

by executive chef
 Spyros Mallios

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ PLATTER ASSORTMENTS

Πλατό τυριών και αλλαντικών για δύο

*Cold Plate: Platter for two of an assortment
 of cured deli meats and cheeses*

22,00€

Ποικιλία κρεατικών για 2 άτομα, με φιλετάκια κοτόπουλο
 στη σχάρα, λουκάνικο χωριάτικο και καυτερό, μπιφτεκάκια σχάρας,
 μπιφτέκι γαλοπούλας, χοιρινά μπριζολάκια και πλευρώτους
 σχάρας. Συνοδεύεται με δύο σάλτσες, BBQ και γλυκό τσίλι.

*Warm platter for two. Grilled chicken fillet, sausage,
 grilled mini burgers, turkey burger, pork chops and pleurotus
 mushrooms. Served with BBQ and sweet chili sauce*

28,00€

Καλαθάκι με λευκό, μαύρο ψωμί και κριτσίνι. Συνοδεύεται με δύο γεύσεις ντιπ. Basket with white and brown bread. Served with two dip flavours.	1,50€
Σούπα ημέρας Soup of the day	6,00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ **APPETIZERS**

Ρολά μελιτζάνας με κατσικίσιο τυρί, μέλι και γλυκό ντοματάκι Σαντορίνης Eggplant rolls with goat cheese, honey and sweet Santorini tomatoes	8,50€
Σπρινγκ ρολς με κινέζικα λαχανικά, σάλτσα από γλυκό τσίλι και γλυκιά σόγια. Spring rolls with chinese vegetables, served with sweet chili and sweet	8,00€
Αραβικά πιτάκια με κοτόπουλο, μυρωδάτη μαγιονέζα μουστάρδας και σαλάτα εποχής. Mini Arabic pitas filled with tasty chicken in a delicious herb mustard mayonnaise sauce. Served with a seasonal salad	8,80€
Caprese με προσούτο, μοτσαρέλα, φέτες τομάτας, πέστο βασιλικού, ρόκα. Caprese with prosciutto, mozzarella tomato slices, basil pesto, rocket and arugula.	8,00€
Μανιτάρια champignon και πλευρώτους με κομματάκια γραβιέρας, δεντρολίβανο, λευκό κρασί και μπρουσκέτα με αρωματικό βούτυρο σκόρδου. Champignon and pleurotus mushrooms with gruyere cubes, rosemary, and bruschetta in a sumptuous white wine and herbed garlic butter	9,00€
Γεμιστά μανιτάρια Γρεβενών με καραμελωμένα κρεμμύδια, τυριά και μυρωδικά, σε απαλή σάλτσα dijon. Stuffed Grevena mushrooms topped with caramelized onions, cheese, herbs all covered with light dijon sauce	8,00€
Κεφτέδες ρυζιού με μοτσαρέλα, προσούτο Ευρυτανίας και μυρωδικά σε γλυκόξινη σάλτσα. Rice meatballs with mozzarella, prosciutto from Evritania, and herbs by sweet and sour sauce.	7,50€
Γαρίδες tebura σε μίνι τσιτάκια με φρέσκα λαχανικά και μυρωδικά ανατολής Tebura prawns in mini tortilla with fresh vegetables and oriental spices	9,00€
Μιλφέϊγ καπνιστού σολομού με κρέμα τυριού και άνηθο. Συνοδεύεται με σαλάτα ρόκα, σπανάκι και σως γλυκού μπαλσάμικου. Smoked salmon mille-feuille with cheese cream and dill. Served with rocket and spinach salad and sweet balsamic dressing	12,00€
Καραμελωμένο χταπόδι, με φάβα Σαντορίνης και φύλλα κάρπας Caramelized octopus with Santorini fava and caper leaves	13,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Λαχανικά σχάρας με χαλούμι,
ελαιόλαδο και δυόσμο

Grilled vegetables with hallumi cheese,
olive and mint

8,50€

Μοντέρνα χωριάτικη ελληνική σαλάτα
με κριθαρομπουκιές, τρίχρωμες
πιπεριές, φέτα Ηπείρου, ρόκα, κάπαρη,
ελαιόλαδο και ρίγανη.

Modern greek salad with barley croutons,
tri-color peppers, feta Epirou cheese,
rocket, capers, olive oil and oregano.....

9,50€

Ρόκα και τρυφερά φύλλα από σπανάκι με
φρέσκο κατσικίσιο τυρί, τοματίνια, καρύδια,
λιαστή τομάτα και σάλτσα μπαλσάμικο.

Rocket with tender baby spinach leaves and fresh
goat cheese, walnuts, cherry and sun-dried tomatoes
served with sweet balsamic dressing.

