Dinner | 19:00 - 23:00

Salads | Σαλάτες

Haloumi, watermelon, cherry tomatoes, purslane, almonds, olive and lemon dressing - 10.6 | 16.6
Χαλούμι, καρπούζι, ντοματίνια, γλιστιρίδα, αμύγδαλα, λαδολέμονο

Asian - Baby leaves, avocado, wakame, vegetable shavings, Asia inspired dressing - 9.8 | 15.8
Ασιάτικη – Νεαρή σαλάτα, αβοκάντο, γουακάμε, λαχανικά, σως εμπνευσμένο από Ασία
**add prawns | πρόσθεσε γαρίδες - 3.6*

Heirloom beetroots, aged anari, sorrel leaves, orange, pistachio vinaigrette - 9.8 | 15.8
Χρωματιστά παντζάρια, παλαιωμένη αναρή, λάπαθο, πορτοκάλι, βινεγκρέτ με χαλεπιανό

Village - Lettuce, rocket, cilantro, cherry tomatoes, cucumber, red onion, feta, caper leaves - 9.8 | 15.40
Χωριάτικη - Μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, φέτα, φύλλα κάπαρης

Cold Appetisers | Κρύα Ορεκτικά

Dips - taramas with herbs, pistachio hummus - 11 | 5.8 per pc
Ντιπ - ταραμάς με βότανα, χούμους με χαλεπιανό

Tuna tataki - vegetables salad, pistachio hummus, chili - lime sauce - 18.8
Τόνος tataki - σαλάτα με λαχανικά, χούμους με χαλεπιανό, σως τσίλι - μοσχολέμονο

Catch of the day ceviche - jalapeños salsa, poppy seeds, lemon verbena sorbet
Ψάρι ημέρας σεβίτσε - σάλσα jalapeños, παπαρουνόσπορος, σορμπέ λουίζας

Hot Appetisers | Ζεστά Ορεκτικά

Roasted cauliflower - tahini dressing, cashew nut, sweet pickles -14.6
Ψητό κουνουπίδι - ταχίνι, κάσιους, γλυκά ξυδάτα

Seared scallops - macadamia, cauliflower purée, mushroom, trout roe, curry sauce, chilli oil - 21.8
Χτένια στο τηγάνι - πουρέ κουνουπίδι, μακαντάμια, μανιτάρι, αυγά πέστροφας, σως κάρυ, λάδι με τσίλι

Fried baby calamari - lemon aioli, citrus spicy sauce - 16.6
Τηγανητό καλαμαράκι - aioli λεμονιού, πικάντικο σως εσπεριδοειδών

Fried padron peppers - chive yogurt dip - 9.8
Τηγανητές πιπεριές padron - ντιπ γιαουρτιού με σχοινόπρασο

Shrimps 'saganaki'- feta, fennel, ouzo, tomato sauce - 16.8
Γαρίδες σαγανάκι - φέτα, φινόκιο, ούζο, σως ντομάτας

Sides | Συνοδευτικά

Charred broccolini | Νεαρό μπρόκολο **- 7.2**
Fried country potatoes | Πατάτες με τη φλούδα **- 4.8**

Summer

* Prices include all taxes. Please inform us of any allergies. | *Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους. Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Main Courses | Κυρίως Πιάτα

Warm fresh black eyed peas salad - broccolini, tomato vierge - 15.6
Ζεστή σαλάτα με φρέσκο λουβί - νεαρό μπρόκολο, 'βιέρζ' ντομάτας και κάπαρης

Seared sea bass - warm fresh black eyed peas salad - 23.8
Λαυράκι στο τηγάνι - ζεστή σαλάτα με φρέσκο λουβί

Shrimps linguini - tomato, bisque, fennel, lemon - 18.8
Λινγκουίνι με γαρίδες - ντομάτα, ζωμός οστρακοειδών, φινόκιο, λεμόνι

Rigatoni pasta - beef ragout, mushroom, anari cream, crumbled rosemary - 20.40
Πάστα ριγκατόνι - σιγοψημένο βοδινό, μανιτάρι, κρέμα αναρής, θρυματισμένο δεντρολίβανο

Chicken fillet - spinach rice, tomato confit, feta - 18.8
Κοτόπουλο φιλέτο - σπανακακόριζο, ντομάτα κονφί, φέτα

Grilled chicken thighs - tomato and onions salad, pitta bread, yoghurt - tahini sauce, fried country potatoes - 18.2
Μπούτια κοτόπουλου στη σχαρα - σαλατα με ντοματα και κρεμμύδι, πιττα, σος γιαούρτι με ταχίνι, πατάτες

Pork chop - red wine marinated, charred broccolini, charred lemon, fried country potatoes - 21.8
Χοιρινή μπριζόλα - μαριναρισμένη σε κόκκινο κρασί, νεαρό μπρόκολο, καψαλισμένο λεμόνι, πατάτες

Slow cooked lamb - potatoes, zucchini, spinach in lemon sauce - 26.4
Σιγοψημένο αρνί - πατάτες, κολοκύθι, σπανάκι σε σως λεμονιού

New York strip steak 300gr - herbed crushed potatoes, shallots, mushrooms, béarnaise sauce - 34.6
Κόντρα φιλέτο Νέας Υόρκης 300gr - θρυμματισμένες πατάτες με αρωματικά, κρόμμυο, μανιτάρια, σως 'μπεαρνέζ'

Desserts | Επιδόρπιο

Coconut mousse - tropical marmalade, cardamon sponge, passion fruit sorbet - 11.6
Μους καρύδας - μαρμελάδα με τροπικά φρούτα, παντεσπάνι κάρδαμου, σορμπέ φρούτου του πάθους

Valrhona caramelia chocolate crémeux - brownies, salted caramel sauce, praline biscuit - 13.2
Κρέμα με σοκολάτα καραμέλια Valrhona - 'μπράουνι', σως καραμέλας με αλάτι, μπισκότο πραλίνας

Artisanal cheeses - nuts, dried fruit, marmalade - 22.4
Εκλεκτά τυριά - ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα

Seasonal fruit platter - 13.2
Πιατέλα με φρούτα εποχής

Sorbet - berries, lemon verbena, passion fruit - 3.20
Σορμπέ - μούρα, λουίζα, φρούτο του πάθους

Summer

* Prices include all taxes. Please inform us of any allergies. | *Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους. Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες