

καλωσόρισμα welcome

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί, πολύσπορο και άσπρο,
μους φέτας αρωματισμένη με δυόσμο,
ελαιόλαδο με μυρωδικά και ελιές
Homemade bread, wholegrain and white, feta mousse
flavored with mint, olive oil with herbs and olives

κρύα ορεκτικά cold appetizers

- | | |
|--|---------|
| Μους καπνιστής μελιτζάνας
(Μους καπνιστής μελιτζάνας με μυρωδικά της Ελληνικής Γης, σκόρδο και λεμόνι)
Smoked Aubergine mousse
(Smoked aubergine mousse with Greek herbs, garlic and lemon) | 6.80 € |
| Σπιτική καυτερή
(Π.Ο.Π. Ελληνικά τυριά με καυτερές πιπεριές)
Homemade "Kafteri"
(Cheese spread of P.D.O. Greek cheese variety with hot peppers) | 5.80 € |
| Κυκλαδίτικο τζατζίκι
Cycladic tzatziki
(Strained yogurt, cucumbers, garlic & Cycladic herbs) | 4.50 € |
| Ελαφριά Παντζαροσαλάτα
(Παντζαροσαλάτα με ξυνόμηλο και καρύδι)
Beetroot salad
(Beetroot salad with apple, walnut and yogurt) | 5.80 € |
| Χλωρό τυρί Σαντορίνης
«Chloro»
(Fresh Santorinian goat cheese) | 5.50 € |
| Φέτα Ήπειρος Π.Ο.Π.
Feta cheese P.D.O. product | 4.90 € |
| Ποικιλία Ελληνικών Π.Ο.Π. τυριών
P.D.O. Greek cheese variety | 24.80 € |

ζεστά ορεκτικά hot appetizers

Φάβα Σαντορίνης Santorinian fava (Split peas purée with onion and capers)	7.20 €
Λευκή μελιτζάνα τηγανιτή (Τηγανιτή λευκή μελιτζάνα σε σκορδάτη σάλτσα ντομάτας με γιαούρτι) Fried white aubergine (Fried white aubergine in sauce of tomato paste & garlic with yogurt)	8.50 €
Μανιτάρια πλευρώτους με λεμονάτη σάλτσα μουστάρδας (Μανιτάρια πλευρώτους, φρέσκο λεμόνι, μουστάρδα και σκορδομαϊντανό) Oyster mushrooms with lemon mustard sauce (Oyster mushrooms, fresh lemon, mustard and mix of garlic & parsley)	8.90 €
Φωλιά (Crispy φωλιά από πατάτες με τηγανιτά αυγά) Crispy potatoes “nest” with fried eggs	9.60 €
Ξερά σύκα στην λαδόκολλα (Ξερά σύκα στην λαδόκολλα με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη) Dried Figs (Dried figs, roasted with sea salt and fresh oregano)	7.50 €
Φέτα σε κρούστα από σουσάμι (Φέτα σε κρούστα από σουσάμι με μαρμελάδα ντομάτας) Sesame seed crusted feta cheese (Sesame seed crusted feta cheese with homemade tomato marmalade)	7.80 €
Τριλογία Ελληνικών τυριών στη σχάρα (Ταλαγάνι, Μανούρι Ηπειρος και Μαστέλο με ψητά ντοματάκια και ντιπ βασιλικού) A selection of grilled Greek cheeses (A selection of Greek cheeses grilled and served with roasted cherry tomatoes and basil dip)	9.50 €
Σαγανάκι παστουρμά (Σαγανάκι παστουρμά με κασέρι Λεβέτι, ντομάτα και καυτερή πιπεριά. Σερβίρεται πάνω σε καλαμποκόπιτα) “Saganaki” pastrami with Greek “Kaseri” cheese, tomatoes and chili pepper. Served with served with pita bread	8.80 €
Κανταΐφι με Κυκλαδίτικα τυρια (Σερβίρεται με ντιπάκι από μέλι και μαυροκούκι) “Kadaifi” with Cycladic cheese variety (Served with honey and black cumin sauce)	8.80 €

<p>Ντοματοκεφτές Σαντορινιός (Σερβίρεται με ντιπάκι αρωματικού γιαουρτιού) Santorinian Tomatoballs (Served with aromatic yogurt dip)</p>	6.80 €
<p>Παραδοσιακός Χοιρινός Καβουρμάς (Παραδοσιακός Χοιρινός Καβουρμάς με πιπεριά, ντοματάκια , φέτα και αυγά) Traditional «Kavourmas» (Slowly cooked pork with green peppers, cherry tomatoes, feta cheese and eggs)</p>	9.60 €
<p>Πανσετούλα χοιρινή με καραμελωμένα κοκκάρια (Πανσετούλα χοιρινή με καραμελωμένα κοκκάρια και κρέμα μπαλσάμικο) Pork pancetta with caramelized pearl onions (Pork pancetta with caramelized pearl onions and balsamic cream)</p>	10.80 €
<p>Χοιρινή τηγανιά με θρούμπι (Χοιρινή τηγανιά με θρούμπι και Ασύρτικο κρασί) Pan-fried pork with Satureja thymbra and Assyrtiko wine</p>	9.80 €
<p>Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης Fresh Fried potatoes from Santorini island</p>	4.00 €

σαλάτες salads

<p>Χωριάτικη (Ντομάτα , αγγούρι, φέτα, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά και ελιές) Greek salad (Tomatoes, cucumbers, feta cheese, onions, capers, green peppers and olives)</p>	7.80 €
<p>Σπασμένος ντάκος (ντάκος με ντομάτα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι και Νιώτικο ζυνοτύρι) «Ntakos» (Barley rusk with tomatoes, capers, spring onions and goat cheese from Ios island)</p>	8.70 €
<p>Σαλάτα Τούρτα (Πράσινη σαλάτα με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, πέστο ρίγανης και chutney φρέσκιας μαριναρσιμένης ντομάτας) Cake Salad (Green salad with caramelized nuts, oregano pesto and marinated fresh tomato chutney)</p>	9.80 €
<p>Σαλάτα κοτόπουλο (Πράσινη σαλάτα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου, πεκορίνο, τοματίνια, κρεμμύδι φρέσκο, μυρωδικά, σπιτικά κρουτόν και sauce πορτοκαλιού) Chicken salad (Green salad with grilled chicken strips, «Pekorino» cheese, cherry tomatoes, spring onions, herbs, homemade croutons and orange dressing)</p>	9.80 €

<p>Πράσινη σαλάτα με κινόα (Πράσινη σαλάτα με κινόα , αβοκάντο, Κορινθιακή σταφίδα και μηλόξυδο) Green salad with quinoa <i>Green salad with quinoa, avocado, Corinthian currant and apple-vinegar</i></p>	8.50 €
<p>Σαλάτα σπανάκι (Σαλάτα με σπανάκι, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, Κατίκι Δομοκού και πέστο Βασιλικού) Spinach Salad <i>(Spinach salad with cherry tomatoes, fresh onion, dill, fresh cream cheese "Katiki Domokos" and basil pesto)</i></p>	8.80 €
<p>Σαλάτα Σολομού (Πράσινη σαλάτα με σολωμό, σπαράγγια, αβοκάντο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών) Salmon Salad <i>(Green salad with salmon, asparagus, avocado and citrus vinaigrette)</i></p>	13.80 €
<p>Χόρτα-Βραστά, λαχανικά εποχής (Χόρτα-βραστά, λαχανικά εποχής με μυρωδικά) Boiled Greens <i>(seasonal vegetables with fine herbs)</i></p>	7.50 €
<p>Σαλάτες Εποχής - Seasonal Salad <i>Λάχανο-καρότο, cabbage-carrot</i> <i>Μαρούλι με άνηθο και φρέσκο κρεμμύδι, lettuce with dill and spring onion</i></p>	5.20 €
<p>Σαντορινιά Σαλάτα (σαλάτα εποχής) (Ντοματάκι, κατσούνι, κρεμμύδι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, παξιμάδι αντζούγιες & χλωρό τυρί Σαντορίνης) Santorinian Salad (seasonal salad) <i>(Cherry tomatoes, local cucumber, onion, capers, caper leaves, barley rusk anchovies and santorinian local goat cheese "Chloro"</i></p>	9.80 €

