

## Appetizers – Ορεκτικά

### **Grilled Octopus - Χταπόδι Σχάρας** 22,50

Grilled Octopus with ouzo vinaigrette

Χταπόδι σχάρας με βινεγκρέτ ούζου

### **Mussels Stew - Μύδια Αχνιστά** 22,00

Mussels Stew with saffron, lime and fennel aioli

Μύδια αχνιστά με σαφράν, λάιμ και aioli μάραθου

### **Deep Fried Calamari - Τηγανητό Καλαμάρι** 15,00

Deep Fried Calamari with sea fennel and three-mustard dressing

Τηγανητό καλαμάρι με κρίταμο και ντρέσινγκ από τρεις μουστάρδες

### **Sardines in Tempura Batter - Σαρδέλες Τεμπούρα** 14,00

Sardines in tempura batter with fig dressing and sweet lemons

Σαρδέλες τεμπούρα με βινεγκρέτ σύκου και γλυκολέμονα

### **Fried Potatoes - Πατάτες Τηγανητές** 7,50

French fries with sea salt flavored with truffle oil

Φρέσκιες πατάτες τηγανητές, αρωματισμένες με λάδι τρούφας και

πασπαλισμένες με θαλασσινό αλάτι

## Salads – Σαλάτες

### **Greek Salad - Χωριάτικη Σαλάτα** 14,00

Traditional Greek salad with Feta cheese, tomato, cucumber, fresh onion,

Green peppers, Kalamata olives, capers and olive vinaigrette

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με φέτα, ντομάτα, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι,

πράσινες πιπεριές, ελιές Καλαμών, κάπαρη και βινεγκρέτ ελιάς

### **Green Salad - Πράσινη Σαλάτα** 12,00

Mesclun salad with endive, escarole, iceberg, avocado, pinenuts and honey vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με αντίβ, εσκαρόλ, iceberg, αβοκάντο, κουκουνάρι και βινεγκρέτ μελιού

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

## Main Courses – Κυρίως Πιάτα

### Sea bass Fillet - Φιλέτο από Λαβράκι 28,00

Sea bass fillet with steamed vegetables and citrus vinaigrette  
Φιλέτο από λαβράκι με φρέσκα λαχανικά ατμού και βινεγκρέτ λεμονιού

### Seafood Pasta - Ζυμαρικά Θαλασσινών 27,00

Sea food pasta with shrimps, mussels, clams, anchovies, fresh basil and tomato sauce  
Ζυμαρικά θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, γυαλιστερές, φρέσκο βασιλικό και σάλτσα ντομάτας

### Grilled Prawn Tails - Γαριδοουρές Σχάρας 30,00

Grilled prawn tails with pesto of tomato paste, ginger and casious  
Γαριδοουρές σχάρας με πέστο από πελτέ ντομάτας, κάσιους και τζίντζερ

## Desserts – Επιδόρπια

### Fresh fruit plater - Πλατώ φρέσκων φρούτων 12,00

With yoghurt and strawberry sorbet  
Με γιαούρτι και σορμπέ φράουλας

### Bitter Chocolate Croquettes - Κροκέτες Πικρής Σοκολάτας 12,00

Bitter Chocolate balls in Champagne tempura, served with mango sorbet  
Μπάλες Πικρής Σοκολάτας σε τεμπούρα από Σαμπάνια, σεβριρισμένες με σορμπέ μάνγκο

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.