12,50€

Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο σχάρας, φύλλα
παρμεζάνας, κρουτόν και βινεγκρέτ Καίσαρα.

Green salad with grilled chicken, parmesan
shavings, croutons and Caesar vinaigrette.

12,00€

Iceberg σαλάτα με προσούτο και γκοργκοτζόλα,
αρωματικά κρουτόν, καρύδια και αχλάδι
σε γλυκιά σάλτσα μπαλσάμικο με μέλι

Iceberg salad with prosciutto and gkorgkozola,
scented croutons, walnuts and pear in
sweet balsamic sauce with honey.....

10,50€

Σαλατικά του κήπου με καπνιστό σολομό, ρόκα και καρότο,
φρέσκο κρεμμυδάκι και βινεγκρέτ γλυκιάς μουστάρδας.

Garden salad with smoked salmon, rocket and carrot,
fresh green onion and honey mustard vinaigrette.

13,50€

Σαλάτα με γαρίδες, ψητό φινόκιο, άνιθο και απαλή
σάλτσα λεμονιού αρωματισμένη με μουστάρδα

Salad with shrimps, roasted finocchio, dill and
soft lemon sauce flavored with mustard

11,50€

Πράσινη σαλάτα με καπνιστό μπακαλιάρο, φλέικς παρμεζάνας,
τραγανό μπέικον και σως αντζούγιας

Green salad with smoked cod, parmesan flakes,
crispy bacon and anchovies

13,50€

ZYMAPIKA / PIZOTO PASTA / RISOTTI

- Ταλιατέλες με μοσχάρaki braise, ποικιλία
μανιταριών, θυμάρι, μυρωδικά, φλύδες
παρμεζάνα και λάδι τρούφας.
Tagliatelle with veal, mushrooms, thyme,
peels parmezan, and truffle oil 15,00€
- Πέννες με φιλετάκια κοτόπουλου,
μπρόκολο και σάλτσα μουστάρδας.
Penne with chicken fillet, broccoli
in a mustard cream sauce..... 13,50€
- Ταλιατέλες με φρέσκο και καπνιστό σολομό με
κρέμα λεμονιού, κολοκυθάκια και παπαρουνόσπορο.
Tagliatelle with fresh and smoked salmon,
lemon cream, zucchini and poppy seeds 16,50€
- Ραβιόλια φρέσκα, με σπανάκι, καρέ τομάτας,
μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό
Fresh Ravioli with spinach, tomatoes,
mozzarella and fresh basil 12,50€
- Λιγκουίни με πέστο από φυστίκι Αιγίνης και παρμεζάνα
Ligwini with pistachio pesto (from Aegina island) and parmesan 10,00€
- Γιουβέτσι θαλασσινών με γαρίδες και φρέσκα
μύδια, φρέσκα τομάτα, σκόρδο και βασιλικό.
Sea food with orzo pasta, shrimps and mussels in light
fresh tomato sauce, flavored with garlic and basil. 16,50€
- Ριζότο με φιλετάκια κοτόπουλο, ποικιλία
μανιταριών, παρμεζάνα και μυρωδικά.
Risotto with chicken fillets, mushrooms,
herbs, garlic and parmesan. 14,50€
- Ριζότο με μανιτάρια, λαχανικά, σκόρδο, μυρωδικά,
παρμεζάνα και λάδι τρούφας
Risotto with mushrooms, vegetables, garlic, herbs,
parmezan cheese and truffle oil. 14,00€
- Λιγκουίни με γαρίδες και φρέσκα σάλτσα τομάτας, αρωματισμένη με βασιλικό
Ligwini with shrimp and fresh tomato sauce flavored with basil 17,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

- Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με ψητά λαχανικά,
σε ελαφριά σως λεμονιού και μουστάρδας.
Grilled chicken fillet with baked vegetables
in light lemon-mustard sause 14,00€
- Μοσχάρισια Μπιφτέκια σχάρας με φρέσκες
τηγανιτές πατάτες και σως BBQ.
Grilled burgers with freshly fried potatoes and BBQ 14,50€

