

**ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**  
***Cold Appetizers***

*Ταρτάρ από λαβράκι με τσίλι & ραπανάκι*  
*Fresh Sea Bass tartare with chilli & radish flakes*

18

*Τόνος τατάκι με σουσάμι, σπαράγγια & σάλτσα πόνζου*  
*Tuna tataki with sesame, asparagus & ponzu sauce*

18

*Καπνιστός σολομός με καπαρόμηλα, αυγό, κρεμμύδι*  
*& σως ταρτάρ*

*Smoked salmon with capers, egg, onion, sauce tartare\**

18

*Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο με ρόκα, γραβιέρα,*  
*κρέμα μανιταριών & σελινόριζας*

*Carpaccio of beef fillet with rocket, Gruyère, mushrooms & celeriac cream*

24

## **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

### **Hot Appetizers**

Σούπα ημέρας

*Soup of the day*

10

Φλογέρες παρμεζάνας

*Finger rolls of crust sheet stuffed with parmesan*

10

Αυγό με τυρί raclette,μανιτάρια shimeji & μαύρη τρούφα

*Egg with raclette cheese, shimeji mushrooms & black truffle*

12

Χταπόδι ψητό με Σαντορινιά φάβα, ντοματίνια, λάδι μαϊντανού

*Grilled octopus with pea puree (fava), grape tomatoes, parsley oil*

18

Ντάμπλινγκς με μοσχαράκι, λαχανικά & πουρέ γλυκοπατάτας

*Dumplings with beef, vegetables & sweet potato puree*

18

Σπιτικά αμπελοσαρμαδάκια με μοσχαρίσιο κιμά & αυγολέμονο

*Vine leaf wraps stuffed with minced beef meat, egg & lemon sauce*

14

Φουά γκρα Rougier σοτέ με ξινόμηλα & κρασί porto

*Foie gras Rougier sautéed with sour apples & port wine*

24

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### *Salads*

*Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, καπαρόφυλλα  
& κρίθινες μπουκιές*

*Greek salad with grape tomatoes, caper leaves & Cretan barley rusks*

12

*Burrata βουβαλίσια, χειμωνιάτικα λαχανικά & πέστο λιαστής ντομάτας*

*Burrata bufala, winter vegetables & sun-dried tomato pesto*

18

*Τρυφερές πρασινάδες, αβοκάντο, καρδιές αγκινάρας, κολοκυθόσπορους,  
αρωματικά & ντρέσινγκ λεμονιού*

*Fresh green salads, avocado, artichoke hearts, pumpkin seeds, herbs with lemon dressing*

12

*Τρυφερό σπανάκι με κατσικίσιο τυρί, σύκο, αχλάδι, μπρινουάζ λαχανικών,  
φουντούκια, ντρέσινγκ μελιού*

*Tender spinach with goat cheese, fig, pear, vegetable brinoise, hazelnuts, honey dressing*

14

## **ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ**

### ***Pasta & Risotto***

Σπαγγέτι με βόγγολες, τσίλι, μαϊντανό & λεμόνι

*Spaghetti with vongole, chili, parsley & lemon*

24

Κριθαρότο με φρέσκες γαρίδες Αιγαίου, ντομάτα φοντού & βασιλικό

*Risoni pasta with fresh Aegean shrimp, tomato fondue & fresh basil*

20

Σπιτικά ραβιόλια με πορτσίνι & τρούφα

*Home made ravioli with porcini & truffle*

18

Φρέσκα γκαργκανέλι με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα,

μπρόκολο, αμύγδαλο & ελαφριά κρέμα βουτύρου

*Fresh garganelli with chicken, sun-dried tomato, broccoli,*

*almond & light butter cream*

18

Νιόκι με γκοργκοντσόλα & δενδρολίβανο

*Gnocchi with gorgonzola & rosemary*

16

Ριζότο με κρόκο Κοζάνης & ψητά χτένια

*Risotto with saffron & grilled scallops*

20

Ριζότο με βασιλομανίταρα, παρμεζάνα & φρέσκια ελληνική τρούφα

*Risotto with king oyster mushrooms and fresh Greek truffle*

20

**ΤΟ ΨΑΡΙ**  
*The Fish*

*Ψάρι ημέρας στη σχάρα, λαχανικά ατμού, σπιτική μαγιονέζα*  
*Catch of the day on grill, steamed vegetables, home made mayonnaise*  
42

