



menu

It is our pleasure to present to you our range of savory
prepared, modern and traditional, Italian dishes,
designed by our executive chef, Dimitris Tsioudakis.

Με ευχαρίστηση σας παρουσιάζουμε το μενού
των ειδικά προετοιμασμένων, σύγχρονων
και παραδοσιακών, ιταλικών πιάτων μας, που σχεδιάστηκε
από τον executive chef μας, Δημήτρη Τσιουδάκη.

starters | ορεκτικά

PUMPKIN SOUP

with grilled prosciutto & sage
με προσούτο σχάρας & φασκόμυλο

BRUSCHETTA

with mushrooms, spinach & gruyere
μεμανιτάρια, σπανάκι & γραβιέρα

BURRATA

with sea fennel pickle, basil pesto & grilled white asparagus
με κρίταμο τουρσί, πέστο βασιλικού & λευκά σπαράγγια σχάρας

OCTOPUS

sautéed octopus* with fennel salad & ouzo
σοτέ χταπόδι* με σαλάτα φινόκιο & ούζο

CAPONATA

with quinoa, eggplant, tomato, carrot, olives & grilled crawfish*
με κινόα, μελιτζάνα, τομάτα, καρότο, ελιές & караβίδα* σχάρας

DRIED PORK COPPA

with quail egg, green olives, walnut fillet & Cretan fresh olive oil
με αυγό ορτυκιού, πράσινες ελιές, καρύδι & αγουρέλαιο Κρήτης

salads | σαλάτες

SMOKED SALMON

variety of lettuces, smoked salmon* & citrus vinaigrette
ποικιλία μαρουλιών, καπνιστός σολομός*
& βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

PROSCIUTTO

green salad, pear, prosciutto & gorgonzola cheese
πράσινη σαλάτα, αχλάδι, προσούτο & τυρί γκοργκοντζόλα

ICEBERG

endives, mushrooms & walnuts
αντίδια, μανιτάρια & καρύδια

VEGETABLE

grilled vegetables & goat cheese
λαχανικά σχάρας & κατσικίσιο τυρί

risotto | ριζότο

PUMPKIN

arborio rice with pumpkin, parmesan cheese & sage
ρύζι αρμπόριο με κολοκύθα, παρμεζάνα & φασκόμυλο

CHICKEN

arborio rice with chicken*, bacon & blue cheese
ρύζι αρμπόριο με κοτόπουλο*, μπέικον & μπλε τυρί

pasta | ζυμαρικά

CASARECCE

with spicy salami, saffron, ricotta cheese & tomato sauce
με σαλάμι πικάντικο, κρόκο Κοζάνης, τυρί ρικότα & σάλτσα τομάτας

PAPPARDELLE

with grilled sausages from Chania, cherry tomatoes, fresh mint
& dry 'anthotyros' white cheese
με λουκάνικα Χανίων σχάρας, ντοματίνια, φρέσκο δυόσμο
& ξηρό ανθότυρο

SPAGHETTI

with seafood*, basil, tomato & roasted sweet garlic,
flavored with fresh coriander
με θαλασσινά*, βασιλικό, τομάτα & ψητό γλυκό σκόρδο,
αρωματισμένα με φρέσκο κόλιανδρο

fresh pasta φρέσκα ζυμαρικά

AGNOLOTTI

with spinach, 'anthotyros' white cheese, basil & mint
με σπανάκι, φρέσκο ανθότυρο, βασιλικό & δυόσμο

RAVIOLI

with crab* & bisque sauce
με καβούρι* & σάλτσα μπισκ

GNOCCHI

with roasted beef* & portobello mushrooms
με μαγειρευτό μοσχάρι* & μανιτάρια πορτομπέλο

from the sea της θάλασσας

SEA BREAM

grilled fresh sea bream with prosciutto & black-eyed beans
φρέσκο φαγκρί σχάρας με προσούτο & μαυρομάτικα φασόλια

TUNA

grilled fresh tuna with guacamole avocado & broccoli
φρέσκος τόνος σχάρας με γουακαμόλε αβοκάντο & μπρόκολο

f r o m t h e l a n d | τ η ς γ η ς

CHICKEN

grilled chicken breast fillet* with grilled vegetables
φιλέτο κοτόπουλο στήθος* σάραρας με λαχανικά σάραρας

LAMB

baked French cut lamb chops* with celeriac purée, asparagus,
sauce with 'retimezi', thyme & balsamic
αρνίσια παιδάκια* γαλλικής κοπής φούρνου με πουρέ σελινόριζας,
σπαράγγια, σάλτσα με πετιμέζι, θυμάρι & μπαλσάμικο

VEAL

veal* tagliata with eggplant purée, parmesan cheese & fresh salad leaves
ταλιάτα μοσχαρίσια γάλακτος* με πουρέ μελιτζάνας, παρμεζάνα
& φρέσκα φύλλα σαλάτας

p i z z a | π ί τ σ α

BURRATA

mozzarella cheese, tomato sauce, basil pesto & fresh cherry tomatoes
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, πέστο βασιλικού & φρέσκα ντοματίνια

PROSCIUTTO

mozzarella cheese, tomato sauce, rocket & prosciutto
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, ρόκα & προσούτο

MEDITERRANEAN

mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms, olives & feta cheese
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας,μανιτάρια, ελιές & φέτα

TARTUFO

mozzarella cheese, tomato sauce, parmesan cheese,
portobello mushrooms & truffle oil
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα,μανιτάρια πορτομπέλο
& λάδι τρούφας

GARDEN CLASSIC

plant-based cheese, tomato sauce, bell peppers, mushrooms,
cherry tomatoes, olives & onion
φυτικό τυρί, σάλτσα τομάτας, πιπεριές,μανιτάρια, τοματίνια, ελιές & κρεμμύδι

d e s s e r t s | ε π ι δ ό ρ η ι α

TIRAMISU | ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

VANILLA PAVLOVA | ΠΑΒΛΟΒΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

MOUSSE | ΜΟΥΣ

με τυρί κρέμα & φρούτα του δάσους
with cream cheese & forest fruits

TART | ΤΑΡΤΑ

με σοκολάτα γάλακτος & λεμόνι
with milk chocolate & lemon

VARIETY OF FRESH FRUITS | ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

Below is the list of officially recognized food allergens.
If you have an allergy to any of the following, kindly inform our service team
so they can assure the safety of your meal:

cereal | crustaceans | eggs | fish | peanuts | soy | milk | nuts
celery | mustard | sesame | lupine | sulfites | mollusks

Items with * are frozen.
Gluten free pasta available.

All prices are in euros and include 24% VAT & all legal taxes.

The shop is obligated to have printed documents, in a special case
beside the exit, for setting out any existing complaint.

Legally Responsible: Konstantinos Stroutzos

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED

Παρακάτω θα βρείτε μία λίστα με τα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα.
Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο από αυτά, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας
ώστε να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα του γεύματός σας:

δημητριακά | καρκινιοειδή | αυγά | ψάρια | αραχίδες | σόγια | γάλα | καρποί
σέλινο | μουστάρδα | σουσάμι | λούπινο | θειώδη | μαλάκια

Υλικά με * είναι κατεψυγμένα.
Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ
& όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη
δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Στρούτζος

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