ζυμαρικά - ριζότο *pasta - risotto*

<p>Μακαρόνια με κιμά (Μακαρόνια με κιμά και Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας) Spaghetti bolognese <i>(Spaghetti with minced meat and gruyere cheese from Amfilochia region)</i></p>	9.60 €
<p>Σκορδομακάρονα (Παραδοσιακή συνταγή με ντοματοπελτέ Σαντορίνης και χοντρά μακαρόνια) Skordomakarona <i>(Traditional recipe with Santorinian tomato paste garlic and macaroni)</i></p>	8.00 €

Γαριδομακαρονάδα * 16.50 €
(Γαριδομακαρονάδα με ντοματάκια Σαντορίνης και βασιλικό σβησμένη με "Σαντορίνη Ασύρτικο")
Shrimp pasta *
(Shrimp pasta with Santorinian tomatoes and basil doused with "Santorini Assyrτικο")

Ριζότο κοτόπουλο 13.80 €
(Ριζότο με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου καιμανιτάρια του δάσους)
Chicken Risotto
(Risotto with juicy chicken fillets and forest mushrooms)

Σαντορινιό Ριζότο 14.20 €
(Ριζότο με ντοματάκια, κάπαρη, φρέσκο κρέμμυδι, ελιές και Χλωρό τυρί Σαντορίνης)
Santorini Risotto
(Risotto with cherry tomatoes, capers, fresh onion, olives and "Chloro" cheese of Santorini)

Κριθαρότο Γαρίδας * (Ριζότο 16.50 €
γαρίδας με Pernod και ζαφορά)
Shrimp risotto *
(Shrimp risotto with saffron and Pernod)

ψαρικά fish

Χταπόδι μαριναρισμένο * 13.80 €
(Χταπόδι μαριναρισμένο πάνω σε ταμποulé από κινόα)
Marinated Octopus *
(Marinated octopus on Tabbouleh from quinoa)

Μύδια Honey - Mustard sauce 13.00 €
(Μύδια σε σάλτσα μελιού και μουστάρδας)
Fresh mussels in Honey - Mustard sauce
(Mussels in honey - mustard sauce)

Μπακαλιάρος στην σάλτσα 10.50 €
(Τηγανιτός μπακαλιάρος με σκορδάτη σάλτσα ντομάτας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές)
Fried Cod in sauce
(Fried cod with garlicky tomato sauce. Served with French fries)

Φιλέτο Λαυράκι 15.00 €
(Φιλέτο Λαυράκι με Σαντορινιά ντοματίνια και κάπαρη, σε σάλτσα από κρασί Ασύρτικο)
Fillet of sautéed sea bass
(Fillet of sautéed sea bass with Santorinian tomatoes, caper and Assyrτικο wine sauce)

Φιλέτο Φαγκρί 23.60 €
(Φιλέτο φαγκρί φρικασέ με σταμναγκάθι)
Seabream fillet fricassee with stamnagathi
(Cretan wild chicory variety)

Ψαρόσουπα βελουτέ 14.80 €
(Βελουτέ ψαρόσουπα με φρέσκο ψάρι)
Fish bisque with fresh fish

