



Ψωμάκια - Πίτες

- | | |
|---|------|
| 1. Ποικιλία άρτου
<i>διάφορα ψωμάκια σε καλαθάκι</i> | 4,50 |
| 2. Ψωμάκι ζυμωτό
<i>με αρωματικό λαδάκι</i> | 4,50 |
| 3. Ροδίτικη Λαδόπιτα | 3,50 |
| 4. Μπρουσκέτα
<i>με σκόρδο, φέτα, ντομάτα</i> | 4,50 |
| 5. Σφακιανή πίτα
<i>με χορταρικά</i> | 7,50 |
| 6. Πίτα με μυζήθρα | 7,50 |
| 7. Φοκάτσια
<i>με ντοματίνια και βασιλικό</i> | 4,50 |



Αλειψές

- | | |
|----------------------------------|------|
| 8. Χούμους με μαύρα ρεβύθια | 4,50 |
| 9. Τζατζίκι με πέρλες ελαιόλαδου | 4,50 |
| 10. Σκορδαλιά παντζαριού | 4,50 |
| 11. Φάβα | 4,50 |

Ποικιλίες

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 12. Ποικιλία αλλαντικών με τσάννεϊ | 17,00 |
| 13. Ποικιλία τυριών με τσάννεϊ | 17,00 |
| 14. Ποικιλία μιξ με τσάννεϊ | 18,00 |
| 15. Ποικιλία ουζάκι | 17,00 |

Ορεκτικά

16. Φωλιές τυριών  VEGETARIAN 8,00
καταΐφι, τυρί, κρέμα λευκή στον φούρνο
17. Τυρομπαλίτσες  VEGETARIAN 7,00
με μαρμελάδα ντομάτας και γλυκάνισο
18. Αρασίφι 7,50
κρέμα μανιταριών, προσούτο
19. Κανελόνι τηγανιτό  VEGETARIAN 7,50
κρέπα με κρέμα τυριών, αρωματικά, σάλτσα μεσογείου
20. Μελιτζάνα ψητή  VEGETARIAN 8,00
φέτα, σκόρδο, μαϊντανό
21. Ψήτο αβοκάντο  VEGETARIAN 8,00
dressing όξινο, δροσερή salsa, πιπεριές, ντομάτα lime
22. Τσακιστές αγκινάρες Ιερουσαλίμ  VEGETARIAN 8,00
μαγιονέζα σκόρδου, τηγανιτό κρεμμύδι
τραγανή κάπαρι, θυμάρι
23. Φαλάφελ καβούρι 8,50
γιαούρτι, μοσχολέμονου, τραγανή πίτα
κρεμμύδια με σουμάκ
24. Μαριναρισμένο Λαυράκι 11,00
γάλα τίγρης με αρώματα χωριάτικης
25. Ψητή σαρδέλα & Burrata 12,00
ντοματίνια, σιτάρι, βινεγκρέτ καπνιστής πάπρικας
26. Καπνιστό σκουμπρί 10,00
με κάπαρι και αρωματικά πιπέρια

Σούπες

27. Ψαρόσουπα 12,00
βελουτέ
28. Ημέρας 10,00
ρωτήστε μας



Καρπάτσιο

29. Βοδινού 14,90
με flakes παλαιωμένης παρμεζάνας
30. Χταπόδι 14,90
κροκέτα πατάτας, causa, μαγιονέζα ελιάς
31. Γαρίδα 14,90
με ρόκα ντοματίνια, "κρυμμένη" παρμεζάνα

Σαλάτες

32. Χωριάτικη  VEGETARIAN 6,50
παραδοσιακά φτιαγμένη με
τοματίνια, αγγούρι, κάπαρη, παξιμάδι
ψημένη μελιτζάνα, φέτα βαρελίσια
33. Σαλάτα κινόα 9,00
χτένια σωτέ, jamon,
τροπικά φρούτα, μανούρι
34. Σαλάτα Caesar 8,00
κοτόπουλο, προσούτο, παρμεζάνα
35. Μαϊντανοσαλάτα 8,50
τόνος, μαϊντανός, φέτα,
κάπαρη, παξιμάδι
36. Φασολάκια  VEGETARIAN 8,00
τομάτα, εσπεροειδή, κρέμα μανούρι
αμύγδαλα καθουρδισμένα
37. Μεσογειακή  VEGETARIAN 8,00
τοματίνια χρωματιστά, μοτσαρέλα, πέστο
λιαστής με καρύδια παλαιωμένο βαλσάμικο
38. Καπονάτα  VEGETARIAN 8,00
ψητά λαχανικά, ντοματίνια,
πέστο λιαστής και βασιλικού
κατσικίσιο τυρί και τσάτνεϊ
39. Πράσινη σαλάτα  VEGETARIAN 8,00
σπανάκι, ρόκα, λόλες, ντρέσινγκ, σύκα

