



































Raw Bar | Κρύα & Ωμά Ορεκτικά



- TUNA TATAKI** *marinated with sesame oil & truffle oil, wakame salad, wasabi & yogurt sauce, tobiko orange and chilli peppers*      23
- TUNA TATAKI** τόνος μαριναρισμένος με *σησαμέλαιο & λάδι τρούφας, σαλάτα wakame, σως από wasabi & γιαούρτι, πιπεριές τσίλι και tobiko orange*
- VEAL CARPACCIO** *with parmesan flakes, truffle cream, shallots, super thin potato chips*    26
- ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ** με *φύλλα παρμεζάνας, κρέμα τρούφας, εσαλότ & chips πατάτας*
- SEA BREAM CEVICHE CLASSICO** *with sweet potato, leche de tigre, corn nut, aji Amarilio pepper & fresh coriander* 24
- ΤΣΙΠΟΥΡΑ CEVICHE CLASSICO** με *γλυκοπατάτα, leche de tigre, corn nut, πιπεριά aji Amarilio & φρέσκο κόλιανδρο*   
- SEA BREAM TIRADITO** *marinated in lemon juice, Messolonghi roe & oregano*  26
- ΤΣΙΠΟΥΡΑ TIRADITO** μαριναρισμένο με *χυμό λεμονιού, αβγοτάραχο Μεσολογγίου & ρίγανη*




Greek Spreads | Αλοιφές

- TARAMOSALATA (VG)** *Fish roe served with thinly cut slices of toasted bread & lemon caviar*   10
- ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ** Mousse λευκού *ταραμά με φέτες φρυγανισμένου ψωμιού & πέρλες λεμονιού*
- TZATZIKI (VG)** *Strained yogurt with cucumber, roasted garlic & dill*   10
- ΤΖΑΤΖΙΚΙ** Στραγγιστό γιαούρτι, *αγγούρι, σκόρδο & άνηθο*
- MEDITERRANEAN HUMMUS BOWL (V)** *chickpea cream flavored with white tahini, cumin & fresh coriander*  10
- ΜΠΟΛ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΥ ΧΟΥΜΟΥΣ** κρέμα *ρεβιθιού αρωματισμένη με λευκό ταχίни, κύμινο & φρέσκο κόλιανδρο*




To Share | Για την μέση

- ZUCCHINI CHIPS (VG)** *Crunchy zucchini chips, with tzatziki cream & Greek Gruyere fried saganaki*     16
- ΤΣΙΠΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ** Τραγανά *chips κολοκυθιού, με κρέμα τζατζίκι & σαγανάκι κεφαλογραβιέρας*
- CRISPY MOUSSAKA CROQUETTES** *moussaka croquettes with ragout beef, green apple, florin pepper cream & metsobone flakes*     16
- ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΟΥΣΑΚΑ** *κροκέτες μουσακά με μοσχάρι ραγού, πράσινο μήλο, κρέμα πιπεριάς φλωρίνης & νιφάδες μετσοβόνε*
- CALAMARI*** *Crunchy calamari rings lightly fried with Kefalonian sea salt & mayonaise sauce*     19
- ΚΑΛΑΜΑΡΙ** Τραγανές *ροδέλες καλαμαριού ελαφρά τηγανισμένες με αλάτι Κεφαλονιάς & σάλτσα μαγιονέζας*
- MEATBALLS** *veal & lamb with potato foam, cherry tomatoes confit & parsley oil*     16
- ΚΕΦΤΕΔΕΣ** *μοσχαριού & αρνιού με αφρό πατάτας, κονφί ντοματίνια & λάδι μαϊντανού*
- MUSSELS** *Steamed mussels with cherry tomatoes sauce, flavored with ouzo and star anise*     16
- ΜΥΔΙΑ** Αχνιστά *μύδια με σάλτσα από ντοματίνια, ούζο & αστεροειδή γλυκάνισο*



POTATO CAKE (VG) *crispy potato chips with graviera cream & poached eggs*   14
ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΤΑΤΑΣ τραγανά chips πατάτας με κρέμα γραβιέρας & αυγά ποσέ

MUSHROOMS (VG) *sauteed pleurotus, champignon & portobello with halloumi cheese*    17
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΗΓΑΝΙΑ Πλευρώτους, champignon & portobello με χαλούμι





Salads | Σαλάτες

GREEK SALAD (VG) *with Kefalonian feta cheese, tomato, cucumber, onion, Kalamata olives, green pepper, oregano*
rusks & organic olive oil    14





ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ με βαρελίσια φέτα Κεφαλονιάς, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, πράσινη πιπεριά, παξιμαδάκια ρίγανης & βιολογικό ελαιόλαδο

QUINOA & SPINACH (V) *avocado, tricolor quinoa, white and black chickpeas, baby spinach, chives, dill, olive oil & lemon blossom*   16

ΚΙΝΟΑ & ΣΠΑΝΑΚΙ αβοκάντο, τρίχρωμη quinoa, άσπρα & μαύρα ρεβίθια, baby σπανάκι, chives, άνηθος, ελαιόλαδο & ανθό λεμονιού





PASSA TEMPO (VG) *white & red cabbage, colorful peppers, cucumber, cherry tomatoes, cashews, pine nuts, mango, dried figs, orange fillet & parmesan*     18

