



MENU

Επιμέλεια μενού - Menu development
Chef Kovaïos Konstantinos

Για περιπτώσεις αλλεργίας ή ειδικής διατροφής απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας
For allergies or special dietary requirements, ask your waiter

GF - Gluten Free products | **VG** - Vegetarian | **V** - Vegan

SNACKS

- Club sandwich** 10,00€
Φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, τυρί, ντομάτα, iceberg και μαγιονέζα
μουστάρδας με πατάτες τηγανιτές και κέτσαπ
Chicken fillet, bacon, cheese, tomato, iceberg and mustard mayonnaise,
served with fried potatoes and ketchup
- Burger** 11,00€
Ψωμάκι καλαμποκιού, μοσχαρίσιο μπιφτέκι με καπνιστή μαγιονέζα,
καραμελωμένο κρεμμύδι, ψητά μανιτάρια και κασέρι
Πατάτες τηγανιτές και σάλτσα bbq
Corn bun, beef patty, smoked mayonnaise, grilled mushrooms,
caramelized onions, mushrooms and kaseri cheese
Fried potatoes and bbq sauce

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

- Ελληνική σαλάτα (VG)** 10,00€
Ντομάτα, αγγουράκι, κρίθινα παξιμάδια, κρεμμύδι, κάπαρη και
κρίταμος, ελιές Καλαμών, ξινομυζήθρα Κρήτης και εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο
Greek salad
Tomato, cucumber, barley rusks, onion, capers & rock sapphire,
Kalamata olives, Cretan fresh cheese & extra virgin olive oil
- “Σπανακόπιτα” (VG)** 10,00€
Σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, φέτα, κρουτόν από χωριάτικο
φύλλο, dressing λαδολέμονο με μουστάρδα ,σουσάμι
“Spinach Pie”
Baby spinach, scallions, dill, feta cheese, croutons, mustard
lemon dressing, sesame
- Nuts & Fruits Green Salad (VG)** 12,00€
Ταλαγάνι σχάρας, ξηροί καρποί και φρούτα, dressing με ταχίни
και εσπεριδοειδή
Grilled Talagani cheese, mixed nuts & fruits, tahini and citrus dressing

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO / PASTA - RISSOTO

- Λινγκουίνι (V)** 9,00€
Πολύχρωμες πιπεριές, τσίλι, ντοματίνια, λάδι βασιλικού
Linguine. Peppers, chilli, cherry tomatoes, basil oil
- “Κρητική καρμπονάρα”** 10,00€
Ζυμαρικά πλεξούδες, απάκι, μανιτάρια, γραβιέρα και θυμάρι
“Cretan Carbonara”
Casarecce, apaki (cured pork), mushrooms, graviera cheese and fresh thyme
- Ριζότο “γεμιστά” (GF)** 11,00€
Μπρινουάζ λαχανικών, ντοματίνια κονφί, λάδι μυρωδικών, μους φέτας
Risotto “Gemista”
Vegetable brunoise, tomato confit, herbs oil, feta cheese mousse
- Παπαρδέλες με φρέσκο σολομό** 12,00€
Κρέμα με κρόκο Κοζάνης, ούζο και λιαστή ντομάτα
Pappardelle with fresh salmon
Saffron, ouzo and sun-dried tomato cream sauce

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

- Σολομός σχάρας (GF)** 16,00€
Πουρές γλυκοπατάτας, baby λαχανικά, σουσάμι, γλάσο με τσίλι και σόγια
Grilled Salmon
Sweet potato purée, baby vegetables, sesame, chili & soya glaze
- Φιλέτο τσιπούρας (GF)** 16,00€
Χόρτα “τσιγαριαστά”, τραγανά κολοκύθια, λαδολέμονο, σως αγιολί
Sea Bream fillet
Wild greens, crispy zucchini, aioli sauce, lemon dressing
- Κοτόπουλο με χυλοπίτες** 15,00€
Γεμιστό με λιαστή ντομάτα, σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης, μους φέτας,
λάδι βασιλικού
Chicken with Greek noodles
Stuffed with sundried tomato, Florina pepper sauce, feta mousse, basil oil
- Χοιρινό φιλέτο** 15,00€
Πουρές πατάτας με κουρκουμά και δεντρολίβανο, καρότα ψητά,
σάλτσα με σταφίδες, κρασί Σάμος και μπαχαρικά
Pork Fillet
Potato puree with turmeric and rosemary, baked carrots, sauce with
raisins, Samos wine and spices
- Μπριζόλα από μοσχάρι γάλακτος** 17,00€
Πατάτες τηγανιτές, λαχανικά ψητά, σάλτσα πιπεριού, ανθός αλατιού
Veal Steak
Fried potatoes, vegetables, pepper sauce, fleur de sel