- Μπιφτέκια γαλοπούλας στη σχάρα με πράσινη σαλάτα και ντιπ γιαουρτιού, αρωματισμένο με κάρυ.
Grilled turkey burgers with green salad and curry yoghurt dip 15,00€
- Χοιρινό μελωμένο, με σαγκριά και δεντρολίβανο, πουρέ γλυκοπατάτας και λαχανικά.
Honey roasted pork with sangria and rosemary, sweet potato puree and steamed vegetables 16,00€
- Short ribs από μοσχάρι, καραμελωμένα στη σχάρα με σάλτσα μπάρμπεκιου και πράσινο πιπέρι, με φρέσκες τηγανιτές πατάτες και δροσερό γιαούρτι raita.
Beef Short ribs caramelized on the grill with barbecue sauce and green pepper, freshly fried potatoes and refreshing yogurt raita 18,00€
- Ψαρονέφρι μενταγιόν με ελαφριά σάλτσα από θυμάρι, μέλι και λάιμ. Συνοδεύεται με ψητά λαχανικά και φρέσκες τηγανιτές πατάτες.
Pork fillet medallion in light sauce with thyme, honey and lime, accompanied with grilled vegetables and freshly fries potatoes 16,50€
- Ρολό κοτόπουλο πανέ, γεμιστό με κρέμα κατσικίσιου τυριού και λιαστή τομάτα. Συνοδεύεται με 2 διαφορετικές σάλτσες γλυκιάς σόγιας, γλυκόξινη σάλτσα και ψητή πατάτα.
Pane rolled chicken, filled with goat cheese cream and sun-dried tomato, Accompanied with sweet soya and honey mustard sauce and baked potato 16,50€
- Rib eye steak στη σχάρα με σάλτσα πιπεριού, σπαράγγια και πατάτες baby με αρωματικά.
Ribeye steak on the grill with pepper sauce, baby potatoes with aromatic herbs and asparagus 26,50€
- Αρνί κότσι, αργοψημένο στο φούρνο, αρωματισμένο με φασκόμηλο. Συνοδεύεται με φρέσκα νιόκι πατάτας
Lamb shank, cooked in oven for hours, flavored with sage. Accompanied with fresh potato gnocchi 16,50€
- T-bone steak 700-780gr. Συνοδεύεται με ψητά λαχανικά, φρέσκες τηγανιτές πατάτες, σάλτσα BBQ και pepper sauce. Προτείνεται για δύο άτομα
T-bone steak 700-780gr. It is accompanied by grilled vegetables, fresh French fries, BBQ sauce and pepper sauce, Recommended for two people 56,00€
- Φρέσκος σολωμός στη σχάρα με ελαιόλαδο λεμόνι, άνιθο, και λαχανικά.
Fresh grilled salmon seasoned with olive oil, lemon and dill and fresh vegetables 17,00€
- Λαβράκι φιλέτο στη σχάρα με baby λαχανικά, λεμόνι και μυρωδικά
Bash fish fillet grilled, with baby vegetables, lemon and herbs 17,00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - ΝΕΡΑ - ΜΠΥΡΕΣ

REFRESHMENTS - WATERS - BEERS

Αναψυκτικά Refreshments / 250ml	3.80€
Νερό Ζαγόρι Mineral water / 1lt	2.50€
Pelegrino / 250 ml	4.00€
Pelegrino / 750 ml	6.00€
Fischer ποτήρι Fischer glass / 0,30 lt.....	4.30€
Fischer ποτήρι Fischer glass / 0,50 lt.....	5.80€
Amstel, Heineken / 330 ml	5.50€
Erdinger, BUD, Sol / 330 ml	6.50€
Mac Farland / 330 ml	7.00€
Amster Radler / 330 ml.....	5.00€
Αλφα / Alpha / 330 ml	5.00€
Delphi / 330 ml.....	7.00€
Marea / 330 ml	6.50€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Πέτρος Πίκουλας
Responsible for the law: Peter Pikoulas

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: Σέρβις 16%, δημοτικός φόρος 0.5%.
Αναψυκτικά ποτά Φ.Π.Α. 24%, οινοπνευματώδη Φ.Π.Α. 24%. Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο στις σαλάτες και τα φαγητά (οξύτης 0-1%), Σπορέλαιο στα τηγανιτά. Το ζαμπόν είναι απο χοιρινή ωμοπλάτη, το ροκφόρ μπλε τυρί, η φέτα ελληνική.
Οι γαρίδες, τα μύδια και ο καπνιστός σολωμός είναι κατεψυγμένα. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.

The shop is a classified deluxe restaurant. In the aforementioned prices, all legal surcharges have been included, i.e. service 16%, municipal tax 0,5%, drinks VAT 24%, alcoholic drinks VAT 24%. We use olive oil in salads (acidity 0-1%), seed oil for frying. Ham from pork shoulder, blue cheese instead of Roquefort, Greek feta cheese.

The prawns are frozen. The establishment is required by law to have printed complaint forms, conspicuously located by the exit, for use by the patrons.

Le magasin est obligé d' avoir des cartes imprimees dans une place specifique a cote de la sortie, pour l' expression de quelconque protestation.

Das geschäft ist verpflichtet fragebogen in cinem besimmeten platz neben dem ausgang fur beschwerdern der kunden zu verfugen.

Il negozio si obbliga a disporre moduli al posto riservato presso l' uscita per l' espressione di qualsiasi reclamo.