PASSA TEMPO άσπρο & κόκκινο λάχανο, πολύχρωμες πιπεριές, αγγούρι, ντοματίνια, κάσιους, κουκουνάρι, μάγκο, λιαστά σύκα, φιλέτο πορτοκαλιού & παρμεζάνα





SHRIMP & AVOCADO (VG) *grilled shrimp with hearts of lettuce, Hass avocado, carob nut & cider mango dressing*     19






ΓΑΡΙΔΕΣ & ΑΒΟΚΑΔΟ γαρίδες σχάρας με καρδιές μαρουλιού, αβοκάντο Hass, παξιμαδάκι χαρουπιού & cider mango dressing






Risotto & Pasta | Ζυμαρικά (gluten free pasta available upon request)


THALASSA LINGUINE *pasta with garlic, shrimps*, calamari*, mussels*, light tomato sauce, crayfish cream & caramelized cherry tomatoes*     26

LINGUINE ΘΑΛΑΣΣΑ Σκορδάτα ζυμαρικά με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, ελαφριά σάλτσα τομάτας, κρέμα καραβίδας & καραμελωμένα ντοματίνια


KRITHAROTO *slow cooked orzo with veal cheeks, cacao, black summer truffle & pecorino cheese*     24
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα, κακάο, φιλέτα μαύρης τρούφας & τυρί πεκορίνο

SHRIMP* RISSOTTO *with sweet pumkin, mascarpone cheese & turmeric*      22
ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ με γλυκιά κολοκύθα, μασκαρπόνε & κουρκουμά

LINGUINE NAPOLITANA (V) *cherry tomatoe confit, tomatoe sauce, fresh basil pesto*      14
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ τοματίνια κονφί, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, πέστο βασιλικού


GNOCCHI - AL RAGU – BOLOGNESE minced beef, potato gnocchi & parmesan cream  18
GNOCCHI - AL RAGU – BOLOGNESE μοσχαρίσιος κιμάς, gnocchi πατάτας & κρέμα παρμεζάνας

From The Sea | Θαλασσιά

SEA BASS Sea bass fillet with steamed vegetables, basil citronel and summer herbs  28
ΛΑΒΡΑΚΙ Φιλέτο λαβράκι με λαχανικά ατμού, citronel βασιλικού και καλοκαιρινά μυρωδικά


SALMON FILLET with steamed vegetables & teriyaki sauce  24
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ με λαχανικά ατμού & sauce teriyaki

From The Local Farm | Κρεατικά


CHICKEN SOUVLA chicken skewer marinated with rosemary – thyme, tarragon caramel, grilled vegetables & bravas potatoes  19


ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑ σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο με δενδρολίβανο – θυμάρι, καραμέλα εστραγκόν, ψητά λαχανικά & πατάτες bravas

PORK GYROS pita bread, tomato, mint yogurt, onion salad  18
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΓΥΡΟΣ πίτες, γιαούρτι δυόσμου, κρεμμυδοσαλάτα

BLACK ANGUS BURGER with cheddar, iceberg, tomato, caramelized onion, french fries and Japanese lemon truffle mayonnaise  20

















BLACK ANGUS BURGER με τυρί cheddar, iceberg, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες & μαγιονέζα τρούφας με ιαπωνικό λεμόνι

LAMB CHOPS* french cut, crème de Cassis sauce, celeriac and eggplant puree  29
ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΙΔΑΚΙΑ γαλλικής κοπής, πουρέ σελινόριζας και μελιτζάνας, σάλτσα crème de cassis













FLANK STEAK BLACK ANGUS tagliata with grilled vegetables, parmesan, sweet potato mash & truffle mayonnaise  34

FLANK STEAK BLACK ANGUS ταλιάτα με λαχανικά σχάρας, παρμεζάνα, πουρέ γλυκοπατάτας & μαγιονέζα τρούφας

Desserts | Επιδόρπια

BOUGATSA BALLONE (VG) with homemade vanilla ice-cream (for 2 pax) ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΠΑΛΟΝΕ με σπιτικό παγωτό βανίλια (για 2 άτομα)	   	20
CHOCOLATE ORANGE SOUFFLEE (VG) with homemade chocolate ice cream ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ με σπιτικό παγωτό σοκολάτας	    	16
CHOCOLATE MOCHA (VG) dark chocolate, waffle cookie, homemade vanilla ice cream ΤΑΡΤΑ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ σε βάση ξηρών καρπών, σπιτικό παγωτό βανίλιας	   	12
PINA COLADA (V) coconut ice cream, lime cookie & salted caramel PINA COLADA παγωτό καρύδας, μπισκότο λάιμ & αλμυρή καραμέλα	  	14
SELECTION OF ICE CREAMS (VG) vanilla, chocolate, caramel, strawberry, mango/passion fruit, lemon/lime sorbet (V) ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα, φράουλα, , μάνγκο/passion fruit, σορμπέ λεμόνι/λάιμ		5 Per Scoop
SEASONAL FRUIT SALAD (V) ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ		12

ALLERGENS

	Peanuts		Milk
	Nuts		Eggs
	Sesame		Fish
	Soy		Shellfish
	Wheat		Celery
	Mustard		Sulphite

VG = Vegetarian | V = Vegan | Wheat free pasta is available upon request

If you have allergies to certain foods, please inform our team.

All our breads, pastries and desserts are homemade by our in-house Pastry Chef

*frozen raw materials

All prices (€) include VAT