*Φιλέτο μπακαλιάρου με πουρέ τοπιναμπούρ, βαλεριάνα & αυγοτάραχο*  
*Cod fillet with Jerusalem artichoke puree, valerian & roe*  
30

*Λαβράκι ψητό με πουρέ μανιταριών & μαύρη τρούφα*  
*Sea Bass sautéed with mushrooms puree & black truffle*  
20

*Σολομός σοτέ με τραγανή κρούστα, πουρές πατάτας, λευκός ταραμάς*  
*Salmon sautéed with a crispy crust, mashed potatoes, white fish roe muslin*  
20

## ΤΟ ΚΡΕΑΣ

### *The meat*

Φιλέτο *Black Angus* 250gr σοτέ με πράσινα σπαράγγια & πατατούλες *baby*

*Beef fillet Black Angus 250gr sautéed with green asparagus & baby potatoes*

40

με φουαγκρά *Rougier*

*with foie gras Rougier*

48

*Iberico pluma* με πουρέ καπνιστής πατάτας

*Iberico pluma with smoked potato puree*

22

Χοιρινό φιλέτο με πρασοσέληνο

*Pork fillet with leek & celery*

20

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με μετσοβόνη & μπέικον,

πουρέ γλυκοπατάτας

*Chicken fillet stuffed with smoked cheese of Metsovo & bacon, sweet potato puree*

18

## **ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΑ**

### *From the grill*

*Σατωμπριάν 500gr, γαρνιτούρα επιλογής*

*Chateaubriand 500gr, garnish of choice*

90

*Bavette prime Αμερικής ταλιάτα 200gr, γαρνιτούρα επιλογής*

*Bavette prime USA tagliata 200gr, garnish of choice*

30

*Smash Burger από μοσχαρίσιο κιμά Black Angus, τυρί τσένταρ*

*& μαγιονέζα, πατάτες τηγανιτές*

*Black Angus smash beef burger, cheddar cheese & mayonnaise, French fries*

18

*Burger από μοσχαρίσιο κιμά Black Angus μεμανιτάρια, κατσικίσιο τυρί σεβρ,*

*καραμελωμένα κρεμμύδια*

*Black Angus beef burger with mushrooms, goat cheese, caramelized onions*

18

## **ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ**

### *Selection for garnishes*

Λαχανικά από το grill μας  
*Fine vegetables from our grill*

Baby πατατούλες σοτέ με αρωματικά  
*Baby sautéed potatoes with aromatic herbs*

Αφράτος πουρές πατάτας  
*Fluffy mashed potatoes*

Πουρές γλυκοπατάτας  
*Mashed sweet potatoes*

Πατάτες τηγανιτές  
*French Fries*

## **ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ**

### *Sauces*

Μπερνέζ - Pepper – Porcini - Madeira – BBQ  
*Béarnaise - Pepper – Porcini - Madeira - BBQ*



## ΓΛΥΚΑ

### *Desserts*

Κρεμ μπρυλέ

*Crème brûlée*

8

Λέμον ταρτ

*Lemon tart*

10

Φωλιά μαρέγκας με φράουλες & ελαφριά κρέμα λευκής σοκολάτας

*Meringue nest with strawberries & light cream of white chocolate*

12

Κροκάν σοκολάτας "caramelia" με καραμελωμένα ποπ κορν

*Chocolate "caramelia" croquant with caramelized pop corn*

12

Μολό σοκολάτας με παγωτό βανίλια

*Chocolate moelleux with vanilla ice cream*

12

Σπιτική ζεστή μηλόπιτα με σαντιγύ

*Homemade apple pie with whipped cream*

10

*Homemade semifreddo al caffè*

8

Παγωτό 2 μπάλες (σοκολάτα, κρέμα, φράουλα)

*Ice cream 2 scoops (chocolate, vanilla, strawberry)*

6

*Ποικιλία ελληνικών & γαλλικών τυριών (για 2 άτομα)*

*Assortment of selected Greek and French cheeses (for 2 pers.)*

18

*Χρέωση άρτου κατ' άτομο-παραδοσιακά φρεσκοψημένα μπαγκετίνια*

*Bread charge per pers. - assortment of fresh baked bagels*

2