

## Ορεκτικά / Appetizers

### Χειροποίητο Ψωμί

Τζατζίκι με μαύρο σκόρδο, ελιές Άμφισσας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

### Homemade Bread

Black garlic 'tzatziki' dip, Amfissa olives, extra virgin olive oil



### Καρπάσιο με Ψάρι Ημέρας

Λεμόνι, παντζάρι, calamansi, μάνγκο, μπαχαρικά, μαϊντανός, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

### Catch of the Day Carpaccio

Lemon, beetroot, calamansi, mango, shichimitogarashi, parsley, extra virgin olive oil

### Χτένια Guanciale

Λάδι τρούφας και λεμονιού, κρέμα σέλερι, πράσινα σπαράγγια

### Scallops Guanciale

Truffle-lemon oil, celeriac cream, green asparagus



### Γαρίδες Ψητές

Πικάντικο σουσάμι, ημιλαστή ντομάτα, ούζο, φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι

### Flamed Shrimps

Sesame Za'atar, semi sun dried tomatoes, ouzo, feta, spring onion



### Χταπόδι Καρπάσιο Sous Vide

Ταραμάς, σως unagi, kimchi, flakes παλαμίδας, lime

### Octopus Carpaccio Sous Vide

Fishroe, unagi sauce, kimchi, bonito flakes, lime



### Μοσχάρι Black Angus Tataki

Αγκινάρα, τρούφα yuzu αρσενικό Νάξου, φουντούκι

### Black Angus Beef Tataki

Artichokes, yuzu truffle, Naxos arseniko cheese, hazelnut



### Μουσακάς

Μοσχαρίσιο και χοιρινό ραγού, ψητή μελιτζάνα, πατάτα με κρέμα γραβιέρας, τσάτνεϋ ντομάτας

### Moussaka

Beef and por kragu, grilled eggplant, potato with gruyere cream, tomato chutney



### Σπανακοπιτάκια

Σπανάκι, φέτα, φύλλο κρούστας, σως γιαουρτιού με δυόσμο

### Spanakopitakia

Spinach, fetacheese, crispy phyllo, yogurt sauce with mint



### Φρεσκοκομμένες Σπιτικές Πατάτες

Ξηρή μυζήθρα από κατσικίσιο τυρί, labneh, πούδρα τρούφας

### Freshly Cut Homemade Potatoes

Dry "mizithra" goat cheese, labneh, truffle powder



### Πλατό Αλλαντικών και Τυριών

Κριτσίνια, τσάτνεϋ σούκου & ντομάτας

### Cold Cuts and Cheese Platter

Breadsticks, fig and tomato chutney



VEGETARIAN



GLUTEN



NUTS ALLERGY



ALCOHOL



DAIRY

## Σαλάτες / Salads

### Αιγαιοπελαγίτικη

Πολύχρωμα ντοματίνια, ελιές Καλαμών, καπαρόφυλλα, Παριανή μυζήθρα, ρίγανη, οξύμελο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

#### Aegean

Colorful tomatoes, Kalamata olives, caper leaves, mizithra local Parian cheese, oregano, oxymel, extra virgin olive oil



### Μπουράτα

Ντομάτα, προσούτο crudo, αγκινάρα, σύκο, πέρλες βαλσάμικου, baby ρόκα

#### Burrata

Tomatoes, prosciutto crudo, artichoke, fig, balsamic pearls, baby rocket



### Καίσαρα

Babygem, τραγανό guanciale, κοτόπουλος sous vide, αυγό, ημιλιαστή ντομάτα, αβοκάντο, πεκορίνο

#### Cesar's

Baby gem, crispy guanciale, chicken sous vide, egg, semi-sun dried tomatoes, avocado, pecorino



### Παντζάρι

Ταρτάρ ψητού παντζαριού, κινόα, ξύδι Xerez, μους γιαουρτιού με κατσακίσιο τυρί, μανταρίνι, σχοινόπρασο, φουντούκι

#### Beetroot

Roasted beetroot tartar, kinoa, Xerez vinegar, yogurt-goat cheese mousse, mandarin, chives, hazelnut



### Αθηναϊκή

Καβούρι, φαγόπυρο, μαγιονέζα, πατάτες baby, edamame, καρότο, άνηθος, λεμόνι, αυγοτάραχο

#### Athenian

Crab, buck wheat, mayo, baby potatoes, edamame, carrot, dill, lemon, bottarga



VEGETARIAN



GLUTEN



NUTS ALLERGY



ALCOHOL



DAIRY

## Ζυμαρικά - Ριζότο/Pasta - Rizotto

### Paccheri με Θαλασσινά

Καλαμάρι, γαρίδες, αχιβάδες, ημιλιαστές ντομάτες, μπισκ, πιπεριά Φλωρίνης

### Paccheri del Mare

Calamari, shrimps, clams, semi-dried tomatoes, bisque, Florina pepper



### Ριζότο με Καρότο & Yuzu

Μπουράτα, ψητά καροτάκια, βούτυρο βασιλικού

### Carrot & Yuzu Risotto

Burrata, roasted baby carrots, basil butter



### Λινγκουίνι με Αστακό

Αστακός σωτέ, μπισκ, τσίλι, φρέσκος βασιλικός, βούτυρο, ντομάτα

### Lobster Linguini

Sauteed lobster, bisque, chili, fresh basil, butter, tomatoe



### Νιόκι Ταρτούφο

Σιγομαγειρεμένα παϊδάκια μόσχου, κρέμα ταρτούφο, γραβιέρα, κρασί Πόρτο, flakes φρέσκιας τρούφας

