



starters

Καρπάτσιο λαυράκι με σαλάτα μαραθόριζας και σάλτσα γλυκολέμωνων	21,50€
Καραβιδουρές ceviche, ντολμαδάκια γιαλαντζι και mous αυγοτάραχο	27,00€
Αχνιστά μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές με φύκια Μάνης	20,00€
Μαρουλοντολμάδες θαλασσινών με γαρίδες και καραβίδες, σε σάλτσα ζαφοράς και εστραγκόν	25,00€
Χταπόδι σχάρας με βινεγκρέτ πίκλας λεμονιού και μαύρο ταραμιά	22,00€
Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο σε λάιμ, βασιλικό, κόλιανδρο και τσίλι	18,00€
Γαρίδες τυλιγμένες σε καταΐφι με μαγιονέζα αχνού και σάλτσα πιρί-πιρί	25,00€
Κροκέτα καβούρι στη σχάρα, με αβοκάντο και τσιμπισούρι	28,00€
Αγκινάρες, σπαράγγια, καλούμι με κούμους φασολιών-μαραθόριζας και βούτυρο σύζου	18,00€
Τριλογία κερφτεδών -Ντοματοκεφτέδες με ημίλιαστη ντομάτα και πέστο φέτας -Φαλάφελ με σάλτσα ταχίνι, βασιλικό, μέλι και Jalapeno -Κολοκυθοκεφτέδες με κρούστα από δύοσμο και φιστίκια Αιγίνης	16,50€
Μελιτζάνα σχάρας με γιαούρτι, βασιλικό, κουκουνάρι και χαρίσσα	14,00€

salads

Χωριάτικη σαλάτα με ψητές πίτες, πάστα ελιάς και βινεγκρέτ φέτας	15,00€
Καλοκαιρινή σαλάτα με ντοματίνια, ρόκα, γλυστρίδα, παξιμάδια ζαφοράς, τυρί άρμη και βινεγκρέτ οξύμελι	16,00€
Σαλάτα με αντιβ, βαλεριάνα, άισμπεργκ, ραντίτισο, ψητά καρύδια, ψητό κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ πορτοκάλι, βαλσαμικό Εύδι	16,50€

main courses

Λαυράκι φιλέτο με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών	32,00€
Σπαγγέτι με γαρίδες, καραβίδες, σάλτσα bouillabaisse & πέστο βασιλικού	38,50€
Μαύρο κοτόπουλο σουβλάκι, αγκινάρα, σπαράγγια, γιαούρτι, βινεγκρέτ λάιμ και μέλι	24,50€
Σουβλάκι από μαύρο μεσογειακό χοίρο μαριναρισμένο σε ούζο με τσατζίκι μαραθόριζας	28,00€
Μοσχαρίσια σουτζουκάκια με τσάντνι ντομάτας, γεμιστά με τυρί φέτα, και κούς-κούς με μαραθόριζα, αγγούρι, ρεπανάκι, φρέσκα μυρωδικά και βινεγκρέτ μουστάρδας Dijon και λεμόνι	26,00€
Μοσχαρίσια μπριζόλα dry aged με βινεγκρέτ οξύμελι, δενδρολίβανο και ψητά λαχανικά	44,50€
Γιουβέτσι μαγειρεμένο σε νερό ντομάτας, αρνί σχάρας μαριναρισμένο σε λιαστό πελτέ ντομάτας	32,00€

desserts

Πάβλοβα με φύλλα μαρέγκας, ροζ πιπέρι, φράουλες, μούρα και κρεμ ανγκλέζ-θυμαριού	14,00€
Γαλακτομπούρεκο με τυρί μασκαρπόνε, μαύρες σταφίδες, κουρμάδες και σιρόπι ροδόνηρου	12,50€
Τάρτα λάιμ με παγωτό από φρέσκο κουρκουμά, λέμονγκρας, τζίντζερ και μέλι	12,50€
Κροκέτες πικρής σοκολάτας με σορμπέ μάνγκο και σιρόπι Mandarin Napoleon	14,00€

Κοτόπουλο μαύρο από φάρμα ΝΙΤΣΙΑΚΟΣ, Ήπειρος
Μαύρος χοίρος από φάρμα KERMES, Πελοπόννησος
Μπριζόλα μοσχαρίσια από φάρμα ΕΛΛΑΣΩΝΑΣ, Θεσσαλία
Αρνί από επιλεγμένες φάρμες
της Μεσοπνιακής Μάνης, Πελοπόννησος
Extra Παρθένο Ελαιόλαδο και βιολογικό ελαιόλαδο
από ελαιουργείο Καρούμπαλης, Πελοπόννησος

starters

Seabass carpaccio with fennel bulb salad and lime sauce	21.50€
Crayfish tails ceviche, stuffed wine leaves with rice and bottarga mousse	27.00€
Stew mussels, clams and cockles with Mani's seaweed	20.00€
Lettuce rolls stuffed with prawns and crayfish in saffron sauce with dry martini and tarragon	25.00€
Grilled octopus with lemon pickle vinaigrette and fish roe "Taramasalad" with squid ink	22.00€
Grilled calamari marinated in lime, basil, coriander and chili	18.00€
Fried prawns wrapped in "Kataifi" shredded pastry, with sea-urchin mayonnaise and piri-piri sauce	25.00€
Grilled crab cakes, with avocado and marjoram, parsley, chili dressing	28.00€
Grilled artichokes, asparagus, halloumi cheese, white bean hummus, and butter scented with ouzo	18.00€
Trilogy of croquettes <i>-Tomato croquettes with sundried tomatoes and feta pesto</i> <i>-Greek falafel with tahini sauce, basil, honey and jalapeno</i> <i>-Zucchini croquettes in mint and pistachio crust</i>	16.50€
Grilled eggplant with yoghurt, basil, pine nuts and harissa sauce	14.00€

salads

Greek salad with pita bread, olive paste and feta cheese vinaigrette	15.00€
Summer salad with cherry tomatoes, rocket, arugula, saffron rusks, "armi" cheese and sour honey vinaigrette	16.00€
Medley of greens with gratinated goat cheese, spicy walnuts, orange and balsamic vinaigrette	16.50€

main courses

Grilled seabass fillet with citrus vinaigrette	32.00€
Black chicken breast with artichokes, asparagus, yoghurt and lime-honey vinaigrette	24.50€
Black Mediterranean pork skewer marinated in ouzo and fennel tzatziki	28.00€
Grilled minced veal rolls with tomato chutney, stuffed with feta cheese, served with couscous, cucumber, fennel bulb, mix herbs, lemon and Dijon mustard vinaigrette	26.00€
Grilled beef steak dry aged with sour honey vinaigrette, rosemary and grilled vegetables	44.50€
Orzo pasta, cooked in tomato water, served with grilled lamb fillet marinated in Moroccan tomato paste	32.00€

desserts

"Pavlova," millefeuille with berries, pink pepper and crème Anglaise scented with thyme	14.00€
"Galaktoboureko" stuffed with mascarpone cheese, black raisins, dates and rose water syrup	12.50€
Lime tart with fresh turmeric ice cream, ginger, lemongrass and honey	12.50€
Bitter chocolate croquettes with mango sorbet and Mandarin Napoleon syrup	14.00€

Black chicken from NITSIKOS FARM, Epirus
Black Mediterranean pork from KERMES FARM, Peloponnese
Beef steak dry aged from ELASSONA FARM, Thessaly
Lamb from selected farms of Messinian Mani, Peloponnese
Extra Virgin Olive Oil and organic olive oil
from KAROUMBALI OIL MILLE, Peloponnese