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

- Πανακότα με λάιμ και κουλί μάνγκο (GF)** 6,00€
Pannacotta with lime & mango coulis
- Σοκολατόπιτα με ρούμι, φουντούκια &
γλάσο bitter σοκολάτας και παγωτό βανίλια** 7,00€
Chocolate pie with rum, hazelnuts, bitter chocolate ganache
& vanilla ice cream
- Παρουσίαση με 3 γεύσεις σορμπέ και φρέσκα φρούτα (V) (GF)** 9,00€
Presentation with 3 sorbet flavors and fresh fruits
- Πλατώ με φρούτα εποχής (V) (GF)** 6,00€
Fresh fruits platter



Λευκοί Οίνοι / White Wines 750ml

Μοντέρνα Αλληγορία Ελληνικά Κελλάρια Μοσχοφίλερο, Ροδίτης 17,00€
Moderne Allegorie Greek Wine Cellars Moscofilero, Roditis

Ασπρολίθι Ρούβαλη Π.Ο.Π. Ροδίτης 17,00€
Asproliithi Rouvalis Winery P.D.O. Roditis

Μικρός Βοριάς Ρούβαλη Sauvignon Blanc, Chardonnay 18,00€
Mikros Vorias Rouvalis Winery Sauvignon Blanc, Chardonnay

Ψηλές Κορφές Ε.Ο.Σ. Σάμου Μοσχάτο Σάμου 18,00€
High Peaks E.O.S. Samos Muscat of Samos

Ροζέ Οίνοι / Rose Wines 750ml

Μικρός Βοριάς Ρούβαλη Syrah, Viognier 18,00€
Mikros Vorias Rouvalis Winery Syrah, Viognier

Ερυθροί Οίνοι / Red Wines 750ml

Μελισσόμαντρα Ελληνικά Κελλάρια Cabernet Sauvignon 18,00€
Melissomadra Greek Wine Cellars Cabernet Sauvignon

Ιανός Ρούβαλη 2007 Syrah 25,00€
Ianos Rouvalis Winery 2007 Syrah

Γλυκοί Οίνοι / Sweet Wines 375ml

Vin Doux Ε.Ο.Σ. Σάμου Μοσχάτο Σάμου 10,00€
Vin Doux E.O.S. Samos Muscat of Samos

Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wines 200ml

J.P. Chenet Sparking Brut 10,00€
Sauvignon Blanc, Colombard

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Nissos Pilsner 330ml 5,00€
Stella Artois 330ml 5,00€
Mythos Lager 330ml 5,00€
Fix Blonde 330ml 5,00€
Amstel Radler 330ml 5,00€

ΠΟΤΑ - DRINKS

Aperol Spritz 8,00€
Ποτήρι κρασί - Wine Glass 5,00€
Ούζο Φιάλη - Ouzo Bottle 200 ml 10,00€
Ούζο ποτήρι - Ouzo Glass 5,00€
Ποτά - Spirits 8,00€
Ποτά Premium - Premium Spirits 10,00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι - Fresh Orange Juice 4,00€
Φρέσκος Χυμός Φρούτων - Fresh Mixed Fruit Juice 5,00€
Αναψυκτικά - Soft Drinks 2,50€
Iced Tea 3,00€
Μεταλλικό Νερό - Mineral Water 1lt 1,50€
Μεταλλικό Νερό - Mineral Water 500ml 0,50€
Ανθρακούχο Νερό - Sparkling Water 250 ml 2,50€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ - BEVERAGES

Frappe (Iced Coffee) 3,00€
Nescafe 3,00€
Espresso 3,00€
Double Espresso 3,50€
Cappuccino 4,00€
Double Cappuccino 4,50€
Espresso Decaffeinated 3,00€
Ελληνικός καφές - Greek Coffee 3,00€
Διπλός Ελληνικός Καφές - Double Greek Coffee 3,50€
Freddo Espresso 3,50€
Freddo Cappuccino 4,00€
Σοκολάτα (Ζεστή ή Κρύα) Chocolate (Hot or Cold) 3,50€
Τσάι (English Breakfast, Πράσινο Τσάι, Χαμομήλι)
Tea (English Breakfast, Green Tea, Camomile) 2,50€