
SALADS

- Lentil, quinoa, mung beans, red and yellow peppers, fresh onion, cherry tomatoes topped with lemon, olive oil, ginger and cumin.....9
- Cherry tomatoes, cucumber, fresh onion, baby rocket and mizithra cheese topped with olive oil, apple vinegar and fresh marjoram.....8
- Lollo rosso, baby rocket, cherry tomatoes, orange, onion and mango topped with olive oil, lime and fresh coriander.....9
- Iceberg, chicken, colewort, cherry tomatoes, avocado, red sweet pepper, croutons topped with anchovies dressing served in a crispy parmesan bowl.....9
- Colewort, lollo rosso, spinach, pomelo, pomegranate, sunflower seeds and fried chickpeas dressed with lime, mustard and carob honey.....7

STARTERS

- Humus with beetroot and thyme.....5
- Sautéed oyster mushrooms and colewort with carob honey sauce and lemon.....6
- Salty cheesecake with cherry tomatoes, capers and oregano coating.....7
- Ceviche of fresh sea bass, octopus and salmon with fresh vegetables and fruit seasoned with fresh mint.....11
- Steamed mussels (400gr) in white wine and ouzo garnished with olive oil, lemon, garlic, estragon and herbs.....14

BURGERS

- Beef burger topped with bacon and barbeque sauce.....12
- Beef burger topped with tsimitsuri (mayonnaisse/garlic/parsley) sauce.....12
- Beef burger with grilled aubergine sweet red pepper sauce and honey.....13
- Chicken burger topped with feta cheese mousse seasoned with fresh mint.....13
- Falafel burger topped with beetroot humus and fresh green salad on the side.....11

(beef and chicken burgers are served with fresh fried potatoes)

PASTA & RISOTTO

- Spaghetti with meat balls (pork & beef) seasoned with mint in fresh tomato sauce.....12
- Ink tagliatelle with prawns, zucchini, cherry tomatoes in a spicy tomato sauce.....14
- Tagliolini with artichoke, colewort in pistachio pesto topped with parmesan flakes.....11
- Spaghetti with fresh sea food (mussels, cuttlefish, octopus) in a light white sauce flavored with ouzo and herbs.....16
- Black risotto with cuttlefish ink, prosciutto, strawberries and lemon.....12
- Risotto from barley shaped pasta with fresh octopus, fresh onion, lime and fresh dill.....13

(all our pasta is freshly made)

MEAT & FISH

- Grilled chicken breast with homemade guacamole and fresh green salad.....12
- Bon fillet-grilled served with fresh broccoli and pineapple sautéed in teriyaki sauce, seasoned with ginger and sesame seeds.....22
- Pork tenderloin on the grill served with bell peppers, mango, basmati rice and sweet chilly sauce.....12
- Fresh salmon marinated in white wine and honey cooked in the oven garnished with sautéed leek and basmati rice on the side.....15
- Grilled fresh cuttlefish marinated in anise and orange, serve on top of zucchinis and fennel sautéed in honey and dill.....13
- Prawn rolls rapped in fresh sea bass on a bed of boiled wild greens topped with mustard and fresh marjoram sauce.....18

PLATTERS

- Cheese, deli meats and fruit.....small 12 / large 19

SWEETS

- Cheesecake with honey.....6
- Brownies with raspberries and runny vanilla cream.....7
- Crème brûlée with pistachios.....5
- Mille-feuille with crunchy pastry, orange cream and honey ice cream.....6

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Φακές, κινόα, φασόλια μάχους, κόκκινη και κίτρινη πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια και λαδολέμονο με τζιτζερ και κύμινο.....**9**
- Ντοματίνια, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, baby ρόκα και φρέσκα ξηνομυζήθρα με ελαιόλαδο, μπλόξιμο και φρέσκα ματζουράνα.....**8**
- Κόκκινη λάλα, baby ρόκα, ντοματίνια, πορτοκάλι, κρεμμύδι, μάνγκο και ντρέιναγκ με ελαιόλαδο, λάιμ και φρέσκο κάλιανδρο.....**9**
- Iceberg, κοτόπουλο, λαχανίδα, ντοματίνια, αβοκάντο, κόκκινη πιπεριά, κρουτόν και ντρέιναγκ από αντζούγια και γισούρι σε τραγανή φουλιά παρμεζάνας.....**9**
- Λαχανίδα, κόκκινη λάλα, σπανάκι, πάμελο, ρόδι, πλιόσπορο και τηγανητό ρεβύθιο με ντρέιναγκ από λάιμ, μουστάρδα νιζόν και καρουπέμελο.....**7**