Ζυμαρικά – Ριζότο

40. Carbonara <i>guanciale, pecorino, parmezana</i>	12,00
41. Πέννες πέστο <i>βασιλικός και ελαιόλαδο</i>	12,00
42. Garganelli  VEGETARIAN <i>μανούρι, κρέμα λαχανίδας, κολοκύθι</i>	12,50
43. Μαρινάρα Linguini <i>γαρίδες, μύδια φρέσκα μυρωδικά</i>	18,00
44. Rigatoni <i>σολομός, ημίλευκη σάλτσα αρωματικών, κρέμα τομάτας</i>	17,00
45. Παπαρδέλες με φιλέτο μοσχάρι <i>άγρια μανιτάρια, κρέμα παρμεζάνο με τρούφα</i>	18,00
46. Ραβιόλι τυριών  VEGETARIAN <i>κασαρέλα και παρμεζάνα</i>	15,50
47. Ραβιόλι <i>γεμιστό με μελιτζάνα, μάγουλο μοσχαρίσιο μπεσαμέλ ωριμασμένου τυριού</i>	16,80
48. Ραβιόλι σουπιάς με γαρίδες <i>και σάλτσα πεσκαρόνε</i>	18,00
49. Ραβιολια Ξιφία <i>με σάλτσα Αγιορείτικη λεμονιού σεύκλα, κάπαρη, ντοματίνια</i>	19,00
50. Ριζότο δίχρωμο Γιν – γιανκ <i>με χταπόδι</i>	17,00
51. Ριζότο μιλανέζε <i>μάγουλο μοσχαρίσιο, σαφράν</i>	15,50
52. Ριζότο αστακού <i>μασκαρόνε και φυστίκη Αιγίνης</i>	33,00
53. Ελληνική Παέγια για 2 άτομα <i>γαρίδες μύδια κοτόπουλο τσορίθο και ελληνικά μυρωδικά</i>	28,00

Κυρίως

54. Καλαμάρι ψητό <i>με πουρέ πατάτας και νεαρά λαχανικά</i>	19,00
55. Ψάρι ψητό <i>αρωματικό λάδι, νεαρά λαχανικά</i>	19,00
56. Γαρίδες σχάρας <i>πουρές πατάτας και ψητά λαχανικά</i>	23,00
57. Λαυράκι <i>μπάμιες, τομάτα, σάλτσα γαρίδας</i>	19,80
58. Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου <i>φρινόκιο με σαφράν και πορτοκάλι, πλιγουρώτο</i>	21,00
59. Σολομός Sous Vide <i>κόκκινη αρωματική κρούστα, σπαράγγια, εσπεριδοειδή</i>	19,00
60. Burger Χταπόδι <i>με ζεστή πατατοσαλάτα και θυμάρι</i>	18,00
61. Φιλέτο κοτόπουλο <i>φιστίκι, πορτοκάλι, λαχανικά</i>	17,00
62. Φιλέτο ελληνικού χοίρου <i>νιόκι πατάτας, ντεμιγκλάς λαχανικών</i>	17,80
63. Φιλέτο μοσχάρι σχάρας <i>baby πατάτες, νεαρά λαχανικά σάλτσα κρέμα πιπεριού</i>	23,00
64. Φιλέτο αρνάκι σχάρας <i>με θυμάρι και μέλι πουρέ πατάτας και λαχανικά</i>	17,00
65. Ταλιάτα μοσχαριού Black Agnus <i>σαλάτα, ρόκα, σπαράγγια, παρμεζάνο</i>	23,00
66. Πάπια φιλέτο <i>με πορτοκάλι και ρύζι</i>	19,00
67. Burger Black Agnus <i>με πατάτες και σάλτσα blue cheese</i>	16,00
68. Φιλέτο μοσχαριού Black Agnus <i>πατάτα Περου, λαχανικά, baby πατάτες</i>	28,00

*Οι ενταχές μας μπορούν να
μετατραπούν και σε
vegetarian και vegan*

Vegan

69. Ραβιόλια 15,00
με πατζάρι και σάλτσα
70. Ρεβύθια 15,00
με σπανάκι και μυρωδικά
71. Σπανακόρουζο 15,50
με σαφράν

Pizza

72. Margarita  VEGETARIAN 10,00
73. Bianca Pinsa  VEGETARIAN 11,00
αγριομανιτάρια, παρμεζάνα, brie
φιστίκι, ρόκα, κολοκύθι
74. Pesto φιστίκι Αιγίνης 12,00
μορταδέλλα, τοματίνια, ρόκα, αγγινάρα
75. BBQ 11,00
κοτόπουλο, παρμεζάνα
76. Crostino τοματίνια  VEGETARIAN 8,00
σκόρδο, ελαιόλαδο, ξύδι, αρωματική κρέμα
77. Crostino μελιτζάνα  VEGETARIAN 8,00
ημίλιαστες, πέστο, μανούρι


