



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

BRUSCHETTA

with mortadella, tomato & gorgonzola cheese
με μορταδέλα, τομάτα & τυρί γκοργκοντζόλα

MUSHROOM

portobello mushroom stuffed with 'araki' smoked pork, ricotta cheese, herbs, pistachio of Aegina & aged vinegar sauce
μανιτάρι πορτομπέλο γεμιστό με απάκι, τυρί ρικότα, αρωματικά, φιστίκι Αιγίνης & σάλτσα παλαιωμένου ξυδιού

SMOKED SALMON

smoked salmon with asparagus & avocado sauce
καπνιστός σολομός με σπαράγγια & σάλτσα αβοκάντο

CAPRESE

with fresh mozzarella di Bufala, tomato, rocket, avocado & basil leaves
με βουβαλίσια μοτσαρέλα, τομάτα, ρόκα, αβοκάντο & φύλλα βασιλικού

salads | σαλάτες

CHICKEN

chicken*, variety of lettuces, parmesan flakes, pine nuts, cherry tomatoes, croutons & olive oil dressing with spicy mustard
κοτόπουλο*, ποικιλία μαρουλιών, φλοίδες παρμεζάνας, κουκουνάρι, ντοματίνια, κρουτόν & ντρέσινγκ ελαιόλαδου με πικάντικη μουστάρδα

SPINACH

spinach, rocket, grilled talagani cheese, cherry tomatoes, capers, Cretan barley rusk & balsamic with honey
σπανάκι, ρόκα, τυρί ταλαγάνι σχάρας, ντοματίνια, κάπαρη, κρητικό παξιμάδι & μπαλσάμικο με μέλι

ROCKET

rocket, prosciutto, sautéed mushrooms, pecorino cheese, walnuts & fig vinaigrette
ρόκα, προσούτο, μανιτάρια σοτέ, τυρί πεκορίνο, καρύδι & βινεγκρέτ σύκου

SHRIMP

shrimp*, green salad, beetroot, celery flakes, hazelnuts & red grapefruit vinaigrette
γαρίδες*, πράσινη σαλάτα, παντζάρι, φλοίδες σελινόριζας, φουντούκι & βινεγκρέτ κόκκινου γκρέιπφρουτ

risotto | ριζότο

MUSHROOM

arborio rice with mushroom variety, ricotta cheese & fried leek
ρύζι αρμπορίο με ποικιλία μανιταριών, τυρί ρικότα & τηγαντό πράσο

pasta | ζυμαρικά

LINGUINE

with shrimp*, mussels & bisque sauce
με γαρίδες*, μύδια & σάλτσα μπισκ

PAPPARDELLE

with mushroom ragout & goat cheese
με ραγού μανιταριών & κατσικίσιο τυρί

TAGLIATELLE

with spinach pesto, crispy prosciutto
& parmesan flakes
με πέστο σπανάκι, τραγανό προσούτο
& φλοίδες παρμεζάνας

PENNE

with chicken* fillet, porcini mushrooms & thyme
με φιλέτο κοτόπουλο*, μανιτάρια πορτσίνι & θυμάρι

from the sea | της θάλασσας

SEABASS

grilled fresh seabass with vegetable salad, coriander oil
& shellfish soup
φρέσκο λαυράκι σχάρας με σαλάτα λαχανικών,
λάδι κόλιανδρου & σούπα οστρακοειδών

SALMON

roached fresh salmon with cherry tomatoes salad,
capers & rocket
φρέσκος σολομός ποσέ με σαλάτα ντοματίνια,
καπαρόμπλα & ρόκα

from the land | της γης

CHICKEN

grilled chicken* fillet with grilled vegetables
κοτόπουλο* φιλέτο σχάρας με λαχανικά σχάρας

PORK

sautéed pork* fillet with mashed sweet potatoes,
sauce with sage & hazelnuts
χοιρινό* φιλέτο σοτέ με πουρέ γλυκοπατάτας,
σάλτσα με φασκόμηλο & φουντούκια

BURGER

beef* burger with cheddar cheese, pickled cucumber,
caramelized onion & bacon
μοσχαρίσιο* μπέργκερ 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

HAM

mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms & ham
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, μανιτάρια & ζαμπόν

PEPERONI

mozzarella cheese, tomato sauce & peperoni
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας & πεπερόνι

PROSCIUTTO

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

TARTUFO

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

ALFREDO

mozzarella cheese, tomato sauce, fresh cream,
grilled chicken*, parmesan flakes & baby spinach
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, κρέμα γάλακτος,
κοτόπουλο* σάχαρας, φλοίδες 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

VANILLA PAVLOVA
ΠΑΒΛΟΒΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

TORTA 901
chocolate cake filled with chocolate crème & cocoa powder
κέικ σοκολάτας γεμιστό με κρεμέ σοκολάτας & πούδρα κακάο

ZUCCOTTO
savoiardi with mascarpone & espresso cream, chocolate cream,
cocoa powder & grated nuts
σαβαγιάρ με κρέμα μασκαρπόνε & εσπρέσο, κρέμα σοκολάτας,
πούδρα κακάο & τριμμένους ξηρούς καρπούς

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.

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

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

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

