



menu

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

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

starters | ορεκτικά

SOUP

spicy chickpea soup with sun-dried tomatoes
πικάντικη σούπα ρεβίθια με λιαστές τομάτες

BRUSCHETTA

with 'xinomyzithra' sour goat cheese, zucchini & basil
με ξινομυζήθρα, κολοκυθάκια & βασιλικό

OYSTER MUSHROOM

grilled oyster mushrooms with fresh coriander
μανιτάρια πλευρώτους σχάρας με φρέσκο κόλιανδρο

CAPRESE

with fresh mozzarella di Bufala & avocado
με βουβαλίσια μοτσαρέλα & αβοκάντο

BRESAOLA

with rocket, aged gruyere & fresh olive oil
με ρόκα, παλαιωμένη γραβιέρα & αγουρέλαιο

BEEF CARPACCIO

with rocket, strawberries, capers,
green olives & truffle oil
με ρόκα, φράουλες, κάπαρη, πράσινες ελιές
& λάδι τρούφας

salads | σαλάτες

PANZANELLA

cherry tomatoes, bell peppers, olives, anchovies,
capers & rustic bread
ντοματίνια, πιπεριές, ελιές, αντζούγια, κάπαρη
& χωριάτικο ψωμί

NICOISE

tuna fillet, wild seasonal greens, baby potatoes,
egg & anchovies
φιλέτο τόνου, άγρια χόρτα εποχής, πατάτα, αυγό & αντζούγια

TOMATO

tomato, grilled peppers, eggplant & greek pitas
τομάτα, πιπεριές σχάρας, μελιτζάνα & ελληνικές πίτες

ROCKET

rocket, fig, prosciutto, walnuts & parmesan cheese
ρόκα, σύκο, προσούτο, καρύδια & παρμεζάνα

risotto | ριζότο

MUSHROOM

arborio rice with mushroom variety
ρύζι αρμπόριο με ποικιλία μανιταριών

pasta | ζυμαρικά

RIGATONI

with olives, capers & Napolitan sauce
με ελιές, κάπαρη & σάλτσα Ναπολιτέν

TAGLIATELLE

with shrimp* & saffron
με γαρίδες* & κρόκο Κοζάνης

PENNE

with smoked pancetta, yellow pumpkin & metsovone cheese
με καπνιστή πανσέτα, γλυκοκολοκύθα & τυρί μετσοβόνη

CHEESE TORTELLINI

with prosciutto & blue cheese
με προσούτο & μπλε τυρί

from the sea | της θάλασσας

SEABASS

sautéed seabass with fennel sauce, olives & tomato
λαυράκι σοτέ με σάλτσα από φινόκιο, ελιές & τομάτα

SALMON

sautéed salmon with potato salad, honey & mustard sauce
σολομός σοτέ με πατατοσαλάτα, σάλτσα μέλι & μουστάρδα

from the land | της γης

CHICKEN

chicken* cacciatore with bell peppers, tomato sauce,
capers & mushrooms
κοτόπουλο* cacciatore με πιπεριές, σάλτσα τομάτας,
κάπαρη & μανιτάρια

LAMB

grilled lamb ribs* with mashed carrots, peas & 'stamnagathi'
αρνίσια παϊδάκια* σχάρας με πουρέ καρότου,
αρακά & σταμναγκάθι

BEEF

beef* burger with cheddar cheese, pickled cucumber,
caramelized onion & bacon
μπέργκερ μόσχου* με τυρί τσένταρ, αγγουράκι τουρσί,
καραμελωμένο κρεμμύδι & μπέικον

p i z z a | π ί τ σ α

MARGHERITA

mozzarella cheese, tomato sauce & fresh basil leaves
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας & φύλλα βασιλικού

SMOKED PORK

mozzarella cheese, tomato sauce, smoked pork & blue cheese
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, καπνιστό χοιρινό & μπλε τυρί

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

ALFREDO

mozzarella cheese, tomato sauce, fresh cream, grilled chicken,
parmesan cheese flakes & baby spinach
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, κρέμα γάλακτος, κοτόπουλο σχάρας,
φλοΐδες παρμεζάνας & φύλλα σπανάκι

GARDEN CLASSIC

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

FIORENTINA

mozzarella cheese, tomato sauce, pepperoni, cream cheese,
rocket & olive oil
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, πεπερόνι, τυρί κρέμα,
ρόκα & ελαιόλαδο

d e s s e r t s | ε π ι δ ό ρ η ι α

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