς Crispy feta cheese scented with thyme & chilli and red peppers chutney | 8.00€ |
| Μπρουσκέτες με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, λούζα και ψητό χαλούμι Bruschetta with smoked eggplant salad, cured pork and grilled Haloumi cheese | 9.00€ |
| Ποικιλία μανιταριών σωτέ με απάκι, δεντρολίβανο και λευκό κρασί με φύλλα σπανάκι Mushrooms sautéed with Cretan Apaki, rosemary, white wine and baby spinach | 9.00€ |
| Χταπόδι σχάρας με σαλάτα βιολογικών οσπρίων, πιπεριά Φλωρίνης, μάραθο και λευκό βαλσάμικο Grilled octopus served with an organic pulses salad, with Red pepper fennel and white balsamic vinegar | 13.00€ |

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

| | |
|--|--------|
| Κρητική σαλάτα με ντοματίνια, αγγουράκι, κρίθινα κρουτόν και μους μυζήθρας Cretan salad with oak cherry tomatoes, cucumber, barley croutons and mizithra mousse | 10.00€ |
| Πράσινη σαλάτα με ψητά σπαράγγια, ντομάτα κονφί και μανούρι σχάρας Green salad with grilled asparagus, confit tomato & manouri cheese | 11.00€ |
| Τρυφερά φύλλα με αβοκάντο, γαρίδες, σολομό καπνιστό και ντρέσσινγκ με λάιμ και άνιθο Mixed summer greens with avocado, shrimps and smoked salmon on a lime & dill dressing | 13.00€ |

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ - PASTA & RISOTTO

| | |
|--|--------|
| Στροτσαπρέτι με γαρίδες, ντοματίνια Σαντορίνης, μυζήθρα Κρήτης και λάδι βασιλικού Strozzapreti with shrimps, Santorini cherry tomatoes, mizithra and basil oil | 19.00€ |
| Ταλιολίνι με μελάνι σουπιιάς, χτένια & μύδια σε ζωμό θαλασσινών αρωματισμένο με σαφράν, ούζο και μάραθο Tagliolini with squid ink, mussels & scallops on seafood broth scented with saffron, ouzo and fennel | 17.00€ |
| Ταλιατέλες με σολομό και λιαστή ντομάτα σε κρέμα με Κρόκο Κοζάνης και σχοινόπρασο Tagliatelle with salmon & sun-dried tomatoes, saffron cream and chives | 17.00€ |

Ταλιατέλες με κοτόπουλο,μανιτάρια,σπανάκι και κρέμα τυριών 14.00€
Tagliatelle with chicken, mushrooms, spinach and cheese cream

Μεσογειακό ριζότο με γαρίδες και καραβίδες & φρέσκια ντομάτα σβησμένο με τσίπουρο 18.00€
Mediterranean risotto with scampi & shrimps, fresh tomato and tsipouro

Ριζότο με μύδια στο ζωμό τους,αρωματισμένο με άνηθο και ξύσμα μοσχολέμονου 16.00€
Risotto with mussels, scented with dill and lime zest

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Φιλέτο τσιπούρας σωτέ, σπανακόρυζο με ρεβύθια σαν ριζότο και αρωματικό λαδολέμονο 18.00€
Gilt-head bream fillet, on a spinach risotto with chickpeas & lemon olive oil

Φιλέτο σολομού σχάρας
Σερβίρεται με κινόα, μπρινουάζ λαχανικών, σπανάκι και γλυκόξινη σάλτσα 17.00€
Grilled Salmon fillet Served with quinoa, diced vegetables & spinach with balsamic soya sauce

Ribeye (Black Angus) σχάρας με καπνιστό αλάτι 25.00€
συνοδεύεται με ψητά σπαράγγια, baby πατάτες και μανιτάρια
Grilled ribeye (Black Angus) steak with smoked salt served with grilled asparagus, baby potatoes and mushrooms

Κοτόπουλο γεμιστό με λιαστή ντομάτα και γραβιέρα, 16.00€
σάλτσα από ψητή ντομάτα Χυλοπίτες με φέτα και φρέσκια ρίγανη
Chicken fillet stuffed with sundried tomato and graviera cheese, Baked tomato sauce Served with Greek noodle pasta with feta cheese & oregano

Φιλετάκια χοιρινά με σάλτσα μουστάρδας και κρέμα βαλσάμικο 17.00€
Σερβίρονται με baby πατάτες,αρωματισμένες με λάδι τρούφας και σχοινόπρασο
Pork tenderloins with mustard and balsamic sauce Served with baby potatoes, scented with truffle oil and chives

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Brownies με καρύδια,παγωτό βανίλια και σιρόπι λευκής και μαύρης σοκολάτας 6.00€
Brownies with walnuts, vanilla ice cream & black and white chocolate syrup

Cheesecake με μπισκότο φουντουκιού, κρέμα με ανθότυρο και γιαούρτι και μαρμελάδα κόκκινων φρούτων 6.00€
Cheesecake on a hazelnut crumble, cheese & yoghurt cream, topped on a red fruit compote

Ποικιλία φρούτων εποχής 5.00€
Fresh fruit platter

το μενού το επιμελήθηκε
ο chef Κωβαίος Κωνσταντίνος