κυρίως πιάτα

main course

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό (Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με λιαστή ντομάτα, φιστίκι Αιγίνης και κρέμα τυριού. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι) Chicken fillet stuffed with sun-dried tomato <i>Chicken fillet stuffed with sun-dried tomato, peanut from Aigina island and cream cheese. Served with aromatic rice</i>	11.60 €
Φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα γιαουρτλού (Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα γιαουρτλού. Σερβίρεται με πιτάκια καλαμποκιού και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες) Chicken fillet in tomato and yogurt sauce <i>(Chicken fillet in tomato and yogurt sauce. Served with corn pita bread and fried potatoes)</i>	11.60 €
Φιλετάκια μοσχαρίσια με σάλτσα από Βινσάντο (Φιλετάκια μοσχαρίσια με σάλτσα από Βινσάντο. Σερβίρεται με ρύζι Basmati) Beef fillets in Vinsanto wine sauce <i>(Beef fillets in Vinsanto wine sauce. Served with basmati rice)</i>	19.50 €
Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα από καπνιστό τυρί (Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα από καπνιστό τυρί. Σερβίρεται με χωριάτικο πουρέ) Pork fillets <i>(Pork fillets with smoked cheese sauce. Served with rustic mashed potatoes)</i>	13.60 €
Κότσι χοιρινό (Κότσι χοιρινό. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και ντιπάκι με μουστάρδα και γιαούρτι) Hock <i>(Hock, served with French fries, mustard and yogurt dip)</i>	17.00 €
Αρνί τσιγαριαστό (Αρνί τσιγαριαστό με φέτα και πατάτες τηγανιτές) Lamb stew <i>(Lamb stew with feta cheese and fried potatoes)</i>	13.50 €
Κόκορας κοκκινιστός (Κόκορας κοκκινιστός με Σκιουφιχτά - Χειροποίητα ζυμαρικά Κρήτης) Rooster in tomato sauce <i>(Rooster in tomato sauce. Served with handmade Cretan pasta)</i>	11.00 €
Χουνκιάρ Μπεγιεντί (Μοσχαράκι σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, πάνω σε πουρέ μελιτζάνας. Σερβίρεται με πιτάκια) Hunkar Begendi <i>(Beef in fresh tomato sauce on aubergine puree. Served with mini pita bread)</i>	13.50 €

σχάρας golden grill

Rib eye Black Angus 300gr. (Rib Eye Black Angus 300gr. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και Jack Daniel sauce)	28.00 €
Rib eye Black Angus 300gr. (Rib eye Black Angus 300gr. Served with grilled vegetables & Jack Daniel sauce)	
Πικάνια Black Angus (Πικάνια Black Angus 300 gr. Συνοδεύεται με τριλογία αλατιών (ανθός αλατιού, αλάτι λεμονιού, αλάτι καπνού) και baby οφτές πατατούλες αρωματισμένες με βούτυρο γάλακτος)	23.80 €
Picanha Black Angus 300 gr Served with mix of 3 salt, and baby potatoes "oftes" flavored with butter	
Σπαλομπριζόλα Σιτεμένη (Σιτεμένη σπαλομπριζόλα 40+ ημερών, 500gr. Σερβίρεται με τρία είδη αλατιού, mini πράσινη σαλάτα και barbecue sauce)	38.00 €/kg
Rib steak aged for 40 days, 500 gr (Served with salt blossom, lemon salt, smoked salt, mini green salad and BBQ sauce)	
T-Bone steak (Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες ή ψητά λαχανικά)	23.80 €
T-bone steak (Served with fresh fried potatoes or grilled vegetables)	
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος (Σερβίρεται με λαχανικά σωτέ)	17.50 €
Veal Steak (Served with sautéed vegetables)	
Χοιρινή Μπριζόλα Σχάρας (Σερβίρεται με ψητά μανιτάρια και χειροποίητο πουρέ φρέσκιας πατάτας)	11.50 €
Pork steak grilled (Served with grilled mushrooms and rustic mashed potatoes)	
Μπριζολάκια μαύρου χοίρου (Σερβίρονται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Νάξου)	17.60 €
Black Pork chops (served with fresh fried potatoes from Naxos island)	
Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος (Ψητό μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος)	13.80 €
Grilled Veal liver	

