





# A LA CARTE

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

- Χειροποίητο ψωμί 2 ειδών** συνοδευμένο με ντόπιες αλοιφές. 4.00 €  
**Freshly baked, handmade bread (2 types)** served with local spreads.
- Φουσκόπιτες Σαντορίνης** με μέλι και ξινομυζήθρα.  12.00 €  
**Santorinian puffed pita breads** with honey and xinomyzithra cheese.
- Γιαπράκια γαρίδας** με γαλάκτωμα γαρίδας και σπασμένο Σαντορινιό χλωροτύρι.   17.00 €  
**Stuffed yapraks (vine leaves)** with minced shrimp, shrimp cream and crushed local "chloro" cheese.
- Περικαφή (: ψημένο ψωμί με λαδολέμονο)** παλαμίδας με πάστα σαρδέλας, μαγιονέζα σέλινο, κρίταμο, αγκινάρα και λιαστό τοματάκι Σαντορίνης.  10.00 €  
**Skijack tuna "Perikaffi"** (: grilled bread slice) served with sardine paste, celery mayonnaise, samphire, artichoke and Santorinian dried tomatoes.
- Μαριναρισμένο ψάρι** με χυμό εσπεριδοειδών, κρέμα αβοκάντο και πράσινο μήλο.   19.00 €  
**Fish marinated** in citrus fruit juice, avocado cream and green apple.
- Οσπριάδα** με καπνιστό χέλι, τομάτα, κολοκύθι και αρωματικά.  16.00 €  
**Osprida (: beans & chickpeas variety)** with smoked eel, tomato, zucchini and aromatic herbs.
- Απόχτι μοσχάρισιο** με τραγανό κανταΐφι, κρέμα φιστικού Αιγίνης και γραβιέρα Κρήτης. 21.00 €  
**Veal "Arochti"** (: carpaccio) with crunchy kataifi, pistachio cream from Aegina PDO and Cretan gruyère cheese PDO.
- "Ο δικός μας τοματοκεφτές"** με μαρμελάδα τομάτας, γιαούρτι, κολοκύθι αγγούρι και τραγανή γραβιέρα.  16.00 €  
**"Our tomato fritter"** with tomato jam, yogurt, zucchini, cucumber and crunchy gruyère cheese.
- Λουκουμάς φέτας** με αρωματική σαλάτα και σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης.  17.00 €  
**Feta donut** with salad and Florina pepper PDO sorbet.
- Χταπόδι ψητό** με φάβα Σαντορίνης, κρεμμυδάκια, κάπαρη και λιαστά ντοματίνια.   21.00 €  
**Grilled octopus** with local delicacy Santorinian fava PDO (: yellow split-pea purée), onions, caper and dried tomatoes.

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- Τραγανή πράσινη σαλάτα** με κατσούνι, παντζάρι και φινόκιο.   13.00 €  
**Crunchy green salad** with cucumber, beetroot and fennel.
- Μαριναρισμένη τομάτα** με κρίθινη κουλούρα, κοπανιστή Μυκόνου και τσιπσάραβλα.  14.00 €  
**Marinated tomato** with barley roll, kopanisti Mykonos PDO cheese and "tsitsiravla" greens.
- Τραγανά κολοκυθάκια** με λαδόπιτα Ρόδου, ανθότυρο, μαυροκούκι και δυόσμο.  16.00 €  
**Crunchy zucchinis** with Rhodes' olive-oil pie, anthotyros cheese, black sesame and mint.

# A LA CARTE

## ΚΥΡΙΩΣ | MAIN COURSE

**Καλαμαράκι ψητό** με κρέμα ζεστής σκορδαλιάς, παντζάρια, αγγούρι και αλμύρα. 🌿 🥕 🐟 **28.00 €**  
**Grilled calamari** with "skordalia" (: warm and creamy garlic dip), beetroot, cucumber and almyra greens.

**Κροκέτα μουσακά** με κρέμα ψητής πιπεριάς και ανθότυρο. 🥕 **24.00 €**  
**Moussaka croquette** with grilled pepper cream and anthotyros cheese.

**Γεμιστά κοχύλια** με ταρτάρ γαρίδας, κρέμα θαλασσινών και αχνιστά μύδια. 🥕 **20.00 €**  
**Stuffed Conchiglie pasta** with shrimp tartare, seafood cream and steamed mussels.

**Ριζότο ανοιχτού ντολμά** με μοσχαρίσιο κιμά και αρωματικό γιαούρτι. 🌿 🥕 **27.00 €**  
**Risotto in open dolma** with minced beef and fragrant yogurt.

**Λαβράκι ψητό** με μανέστρα, κρόκο Κοζάνης και μπολονέζ από απάκι. 🐟 **27.00 €**  
**Grilled sea bass** with orzo barley, Krokos Kozanis PDO "Greek saffron" and bolognese from "apaki" (: cured pork).

**Ψητό κουνουπίδι** με κρέμα ρεβιθάδας με ταχίνι, καραμελωμένα φουντούκια και αρωματική σαλάτα. 🌿 🌿 **14.00 €**  
**Grilled cauliflower** with chickpea cream with tahini, caramelized hazelnuts and fragrant salad.

**Παπαρδέλες πασιτσάδα** με τρυφερό κοτόπουλο, τραγανή πέτσα κοτόπουλου και κρέμα γραβιέρας. **24.00 €**  
**Greek "Pastitsada"** with rappardelle with tender chicken, crunchy chicken skin and gruyère cheese cream.

**Μοσχαράκι κόντρα** με κρέμα μελιτζάνας, πραλίνα φουντούκι, ψητά καρότα και σάλτσα μόσχου με πετιμέζι και μούρα. 🌿 **31.00 €**  
**Veal striploin** with eggplant cream, hazelnut praline, roasted carrots and veal sauce with molasse and berries.

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

**"Ένα διαφορετικό γαλακτομπούρεκο"** καραμελωμένο φύλλο κρούστας με κρέμα ρυζιού, ζελέ μελιού και παγωτό μαστίχα. 🌿 🥕 **15.00 €**  
**"Alternative galaktoboureko"** caramelized filo pastry with rice cream, honey jelly, and mastiha ice cream.

**Dacquoise μπαχαρικών** με χουρμά, παγωτό γλυκοπατάτας και κομποτέ φρούτων με καρύδια. 🌿 **15.00 €**  
**Dacquoise of spices** with date, sweet potato ice cream and fruit compôte with walnuts.

**Κέικ χαρούπι** με namelaka σοκολάτας, σορμπέ κόκκινων φρούτων και τραγανή σοκολάτα. 🌿 **15.00 €**  
**Carob cake** with chocolate namelaka, red fruit sorbet and crunchy chocolate.