

Appetizers - Ορεκτικά

Fish Roe Salad - Ταραμοσαλάτα 6,50

Fish roe salad with salmon eggs and radishes
Ταραμοσαλάτα με αυγά σολομού και ρεπανάκια

"Tzatziki" - Τζατζίκι 6,50

Grilled eggplant with "muhammara" - Ψητή μελιτζάνα με "μουχαμάρ" 10,00

Seabass Carpaccio - Λαβράκι Καρπάτσιο 19,50

Seabass carpaccio with sea urchin roe
Λαβράκι καρπάτσιο με αχινό και φύκια Καλαμάτας

Sardines tempura - Τεμπούρα σαρδέλες 14,00

With fig vinaigrette and limes - Με βινεγκρέτ σύκου και γλυκολέμονα

Fried Potatoes with fresh thyme- Τηγανητές πατάτες με φρέσκο θυμάρι 6,50

Haloumi - Χαλούμι 13,50

With cherry tomatoes, "ouzo", lemon and anise sauce, grilled "pita" bread
Με τοματίνια, σάλτσα από ούζο, λεμόνι και άνηθο, ψητή πίτα

Deep Fried Calamari - Τηγανητό Καλαμάρι 15,00

Deep Fried Calamari with tempura sea fennel and three-mustard dressing
Τηγανητό καλαμάρι με κρίταμο και ντρέσινγκ από τρεις μουστάρδες

Grilled octopus - Χταπόδι σχάρας 18,00

With "ouzo" vinaigrette - Με βινεγκρέτ ούζου

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

With avocado and honey vinegraitte - Με αβοκάντο και βινεγκρέτ μελιού

Mains – Κυρίως Πιάτα

Fried red mullets - Τηγανητά μπαρμπούνια 85,00/kg

With fennel aioli and grilled cherry tomatoes
Με αϊολί μαραθόριζας και ψητά τοματίνια

Sea bass fillet - Λαυράκι φιλέτο 29,00

With bottarga vinaigrette, potatoes, asparagus, zucchinis and fennel bulb
Με βινεγκρέτ αυγοτάραχου, πατάτες, σπαράγγια, κολοκύθια και μαραθόριζα

Black pasta - Μαύρη μακαρονάδα 37,50

Sea urchin roe, scallops and king crab with saffron sauce
Με αχινό, χτένια, βασιλικό καβούρι και ζαφορά

The catch of the day - Η ψαριά της ημέρας 85,00/kg

With olive oil-lemon sauce infused with local herbs, greens, sea fennel, zucchinis
Με λαδολέμονο μυρωδικών, αλμύρες, κρίταμα, κολοκυθάκια

Desserts – Επιδόρπια

Fruit platter - Πλατώ με φρούτα 13,00

"Ouzo" ice cream parfait - Παφρέ παγωτό ούζου 12,00

With pasteli and fresh berries sauce
Παγωτό ούζου με παστέλι και φρέσκια σάλτσα μούρων

Lemon Millefeuille - Μιλφέιγ λεμονιού 11,50

With lemon mousse, olive spoon dessert and thyme sauce anglaise
Με μους λεμονιού, γλυκό του κουταλιού ελιά και σάλτσα "anglaise" από θυμάρι

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).

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.