<p>Μπιφτέκια βουβαλίσια <i>(Μπιφτέκια από 100% βουβαλίσιο κρέας από την λίμνη Κερκίνη. Σερβίρονται με χειροποίητο πουρέ φρέσκιας πατάτας)</i> Buffalo burgers <i>(Burgers with 100% buffalo meat from Kerkini lake. Served with fresh handmade mashed potatoes)</i></p>	15.60 €
<p>Σις Κεμπάπ Αρμένικο <i>(Σερβίρεται με πιτούλες, ψητή ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι και μαϊντανό).</i> Shish kebab <i>(Served with pita bread, roasted tomatoes, pepper, onion and parsley)</i></p>	13.20 €
<p>Μοσχαρίσιο ζουμερό μπιφτέκι γεμιστό <i>(100% μοσχαρίσιος κιμάς, γεμισμένο με Π.Ο.Π Ελληνικά τυριά. Σερβίρονται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες)</i> Juicy Beef burger stuffed with Greek cheeses <i>(100% beef minced meat, stuffed with P.D.O Greek chesses, served with fresh French fries.)</i></p>	14.80 €
<p>Μπιφτεκάκια Κοτόπουλου <i>(Ζουμερά Μπιφτεκάκια Κοτόπουλου. Σερβίρονται με ψητά λαχανικά)</i> Chicken Burgers <i>(Juicy chicken burgers. Served with rustic mashed potatoes)</i></p>	11.60 €
<p>Σουβλάκι κοτόπουλο <i>(Σουβλάκι κοτόπουλο με πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα)</i> Skewer chicken <i>(Skewer chicken with peppers and onion. Served with green salad)</i></p>	11.60 €
<p>Τριλογία από ψητά Λουκάνικα <i>(Λουκάνικα από Σαντορίνη, λουκάνικα μαύρου χοίρου και λουκάνικα Τζουμαγιάς. Σερβίρονται με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι, ντιπάκι μουστάρδας με βότανα και πιττάκια)</i> Trilogy of grilled sausages <i>(Santorini, Crete and Tzoumagia sausages. Served with roasted tomatoes, onion, mustard sauce with herbs and mini pita bread)</i></p>	11.80 €
<p>Φιλέτο Μοσχαρίσιο <i>(Φιλέτο μοσχαρίσιο 300gr. Συνοδεύεται με αρωματικά αλάτια, baby λαχανικά στον ατμό σε βούτυρο, αρωματισμένη με εκραζέ πιπέρια)</i> Veal fillet <i>(300 gr, served with salt blossom, lemon salt, smoked salt, steamed baby vegetables in butter with mixed peppers)</i></p>	23.80 €

καφέδες *coffee*

Ελληνικός Καφές Greek Coffee	2.50 €
Εσπρέσο Espresso	2.50 €
Καφές Φραπέ Frappe- instant coffee	3.00 €
Τσάι ζεστό, διάφορες γεύσεις Hot tea, variety of flavors	3.00 €

αναψυκτικά *soft drinks*

Πορτοκαλάδα 250 ml Orangeade 250 ml	2.50 €
Λεμονάδα 250 ml Lemonade 250 ml	2.50 €
Σπράιτ 250 ml Sprite 250 ml	2.50 €
Σόδα 250 ml Soda Water 250 ml	2.50 €
Κρύο Τσάι 330 ml Ice Tea 330 ml	2.50 €
Κόκα κόλα 330 ml Coca cola 330 ml	2.50 €
Κόκα κόλα λάιτ 250 ml Coca cola light 250 ml	2.50 €
Ανθρακούχο Νερό 250 ml Sparkling Water 250 ml	2.50 €
Ανθρακούχο Νερό 750 ml Sparkling Water 750 ml	4.50 €
Μεταλλικό Νερό Mineral Water 1 L	2.00 €

μπύρες
beers

Mythos 330 ml	3.80 €
Fix 330 ml	3.80 €
Heineken 330 ml	3.80 €
Amstel free 330 ml	3.80 €
Yello Donkey 330 ml	5.50 €
Red Donkey 330 ml	6.00 €
Kaiser 500 ml	6.00 €

παραδοσιακά ποτά
traditional spirits

Ποτήρι Μέτσο Glass of Mezzo	3.50 €
Καραφάκι Μέτσο Carafe of Mezzo 250 ml	6.00 €
Καραφάκι Μέτσο Carafe of Mezzo 500 ml	11.00 €
Ρακή Raki 120 ml	3.50 €
Ρακή Raki 250 ml	6.50 €
Ρακή Raki 375 ml	8.00 €
Ποτήρι Ούζο Glass of Ouzo (Canava Santorini)	2.50 €
Ούζο Ouzo 200 ml (Canava Santorini)	8.00 €

Επιμέλεια μενού

Executive Chef Πρασατζής Χρυσόστομος

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΤΕΜΙΟΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

Τα προϊόντα επιβαρύνονται με ΦΠΑ 24%.

Στα φαγητά χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ

ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

*frozen products/ *κατεψυγμένα προϊόντα