ΠΡΩΤΑ

- Χούμους από φασόλια Καστοριάς και παντζάρι, αρωματισμένη με θυμάρι.....**5**
- Μανιτάρια πλευρώτους σκόρας και λαχανίδες με σως καρουπέμελου και λεμόνι.....**6**
- Αλμυρό cheesecake με γλάσο από ντοματίνια, κάρφι και φρέσκα ρίγανη.....**7**
- Σεβίτες από φρέσκο λαυράκι, χταπόδι και σολομό με φρέσκα λαχανικά και φρούτα, αρωματισμένο με δυόσμο και μέλι.....**11**
- Φρέσκα μύδια (400 γρ) σκιστά σε λευκό κρασί και σόζο, γαρνιρισμένα με λαδολέμονο από σκόρδο, εστραγκόν και βότανα.....**14**

BURGERS

- Βοδινό με μπέικαν και μπάρμπεκιου σως.....**12**
- Βοδινό με σώς τσιμπούρι (μαγιονέζα/σκόρδο/μαϊντανό).....**12**
- Βοδινό με ψητή μελιτζάνα, σως από μέλι και κόκκινη πιπεριά.....**13**
- Κοτόπουλο με μους φέτας αρωματισμένη με δυόσμο.....**13**
- Falafel με χούμους από παντζάρι και τραγανή πράσινη σαλάτα.....**11**

*Τα βοδινό και τα burgers κοτόπουλο σερβίρονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

- Σπαγγέτι με κερπεδάκια (κορινθόδροσάρι) αρωματισμένα με δυόσμο σε κόκκινη σάλτσα φρέσκιας ντομάτας.....**12**
- Μαύρες ταλιατέλες με γαρίδες, κολοκίθι, ντοματίνια και πικάντικη σάλτσα ντομάτα.....**14**
- Ταλιολίνι με αγκινάρες, λαχανίδα, πέστο από φυστίκια Αγίλης και νιφάδες παρμεζάνας.....**11**
- Σπαγγέτι με φρέσκα θαλασσινά (μύδια, σουπιά, χταπόδι) σε ελαφριά λευκή σάλτσα αρωματισμένη με σόζο και φρέσκα μυρωδικά.....**16**
- Μαύρο ριζότο με μελάι σουπιάς, προσοίτο, φράουλες και λεμόνι.....**12**
- Κριθαρότο με φρέσκο χταποδάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, λάιμ και άνιθο.....**13**

* Όλα τα ζυμαρικά είναι φρέσκα

ΚΡΕΑΣ & ΨΑΡΙ

- Κοτόπουλο σκόρας με γουσακάμλε και φρέσκα πράσινη σαλάτα.....**12**
- Μπόν φιλέ σκόρας με φρέσκο μπρόκολο και σανά στυλισμένα σε τηριγιάκι σως, τζιτζερ και σουσάμι.....**22**
- Ψαρονέφρι σκόρας με πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκο μάνγκο, ρύζι μπασμάι και γλυκιά σως από ταϊλ.....**12**
- Σολομός μαριναρισμένος σε λευκό κρασί και μέλι στο φούρνο, γαρνιρισμένος με στυλισμένο πράσο και ρύζι μπασμάι.....**15**
- Σουπιά σκόρας μαριναρισμένη σε γλυκάνισο και πορτοκάλι, σερβιρισμένη πάνω σε φινόκιο και πράσινα κολοκυθάκια, μαριναρισμένα σε μέλι και άνιθο.....**13**
- Ρολάκια γαρίδας τυλιγμένα με φρέσκο λαυράκι πάνω σε άγρια βραστά χόρτα με σως μουστάρδας και φρέσκα ματζουράνα.....**18**

PLATTERS

- Τυριά, αλλαντικά, φρούτων μικρά...**12** / μεγάλο...**19**

ΓΛΥΚΑ

- Cheesecake με μέλι.....**6**
- Μπρόουνις με βατόμουρα και ρουστί κρέμα βανίλιας.....**7**
- Κρέμ μπρουλέ με φυστίκια Αγίλης.....**5**
- Μιλκρίγ με τραγανή δίπλα, κρέμα πορτοκαλιά και παγωτό από μέλι.....**6**