

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
Appetizers

Σούπα ημέρας
Soup of the day

15.00 €

Τριλογία σολομού
καπνιστός, μπαλικ, μαρινέ

Salmon trilogy
smoked, balik, marinated

24.00 €

Ψητά χτένια "Tandoori",
σάλσα με αβοκάντο, μάνγκο και κόλιανδρο

Tandoori scallops with
avocado, mango and coriander sauce

23.00 €

Ταρτάρ τόνου "yellow fin" με αρωματικά βότανα και γρανίτα "wasabi"

Yellow fin tuna tartar with herbs and wasabi sherbet

28.00 €

Λαυράκι καρπάτσιο με τζίντζερ και φύλλα "shiso"

Sea bass carpaccio with ginger and shiso leaves

22.00 €

Μοτσαρέλα "buffalo" με προσούτο Πάρμας και ψητή κόκκινη πιπεριά
Buffalo mozzarella with Parma prosciutto and roasted red pepper

21.00 €

Πίτσα ημέρας
Pizza of the day

19.00€

Ποικιλία ιταλικών αλλαντικών
Selection of Italian cold cuts

16.00 €

Ποικιλία τυριών
Cheese selection

16.00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ
Salads

Δροσερά φύλλα από σαλάτες και λαχανικά
με παρμεζάνα και σπιτική βινεγκρέτ από λευκό μπαλσάμικο
Fresh salad leaves and vegetables
with Parmesan and home made white balsamic vinaigrette

17.00 €

Ελληνική σαλάτα με κρίθινα παξιμάδια, κάππαρη και ρίγανη
Greek salad with barley rusks, capers and oregano

17.00 €

Αστακός γκρατινέ με αρωματικά βότανα, χτένια και γαρίδες στο γκριλ,
δροσερό μπουκέτο από σαλάτες και πικάντικο ντρέσινγκ
Gratinated lobster with herbs, grilled scallops and shrimp,
fresh bouquet of salad and spicy dressing

42.00 €

Ψητές γαρίδες "teriγaki" με τρυφερά φύλλα από σπανάκι και βινεγκρέτ σουσάμι
Roasted shrimp teriyaki with tender spinach leaves and sesame vinaigrette

28.00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ
Pasta & Risotto

Σπιτικά ραβιόλι καρμπονάρας με τρούφα
Home made ravioli carbonara with truffle

21.00 €

Ριγκατόνι "αραμπιάτα"

Rigatoni arabiata

19.00 €

Αστακός με λιγκουίνι και ντομάτα

Lobster with linguini and tomato

44.00 €

Πέννες ολικής άλεσης με ψάρι ημέρας και καβούρι
Whole grain penne with fish of the day and crab

27.00 €

Ριζότο με πράσινα σπαράγγια και τρούφα
Risotto with green asparagus and truffle

20.00 €

ΨΑΡΙΑ
Fish

Ψάρι ημέρας
Fish of the day

35.00 €

Εσκαλόπ φρέσκου σολομού στο γκριλ, σπαράγγια γκρατινέ,
πατάτες κονφί σε ελαιόλαδο και σος μπεαρνέζ

Grilled fresh salmon escallop,
gratinated asparagus, confit potatoes in olive oil and sauce bearnaise

28.00 €

Λαυράκι στον ατμό με πράσινα λαχανικά και βινεγκρετ μαντζουράνας
Steamed sea bass with green vegetables and marjoram vinaigrette

36.00 €

Σφυρίδα στο γκριλ με πατάτες, ντομάτες κονφί και μαύρες ελιές
Grilled white grouper with potatoes, tomato confit and black olives

38.00 €

ΚΡΕΑΤΑ
Meat

Ψητό φιλέτο κοτόπουλου φάρμας με πουρέ πατάτας και λαχανικά εποχής
Roasted farm chicken fillet with potato puree and seasonal vegetables

28.00 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο με χοντρό μακαρόνι γκραντινέ και σάλτσα πράσινου πιπεριού
Beef fillet with gratinated macaroni and green pepper corn sauce

41.00 €

Black Angus "Rib Eye steak" με ψητάμανιτάρια στο γκριλ και πατάτες τηγανητές
Black Angus rib eye steak with grilled mushrooms and French fries

39.00 €

Νουαζέτ από αρνάκι
με κρούστα από ελιές Καλαμών και καπνιστή μελιτζάνα
Lamb noisettes
with Kalamata olive crust and smoked eggplant

36.00 €

Κοτολέτα από μοσχαράκι γάλακτος με αγκινάρες και σιγοψημένες πατάτες
Veal cutlet with artichokes and slow cooked baked potatoes

37.00 €