



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

- GF | DF Beef* carpaccio with crispy pickled capers, fresh strawberries, rocket & truffle oil
Καρπάτσιο μόσχου* με τραγανή κάπαρη, φράουλες, ρόκα & λάδι τρούφας
- GF Prosciutto with melon, dry figs, peach marmalade & spicy cheese
Προσούτο με πεπόνι, αποξηραμένα σύκα, μαρμελάδα ροδάκινο & πικάντικο τυρί
- Bruschetta with variety of mushrooms, smoked provolone cheese & baby spinach
Μπρουσκέτα με ποικιλία μανιταριών, καπνιστό τυρί προβολόνε & τρυφερό σπανάκι
- Bruschetta with shrimp*, mozzarella cheese, cherry tomatoes & crispy pancetta
Μπρουσκέτα με γαρίδες*, μοτσαρέλα, ντοματίνια & τραγανή πανσέτα
- GF | DF Smoked salmon with asparagus & avocado sauce
Καπνιστός σολομός με σπαράγγια & σάλτσα αβοκάντο

salads | σαλάτες

- GF | V Grilled zucchini, mushrooms, eggplant, peppers, with goat cheese & balsamic dressing
Ψητό κολοκύθι, μανιτάρια, μελιτζάνα, πιπεριά, με κατσικίσιο τυρί & ντρέσινγκ μπαλσάμικο
- GF | V Burrata with pickled sea fennel, homemade basil pesto & mixed cherry tomatoes
Μπουράτα με κρίταμο τουρσί, χειροποίητο πέστο βασιλικού & ανάμεικτα ντοματίνια
- GF Prosciutto with baby spinach, gorgonzola cheese, walnuts, orange & grape vinaigrette
Προσούτο με τρυφερό σπανάκι, τυρί γκοργκοντζόλα, καρύδια, πορτοκάλι & βινεγκρέτ σταφυλιού
- Chicken fillet* with variety of lettuces, parmesan flakes, cherry tomatoes, croutons & spicy mustard with honey dressing
Φιλέτο κοτόπουλο* με ποικιλία μαρουλιών, φλοίδες παρμεζάνας, ντοματίνια, κρουτόν & ντρέσινγκ πικάντικης μουστάρδας με μέλι

V MARGHERITA | ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil leaves
& extra virgin olive oil

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, φρέσκα φύλλα βασιλικού
& έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

PROSCIUTTO | ΠΡΟΣΟΥΤΟ

mozzarella cheese, tomato sauce, prosciutto,
cherry tomatoes & fresh rocket

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, προσούτο, ντοματίνια
& φρέσκια ρόκα

HAM | ΖΑΜΠΟΝ

mozzarella cheese, tomato sauce, smoked ham
& fresh mushrooms

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, καπνιστό ζαμπόν
& φρέσκα μανιτάρια

AL MARE | ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

shrimp*, smoked salmon, cream cheese & citrus oil
γαρίδες*, καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα
& λάδι εσπεριδοειδών

PEPERONI | ΠΕΠΕΡΟΝΙ

mozzarella cheese, tomato sauce, peperoni & salami
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, πεπερόνι & σαλάμι αέρος

V MUSHROOMS | ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

mozzarella cheese, portobello mushrooms, parmesan
& cherry tomatoes

μοτσαρέλα, μανιτάρια πορτομπέλο, παρμεζάνα
& ντοματίνια

CHICKEN | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

mozzarella cheese, tomato sauce, chicken fillet*,
tomato, peppers & chili oil

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, φιλέτο κοτόπουλο*,
τομάτα, πιπεριά & λάδι τσίλι

VG VEGETABLES | ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

vegan cheese, tomato sauce, cherry tomatoes
& fresh vegetables marinara

φυτικό τυρί, σάλτσα τομάτας, ντοματίνια
& μαρινάρα φρέσκων λαχανικών

p a s t a | ζ υ μ α ρ ι κ á

Tortellini with turkey breast*, sweet curry butternut squash sauce,
pumpkin seed & 'anthotyros' white soft cheese
Τορτελίνια με στήθος γαλοπούλας*, βελουτέ κίτρινης κολοκύθας
με γλυκό κάρυ, κολοκυθόσπορο & ανθότυρο

Agnolotti with white wine sauce, fresh spinach,
'anthotyros' white soft cheese & Cretan sage
Ανιολότι με σάλτσα λευκού κρασιού, φρέσκο σπανάκι,
ανθότυρο & φασκόμηλο Κρήτης

Rappardelle with prawns*, homemade shrimp bisque
& salmon eggs pearls
Παπαρδέλες με γαρίδες*, χειροποίητη μπισκ γαρίδας
& πέρλες από αυγά σολομού

Linguine with mozzarella cheese, baked cherry tomatoes
& homemade basil pesto
Λιγκουίνι με μοτσαρέλα, ψητά ντοματίνια
& χειροποίητο πέστο βασιλικού

V Gnocchi with seasonal vegetables, sun-dried tomato
& ricotta cheese
Νιόκι με λαχανικά εποχής, λιαστή ντομάτα & τυρί ρικότα

VG Garganelli caronata with vegetables, cherry tomatoes
& extra virgin olive oil
Γκαργκανέλι καπονάτα με λαχανικά, ντοματίνια
& έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Gluten free pasta is also available, please ask your server.
Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, παρακαλούμε ενημερώστε
τον σερβιτόρο σας.

r i s o t t o | ρ ι ζ ό τ ο

Risotto with variety of mushrooms, goat cheese & truffle oil
Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, κατσικίσιο τυρί & λάδι τρούφας

