

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ | VEGETARIAN

Πράσινη σαλάτα σε αρώματα Κρητικού καλτσουνιού με σπανάκι μυρώνια και γαλοτύρι Green salad with baby spinach, local herbs and sheep cheese	10.00
Αλμυρή εκδοχή λεμονόπιτας σε μορφή σαλάτας Lemon pie in the form of savory salad	9.00
Εποχικές ντομάτες στο νερό τους με χειροποίητο λευκό τυρί και γρανίτα λαδορίγανη Seasonal tomatoes in their water with handmade goat cheese and oregano-olive oil snow	11.00
Ριζότο μανιταριών Mushrooms' risotto	12.00
Σούπα βελουτέ "Κρητικό σφουγγάτο" με κολοκυθάκια και αυγό πωσέ Veloute soup of courgettes with homemade ketchup and poached egg	9.00
Φάβα με τσιγαριστά βλήτα, στάκα και αυγό νεράτο Yellow fava beans with pigweed stew, Cretan cream cheese and poached egg	12.00
Κροκέτα μουσακά με "κιμά" φακής Vegetarian Greek moussaka fritters with lentils	12.00

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD

Βασιλοζαργάνα σεβίτσε σε ζωμό ντολμαδάκι και γκοφρέτα ρυζιού King Marlin fish ceviche in "dolma" flavors	17.00
Καρπάσιο κιτρινόπτερου τόνου με πετιμέζι και τοπικά τουρσιά Yellow fin tuna Carpaccio with assortment of homemade pickles and mustard syrup	14.00
Χταπόδι σχάρας σε χούμους μαυρομάτικων, με παντζάρι στον ξυλόφουρνο Grilled octopus on black-eyed beans hummus and wood-fired roasted beets	15.00
Μπαρμπούνη μπακλαβάς με μαύρη σκορδαλιά και σάλτσα κρίταμου Red mullets "baklava" with light black garlic spread and sea fennel cream	21.00
Σφυρίδα σε ρεβυθάδα με λεμόνι και χόρτα εποχής στο ζουμί τους Grilled white grouper on chickpeas spread with lemon and wild greens in their juice	27.00

ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ταρτάρ μοσχαριού με κρεμμύδια στιφάδο, κρέμα κρόκου και καπνιστό τυρί Μετσόβου Beef tartar with onions stew, egg yolk cream and smoked cheese from Metsovo	18.00
Βοδινή ουρά σε χειροποίητα νιόκι με ελληνική μαύρη τρούφα και κρέμα γραβιέρας Oxtail with homemade gnocchi and Greek black truffle and gruyere cheese	22.00
Ελληνικός γύρος Ramen με noodles φαγόπυρου Greek gyros Ramen with buckwheat noodles	18.00
Κόκορας παστιτσάδα με την πηχτή του και κανελόνι γκρατινέ με λαδοτύρι Rooster cooked in fresh tomato and spices, with cannelloni au gratin and its terrine	20.00
Πάπια σε αρώματα από σουτζουκάκια Σμυρνεία με παγωτό φέτας Duck in two ways with cumin, fried potatoes in olive oil and feta ice-cream	22.00
Αρνίσιο καρέ φρικασέ σε γκασπάτσο κεφαλωτού μαρουλιού με φυστίκια Lamb "fricasse" on iceberg lettuce gazpacho and peanuts	23.00
Μοσχαρίσια κοπή ημέρας με πατάτες τηγανιτές σε ελαιόλαδο, μπεαρνέζ και jus κλαδιού Ελιάς Beef cut of the day with bearnaise jus and French fries in olive oil	26.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Σουφλέ χαρουποσοκολάτας με παγωτό ταχίνι και σάλτσα ελληνικού καφέ Carob chocolate souffle like a Greek coffee	8.00
Crème brûlée Ελληνικής μαύρης τρούφας με παγωτό μανιταριών Crème brûlée with Greek black truffle and mushrooms' ice-cream	8.00
"Nigiri" ρυζόγαλου με σορμπέ αβοκάντο "Nigiri" rice pudding with avocado sorbet	8.00
Μπακλαβάς σε υφές Greek Baklava in textures	8.00
Ποικιλία ελληνικών τυριών με σπιτική μαρμελάδα Assortment of Greek cheeses with homemade jam	8.00