

---

**€ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

---

- 12 Ταρτάρ από φρέσκο ψάρι ημέρας με αρωματικά βότανα
- 12 Λαβράκι καρπάτσιο μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή
- 14 Χταπόδι καρπάτσιο με ντομάτα κονφί και βασιλικό
- 16 Καπνιστός σολομός με κάπαρη, αυγό, κρεμμύδι, σως ταρτάρ\*
- 14 Καλαμάρι ψητό με πέστο βασιλικού και αβοκάντο
- 14 Σαντορινιά φάβα με ψητό χταπόδι και παλαιωμένο ξύδι balsamico
- 8 Φλογέρες παρμεζάνας
- 12 Σουφλέ από παλαιωμένο γκούντα και τρούφα
- 16 Καρπάτσιο απο μοσχαρίσιο φιλέτο με ρόκα, γραβιέρα, κρέμα μανιταριών και σελινόριζας

---

**€ ΣΑΛΑΤΕΣ**

---

- 10 Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, κριθαρομπουκιές και καπαρόφυλλα
- 10 Βουβαλίσια μοτσαρέλα με ντοματίνια και μαριναρισμένα λαχανικά σχάρας
- 10 Γαλλική σαλάτα με γκοργκοντσόλα, καρύδια και πράσινο μήλο
- 10 Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, καλαμποκοανθό και λαδολέμονο
- 12 Τρυφερό σπανάκι, καρδιές μαρουλιών, ζεστό τυρί σεβρ, λαχανικά, dressing φουντουκιού

---

**€ ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ**

---

- 18 Παπαρδέλες σπιτικές με φρέσκες γαρίδες Αιγαίου, ντομάτα φοντί και βασιλικό
- 16 Σπαγγέτι aglio e olio με κυδώνια
- 18 Κριθαρότο με φρέσκες γαρίδες Αιγαίου, ντομάτα και λάδι τρούφας
- 12 Ριγκατόνι με γκοργκοντσόλα και δενδρολίβανο
- 14 Πέννες με μοσχαρίσια φιλετάκια και μυρωδικά
- 14 Σπιτικά ραβιόλια με πορτσίνι και κατσικίσιο τυρί
  
- 12 Ριζότο λεμονιού με πράσινα σπαράγγια
- 14 Ριζότο με μανιτάρια και τρούφα

---

**€ ΤΥΡΙΑ**

---

- 14 Ποικιλία ελληνικών και γαλλικών τυριών (2 άτομα)

---

**€ ΤΟ ΨΑΡΙ**

---

- 18 Λαβράκι φιλέτο ψητό με πουρέ μελιτζάνας και ντομάτα κονφί
- 20 Σολομός ψητός με λαχανικά βουτύρου
- 24 Μπακαλιάρος φιλέτο ψητός με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα γλυκού σκόρδου  
Ψάρι ημέρας

---

**€ ΤΟ ΚΡΕΑΣ**

---

- 14 Burger από μοσχαρίσιο κιμά, ροκφόρ ή barbeque σως ή τσένταρ
- 16 Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με μοτσαρέλα, κονφί ντομάτα και ρόκα, πουρές πατάτας
- 16 Ψαρονέφρι σοτέ με κρούστα παρμεζάνας και ριζότο λεμονιού
- 20 Φουά γκρα σοτέ με ποικιλίαμανιταριών και σάλτσα porto\*
- 28 Entrecôte βοδινό Black Angus, πράσινα σπαράγγια και σως ολλαντέζ
- 30 Μοσχαρίσιο φιλέτο με γαλλικές πατατούλες και λαχανικά, σως μαδέρα ή pepper
- 38 Φιλέτο με φουά γκρα

---

**€ ΓΛΥΚΑ**

---

- 8 Κρεμ μπρυλέ με πικραμύγδαλο
- 8 Λέμον ταρτ
- 8 Μιλφέϊγ με φύλλα αμυγδάλου και κρέμα μόκα
- 10 Σφαίρα τραγανής μαρέγκας με φράουλες, φραγκοστάφυλα και σαντιγύ
- 10 Κροκάν σοκολάτας caramelia με καραμελωμένα ποπ κορν
- 8 Μολώ σοκολάτας (20 min)
- 6 Παγωτό 2 μπάλες (σοκολάτα, κρέμα, φράουλα)
- 8 Σπιτική ζεστή μηλόπιτα με σαντιγύ

---

**€ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ**

---

- 6 Ζυμαρικά βουτύρου ή με σάλτσα ντομάτας
- 10 Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σκέτο ή με τυρί τσένταρ και πατάτες τηγανιτές
- 10 Σπιτικά σνιτσελάκια κοτόπουλου με πατάτες τηγανιτές
  
- 2 Χρέωση άρτου κατ' άτομο-παραδοσιακά φρεσκοψημένα μπαγκετίνια

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και γνήσια ελληνική φέτα από αιγοπρόβειο γάλα. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο και ηλιέλαιο

\* Στις ανωτέρω παρασκευές μπορεί να χρησιμοποιήθηκαν φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και ο εκάστοτε αναλογών ΦΠΑ.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια ΔΟΥ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Άγγελος Σιούγκαρης