Risotto with crawfish, parmesan & fresh rocket
Ριζότο με караβίδα, παρμεζάνα & φρέσκια ρόκα

fish | ψάρι

- GF Gilthead bream fillet with celery root purée & chives oil
Φιλέτο τσιπούρας με πουρέ σελινόριζας & λάδι σχοινόπρασο
- GF Tuna brodetto with baby seasonal vegetables
Μπροντέτο τόνου με λαχανικά εποχής

meat | κρέας

- GF Beef fillet* with sweet potato purée, baby carrots & wine jus
Μοσχαρίσιο φιλέτο* με πουρέ γλυκοπατάτας, καρότα baby & σάλτσα κρασιού
 - GF Chicken fillet* with asparagus, spinach, mushrooms, Cretan gruyere & tarragon sauce
Φιλέτο κοτόπουλο* με σπαράγγια, σπανάκι, μανιτάρια, γραβιέρα Κρήτης & σάλτσα εστραγκόν
- Beef* burger portion with asparagus & grilled mushrooms
Μοσχαρίσιο* μπιφτέκι μερίδα με σπαράγγια & μανιτάρια σχάρας

desserts | επιδόρπια

- V Tiramisu with coffee soaked ladyfingers, mascarpone cream & cacao powder
Τιραμισού με σαβαγιάρ ποτισμένα με καφέ, κρέμα μασκαρπόνε & σκόνη κακάο
- V Crème brûlée with rich creamy custard & sugar caramel
Κρεμ μπρουλέ με πλούσια κρέμα & καραμέλα ζάχαρης
- V Rich chocolate brownie with butter caramel sauce
Πλούσιο μπράουνι σοκολάτας με σάλτσα καραμέλας βουτύρου
- V Panna cotta with Madagascar vanilla & Grand Marnier marinated strawberries
Πανακότα με βανίλια Μαδαγασκάρης & φράουλες με Grand Marnier

vegan menu

starters | ορεκτικά

Bruschetta with variety of mushrooms, vegan cheese
& baby spinach
Μπρουσκέτα με ποικιλία μανιταριών, φυτικό τυρί
& φρέσκο σπανάκι

- GF Grilled zucchini, mushrooms, eggplant, peppers
& balsamic dressing
Ψητό κολοκύθι, μανιτάρια, μελιτζάνα, πιπεριά
& ντρέσινγκ μπαλσάμικο

main dishes | κυρίως

Pizza with vegan mozzarella cheese, tomato sauce,
fresh basil leaves & extra virgin olive oil
Πίτσα με φυτική μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας,
φρέσκα φύλλα βασιλικού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Pizza with vegan mozzarella cheese, tomato sauce,
cherry tomatoes & fresh vegetables marinara
Πίτσα με φυτική μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, ντοματίνια
& μαρινάρα φρέσκων λαχανικών

Garganelli caronata with vegetables, cherry tomatoes
& extra virgin olive oil
Γκαργκανέλι καπονάτα με λαχανικά, ντοματίνια
& έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Plant based burger* with asparagus
& grilled fresh mushrooms
Φυτικό μπιφτέκι* με σπαράγγια
& φρέσκα μανιτάρια σχάρας

Gluten free pasta is also available, please ask your server.
Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, παρακαλούμε ενημερώστε
τον σερβιτόρο σας.

desserts | επιδόρπια

- GF Variety of sorbets
Ποικιλία σορμπέ

- GF Fresh seasonal fruit salad
Φρουτοσαλάτα εποχής

kids menu

- GF | V Salad with tomato, cucumber & feta cheese
Σαλάτα με τομάτα, αγγούρι & τυρί φέτα
- Spragheti with bolognese* sauce
Σπαγγέτι με σάλτσα κιμά*
- VG Spragheti with tomato sauce
Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας
- Mini beef* burger with cheese & fries
Μίνι μοσχαρίσιο* μπέργκερ με τυρί & τηγαντές πατάτες
- Chicken goujons* & fries
Κοτομπουκιές* & τηγαντές πατάτες
- DF Grilled chicken* souvlaki & fries
Σουβλάκι κοτόπουλο* σάρας & τηγαντές πατάτες
- V Pizza Marguerita with tomato sauce & cheese
Πίτσα Μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας & τυρί
- Pizza with tomato sauce, cheese & ham
Πίτσα με σάλτσα τομάτας, τυρί & ζαμπόν
- VG French fries
Τηγαντές πατάτες
- GF | VG Fresh seasonal fruit salad
Φρουτοσαλάτα εποχής
- Gluten free pasta is also available, please ask your server.
Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

toddlers menu

- GF | VG Fresh seasonal fruit cream
Κρέμα με φρούτα εποχής
- GF | VG Vegetable cream with potato, carrot & beans
Κρέμα λαχανικών με πατάτα, καρότο & φασόλια
- GF Chicken* & vegetable cream with potato & zucchini
Κρέμα με κοτόπουλο*, πατάτα & κολοκύθι
- GF Fish & vegetable cream with cod, zucchini, potato & carrot
Κρέμα ψαριού με μπακαλιάρο, κολοκύθι, πατάτα & καρότο

All toddler dishes are made à la minute, each dish takes 25' to 45' to be prepared.
You may pre-order the baby food for your lunch or dinner in one of our restaurants with our Front Office team.

Όλα τα πιάτα για νήπια φτιάχνονται à la minute, κάθε πιάτο χρειάζεται 25' έως 45' προετοιμασίας. Μπορείτε να προπαραγγείλετε το φαγητό του μωρού σας για το γεύμα ή το δείπνο σε ένα από τα εστιατόριά μας με την ομάδα του Front Office.

V vegetarian | VG vegan | DF dairy free | GF gluten free

If you have an allergy to any of the following officially recognized food allergens, 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.

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

V χορτοφαγικό | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | GF χωρίς γλουτένη

Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο από τα παρακάτω αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα, 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.

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