

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD & ROW DISHE

“Green salad” 14€

Baby jem / ξινή κρέμα τυριού / λάδι άνηθου / φρέσκο κρεμμυδάκι
Baby jem / sour cream / olive oil anise / fresh onion

“Skiathitiki cheese pie” 13€

Τραγανό φύλλο / αέρινη μους / μέλι
Crispy leaf / airy mousse / honey

“Alonnisos salad” 15€

Τόνος αλοννήσου / baby πατάτες / ντοματίνια / baby jem /
μελάτα αυγά / μαγιονέζα ψητού σκόρδου
Alonissos tuna / baby potatoes / cherry tomatoes / baby jem /
soft boiled eggs / roasted garlic mayonnaise

“Mackerel savoro” 16€

Φακές / σκουμπρί / ταραμάς / κουκουνάρι / δεντρολίβανο
Lentils / mackerel / taramas / pine nuts / rosemary

“Carpaccio moussaka” 18€

Καρπάτσιο μόσχου / μελιτζανοσαλάτα / κρέμα μπεσαμέλ /
τσιπς πατάτας / κέτσαπ ντομάτας
Beef carpaccio / eggplant salad / béchamel cream /
potato chips / tomato ketchup

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZER

“Lahanodolmades” 12€

Κους κους / μαϊντανός / δυόσμος / ντομάτα / λάχανο /
αυγολέμονο σαφράν
Couscous / Parsley / Mint / Tomato / Cabbage / Egg saffron

“Fava & chorizo” 13€

Φάβα / τσορίθο / τρούφα / τσιτσιράβλα
Beans / chorizo / truffle / tsitsiravla

“Spetsofai tart” 14€

Ταρτάκι ντομάτας / λουκάνικο / τσορίθο / πιπεριές / σάλτσα ντομάτας
Tomato tart / sausage / chorizo / peppers / tomato sauce

“Pasta spanakopita” 15€

Φρέσκα ραβιόλι με σπανάκι και τυρί / πέστο από σπανάκι
Fresh ravioli with spinach and cheese / spinach pesto

“Risotto soffrito” 16€
Ρύζι / ξύδι / μαϊντανός / σκόρδο
Rice / vinegar / parsley / garlic

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ \ MAIN COURSES

“Grouper with okra” 26€
Σφουρίδα / μπάμιες / σάλτσα ντομάτας / πίκλα καρότο
Grouper / okra / tomato sauce / carrot pickle

“Pork manti” 22€
Χοιρινό / σούπα σκόρδου / λάδι τσάιβς
Pork / garlic soup / tsaivs oil

“Coq au vin” 25€
Κόκορας κρασάτος / γραβιέρα / νιόκι
Wine rooster / gruyere / gnocchi

“Giouvarlakia” 27€
Ψάρι ημέρας / πατάτα / καρότο / σάλτσα αρωματισμένη με λεμόνι
Day fish / potato / carrot / lemon flavored sauce

“Langoustine” 29€
Καραβίδες / χόρτα εποχής / beurre blanc караβίδας
Crayfish / seasonal grasses / beurre blanc crayfish

“Beef cheeks” 28€
Σιγομαγειρεμένα Μοσχαρίσια μάγουλα / πουρέ πατάτας /
πάνκο μυρωδικών
Simmered Beef Cheeks / Mashed Potatoes / Spice Punk

“Beef filet” 32€
Μοσχαρίσιο φιλέτο / σπαράγγια / μανιτάρι / σάλτσα demi glace
Beef fillet / asparagus / mushroom / demi glace sauce

ΓΛΥΚΑ / SWEET

“MILK PIE” 11€

Γαλατόπιτα//κραμπλ αμυγδάλου / παγωτό φυστίκι
Milk pie // almond crumble / peanut ice cream

“Tirami-choux” 10€

Αφράτα choux /κρέμα τιραμισού / σάλτσα σοκολάτας με καφέ
Fluffy choux / tiramisu cream / chocolate sauce with coffee

“Walnuts pie” 10€

Financier καρυδόπιτα/ganache bitter/παγωτό βανίλια
“Our” custard pie with phyllo with cinnamon ice cream

Bread Basket 3€

Καλαθάκι με ποικιλία από χειροποίητα ψωμάκια
Variety of homemade breads

Μενού από τον executive chef Χρήστο Ρήγα / Menu by the executive chef Christos Rigas