### Gnocchi Tartufo

Slow cooked short bee fribs, tartufo cream, gruyere cheese, Porto wine, fresh truffle flakes



## Κυρίως Πιάτα | Main Course

Σιγομαγειρεμένο Αρνίσιο Κότσι  
Πουρές πατάτας με harissa, γκρεμολάτα, ζυμός αρνιού

**Braised Lamb Shank**  
Harissa mashed potatoes, gremolata, own lamb juice



Κοτόπουλο Sous Vide  
Κεφαλοτύρι Αμφιλοχίας, ψητό μπρόκολο, ξινός τραχανάς  
με κρέμα καλαμποκιού, chorizo

**Chicken Sous Vide**  
Kefalotyri Amfilochias cheese, roasted broccolini, cous cous with  
corn cream, chorizo



Κοτολέτα Iberico  
Ριζότο με nduja, μασκαρπόνε, σχοινόπρασο

**Iberico Cotoletta**  
Risotto with nduja, mascarpone, chives



Black Angus Rib Eye Ταλιάτα  
Πατάτες baby με δενδρολίβανο & σκόρδο, σάλτσα chimichurri,  
καπνιστό αλάτι

**Black Angus Rib Eye Tagliata**  
Baby potatoes with rosemary & garlic, chimichurri sauce, smoked salt

Φιλέτο Μόσχου Black Angus  
Τραγανή πολέντα, προβολόνε, μανιτάρι king oyster,  
σάλτσα demi glass με πράσινο πιπέρι

**Black Angus Beef Filet**  
Crispy polenta, provolone, king oyster mushroom,  
green pepper demi glass



Λαβράκι  
Κρέμα φασολιού, καπνιστός ταραμάς, παντζάρι, αυγοτάραχο,  
σως λεμονιού

**Sea Bass**  
Beans cream, smoked fish roe, beetroot, bottarga, lemon sauce



Μαύρος Μπακαλιάρος  
Αχιβάδες, ikura, σως λεμονιού, κολοκύθι, καρότο, λάδι μαϊντανού

**Black Cod**  
Clams, ikura, lemon sauce, zucchini, carrot, parsley oil



Ψάρι Ημέρας  
(παρακαλώ ρωτήστε το προσωπικό μας)  
Σωτέ λαχανικά εποχής, φρέσκα βότανα, σως λεμονιού  
με πιπεριά Φλωρίνης

**Catch of the Day**  
(kindly ask our wait staff)  
Sautéed seasonal vegetables, fres herbs & lemon sauce  
with Florina pepper



VEGETARIAN



GLUTEN



NUTS ALLERGY



ALCOHOL



DAIRY

## Παιδικό Μενού/ Kids Menu

### Λινγκουίνι Πομοντόρο

Τοματίνια, βασιλικός, παρμεζάνα

### Linguini Pomodoro

Cherry tomatoes, basil, parmesan



### Πέννες Καρμπονάρα

Μπέικον, μανιτάρια, θυμάρι, κρέμα παρμεζάνας

### Penne ala Carbonara

Bacon, mushrooms, thyme, parmesan cream



### Φιλέτο Κοτόπουλο Sous Vide

Μπασμάτι βουτύρου, σάλτσα λεμονιού

### Chicken Fillet Sous Vide

Buttered basmati rice, lemon sauce



### Μπιφτέκια Black Angus

Πιττάκια, τραγανές πατάτες, μαγιονέζα βασιλικού

### Black Angus Minced Beef Fillets

Pitta bread, crunchy potatoes, basil mayo



### Ψαροκροκέτες

Πράσινη σαλάτα, σως μελιού - μουστάρδας, τραγανές πατάτες

### Fish Croquets

Green salad, honey mustard sauce, crunchy potatoes



VEGETARIAN



GLUTEN



NUTS ALLERGY



ALCOHOL



DAIRY

## Επιδόρπια | Desserts

Semifreddo Φυστίκι  
Semifreddo Pistachio



Cheesecake Λευκής Σοκολάτας  
Κρέμα γιαουρτιού, μαρέγκα κάρδαμο, μπισκότο, σορμπέ ροδιού  
και βατόμουρου

White Chocolate Cheesecake  
Yogurt cream, cardamom meringue, biscuit, pomegranate  
and raspberry sorbet



Μπακλαβάς Μιλφέιγ  
Τραγανό φύλλο, καραμελωμένοι ξηροί καρποί,  
παγωτό μαστίχα, θυμαρίσιο μέλι

Baklava Millefeuille  
Crispy phyllo pastry, caramelized nuts,  
Chios mastic ice cream, thyme honey



Summer Yuzu - Lemon Tart  
Καμένη μαρέγκα & παγωτό framboise

SummerYuzu-LemonTart  
Burn tmeringue & framboise ice-cream



Φρέσκα Φρούτα Εποχής με Μέλι  
Fresh Seasonal Fruits with Honey

Παγωτό & Σορμπέ  
(ποικιλία γεύσεων)

Ice Cream & Sorbets  
(variety off flavors)