



APPETIZERS

Fish roe crème (tarama) Ταραμάς	9
Mediterranean bruschetta Mediterranean bruschette with tomato & marinated anchovies Μεσογειακή bruschette με τομάτα & μαρινάτος γαύρος	9
Sea urchin roe Αβγά αχινού	22
Salmon sashimi Sashimi σολομού, φύκια wakame, αποξηραμένο lime & καυτό αρωματισμένο λάδι Salmon sashimi, wakame seaweeds, dried lime & flavored hot oil	24
Tuna tartare Tartare τόνου με πιπερόριζα & πράσινο μήλο Tuna tartare with ginger & green apple	26
Fish of the day ceviche Ceviche ψάρι ημερας με άγουρο ντοματίνι, sauce κόλιανδρου & αυγά χελιδονόψαρου Fish of the day ceviche with cherry tomato unripe, coriander sauce & tobiko	21
Octopus Carpaccio Carpaccio χταποδιού, σάλτσα adjika & κρέμα γιαουρτιού Octopus carpaccio, adjika sauce & yoghurt cream	21
Shrimps tempura Tempura γαρίδας, τραγανό μαύρο tagliolini & σιρόπι παντζάρι Shrimps tempura, crunchy black tagliolini & beetroot syrup	22
Smoked mackerel Σκουμπρί καπνιστό, coulis πιπεριάς, φακές Δομοκού & γλυκό περγαμόντο Smoked mackerel , roasted red bell pepper coulis, Domoko's lentils & preserved bergamot	14
Steamed mussels Μύδια αχνιστά σε αρωματισμένο κρασί λεμονόχορτου με κόλιανδρο Steamed mussels in infused wine of lemongrass with coriander	19
Saganaki shrimps Γαρίδες μαγειρεμένες σε ζωμό αστακού, σάλτσα τομάτας & φέτα Shrimps cooked in lobster bisque, tomato sauce & feta cheese	25





GRILLED APPETIZERS

Octopus	19
Χταπόδι Σχάρας με φάβα Σαντορίνης και dressing λευκό βαλσάμικο Grilled octopus with Santorini's fava and dressing of white balsamic	
Squid	19
Καλαμάρι Σχάρας Grilled squid	
Shrimps	26
Γαρίδες Σχάρας Grilled shrimps	
Sardines	15
Σαρδέλες Σχάρας με τομάτα και κρεμμύδι Grilled sardines with tomato and onion	
Smoked eel	19
Καπνιστό χέλι σχάρας με φύκια wakame Grilled smoked eel with wakame seaweeds	

SALADS

Papaioannou salad	17
Τομάτα, mix πράσινης σαλάτας - ρόκα, ελιά, αγγούρι, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι & vinaigrette μπαλσάμικο Tomato, green salad – rocket mix, olive, cucumber, carrot, green onion & balsamic vinaigrette	
Traditional cheese salad	17
Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, ψητή σφέλα, φρούτα εποχής, κάσιους & vinaigrette Armyra Mixed green salad, grilled sfela cheese, seasonal fruits, cashew nuts & vinaigrette Armyra	
Greek salad	17
Ντοματίνι, αγγούρι, ελιά καλαμών, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, φέτα, ρίγανη Cherry tomato, cucumber, kalamata 's olive, onion, pepper, caper, feta cheese, oregano	
Crab salad	27
Καβούρι, ψητά φασολάκια, guacamole αρακά, σαλάτα βαλεριάνα & vinaigrette λεμονόχορτο Crab, grilled green beans, chick peas guacamole, valerian salad & vinaigrette lemongrass	





PASTA – RISOTTO

Lobster risotto	42
Ριζότο τριών σιτηρών με αστακό Three seeds lobster risotto	
Asparagus risotto	29
Ριζότο σπαραγγιών με λάδι τρούφας & Ξύσμα από κατσοκίσιο τυρί στάχτης Asparagus risotto with truffle oil & rinds from goat's cheese coated by ash	
Cuttlefish ink tagliolini	33
Tagliolini με μελάνι σουπιάς, χτένι, καραβίδα & vermouth sauce Cuttlefish ink tagliolini, scallop, langoustine & vermouth sauce	
Lobster – shrimps ravioli	35
Ravioli αστακού- γαρίδας μαγειρεμένα σε μοσχαρίσιο ζωμό, κρεμα καρότο & σαλάμι chorizo Lobster- shrimp ravioli cooked in beef broth, carrot cream & chorizo	

MAIN COURSES

Dorado fillet on vegetable patch	31
Φιλέτο τσιπούρας, χώμα ελιάς, λαχανικά ατμού & confit ντοματίνι Dorado fillet, olive soil, steamed vegetables & cherry tomato confit	
Sea bass fillet	31
Φιλέτο λαβράκι, ραβιόλι μανιταριών αρωματισμένο με κόκκους καφέ σε βάση hollandaise sauce Sea bass, mushroom ravioli flavored by coffee beans based on hollandaise sauce	
Fish fillet	39
Ψάρι ημέρας με φρικασε & φυτικό χαβιαρι Fish of the day with freecase & seaweeds caviar	
Tuna tagliata	44
Tagliata τόνου, βαλεριάνα, σφουγγάρι ελιάς, πούδρα μαντζουράνας & λάδι τρούφας Tuna Tagliata, valerian salad, olive sponge, marjoram powder & truffle oil.	
Salmon fillet	34
Φιλέτο σολομού, σιτάρι, καρότο & κρεμα camembert Salmon fillet, wheat, carrot & camembert cream cheese	
Ψάρι ημέρας σχάρας	89 / kg
Grilled fish of the day	





SIDE DISHES

Χόρτα βραστά Boiled greens	9
Λαχανικά σχάρας Grilled vegetables	9
Πατάτες τηγανητές Fries	9
Ψωμί / άτομο Bread / person	1

MEAT MENU

Black Angus rib eye tagliata Rib eye tagliata, σαλάτα γλιστρίδα & sauce μαδέρα – αστακού Rib eye tagliata , purslane salad & Madera - lobster sauce	39
Chicken fillet Κοτόπουλο Φιλέτο, σαλάτα πράσινη με vinaigrette σιναπιού & spring rolls λαχανικών Chicken fillet, mixed green salad with mustard vinaigrette & vegetables spring rolls	22

KIDS' MENU

Σαλάτα αγγούρι, τοματίνια με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Salad consisted of cherry tomatoes, cucumber and extra virgin olive oil	8
Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη, τοματίνια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Mixed green salad, cherry tomatoes and extra virgin olive oil	7
Λιγκουίνι Ναπολιτέν Linguine Napolitain	11
Σπαγγέτι Βουτύρου Butter Spaghetti	9
Πέννες με σολομό Salmon Penne	14
Mini burger κοτόπουλο, μαγιονέζα, λόλα, τομάτα, τυρί & πατάτες baby φούρνου Mini chicken burger, mayo, lettuce, cheese & roasted baby potatoes	15

Το ελαιόλαδο στα φαγητά και στις σαλάτες μας είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας. Στα τηγανητά μας χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Όλα μας τα προϊόντα είναι φρέσκα.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παπαϊωάννου Γιώργος. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 23 % Φ.Π.Α.

The olive oil in our food and salads is extra virgin olive oil from Messinia. We use sunflower oil for our fried food. All our products are fresh.

Market Regulator: Papaioannou George. All prices 23% V.A.T.