Παιδικό μενού

78. Μακαρόνια βουτύρου 6,00
79. Μακαρόνια ντομάτας 6,00
80. Μακαρόνια με κιμά 7,00
81. Κροκέτες κοτόπουλο 6,50
82. Πατάτες τηγανιτές 5,00
83. Κεφτεδάκια με πατάτες 7,50

Brunch

84. Ομελέτα κολοκυθιού  VEGETARIAN 6,00
αρωματισμένα κρέμα, σαλάτα με νεαρά φύλλα
85. Ομελέτα αλλαντικών 6,00
86. Ομελέτα τυριών  VEGETARIAN 6,00
87. Αυγά ποσέ  VEGETARIAN 8,50
με αβοκάντο και ψωμί ολικής
88. Healthy ομελέτα  VEGETARIAN 6,00
απράδια με σαλάτα
89. Αυγά τηγανιτά  VEGETARIAN 6,00
σε τσιπς πατάτας
90. Club κοτόπουλο 8,00
καπνιστή ωμοπλάτη, ομολέτα, μαγιονέζα τουρσί
91. Μπέγκελ  VEGETARIAN 8,00
με ασπράδι και αβοκάντο
92. Μπακέτα ολικής σολομός 7,00
αγγούρι, τοματίνια, κρέμα αρωματικών
93. Μπακέτα προσούτο 7,00
ημίλιαστες τομάτες, μοτσαρέλλα, ρόκα, βαλσάμικο
94. Τοστ 5,00
γαλοπούλα - τυρί

Εμπνευστή παράδοση Ορεκτικά

95. Ποικιλία αλοιφών με πίτα  VEGETARIAN
τζατζίκι , μελιτζανοσαλάτα, χούμους 12,00
96. Ντολμάδες
με αυγολέμονο 8,00
97. Γίγαντες στον φούρνο  VEGETARIAN
με κρεμμυδάκι 10,00
98. Χταπόδι με φάβα
και καραμελωμένα κρεμμύδια 12,00
99. Ρεβυθοκεφτέδες  VEGETARIAN
με αγιάλι 8,00
100. Μπακαλιάρος
με σκορδαλιά 12,00
101. Καλαμαράκια
τηγανιτά με λεμόνι 11,00
102. Φέτα  VEGETARIAN
με μέλι 8,50
103. Κολοκυθοκεφτέδες  VEGETARIAN 8,00

Μαγειρευμένα

104. Μουσακάς
μελιτζάνες, κιμάς μοσχάρι, πατάτες 12,00
105. Γιουβέτσι
ζυμαρικό μικρό με μοσχάρι 12,00
106. Στιφάδο
κρεμμυδάκια με μοσχάρι 12,00
107. Μελιτζάνες στον φούρνο
με φέτα, σκόρδο και μανιτάρια 12,00

Ψητά

108. Σουβλάκι μιξ
κοτόπουλο, χοιρινό, πατάτες τηγανιτές 12,00
109. Γύρος
με πατάτες πίτα τζατζίκι 12,00
110. Ποικιλία με κρέατα
κοτόπουλο, χοιρινό, αρνί 24,00
111. Ποικιλία με ψάρια
ψάρι, χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες 28,00
112. Μπιφτέκι σχάρας με πατάτες 12,00



Bread - Pies

- | | |
|---|------|
| 1. Bread variety
<i>variety of mini breads in a basket</i> | 4,50 |
| 2. Leavened bread
<i>with aromatic oil</i> | 4,50 |
| 3. Roditiki Ladopitta
<i>Local Traditional Pitta Bread</i> | 3,50 |
| 4. Bruschetta
<i>with garlic, feta, tomato</i> | 4,50 |
| 5. Pie from Sfakia
<i>with greens</i> | 7,50 |
| 6. Mizithra cheese pie | 7,50 |
| 7. Focaccia
<i>with cherry tomatoes and basil</i> | 4,50 |

Spreads

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 8. Hummus with black chickpeas | 4,50 |
| 9. Tzatziki with olive oil pearls | 4,50 |
| 10. Beetroot and garlic dip | 4,50 |
| 11. Fava | 4,50 |

Varieties

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 12. Cold cuts variety with chutney | 17,00 |
| 13. Cheeses variety with chutney | 17,00 |
| 14. Mixed variety with chutney | 18,00 |
| 15. Variety for ouzo | 17,00 |

Starters

16. Cheese nests  VEGETARIAN 8,00
oven-baked kataifi, cheeses, white cream
17. Cheese balls  VEGETARIAN 7,00
with tomato jam and anise
18. Arancini 7,50
mushroom cream, prosciutto
19. Fried cannelloni  VEGETARIAN 7,50
crepe with cream cheese, aromatic herbs, Mediterranean sauce
20. Grilled aubergine  VEGETARIAN 8,00
feta, garlic, parsley
21. Grilled avocado  VEGETARIAN 8,00
acidic dressing, refreshing salsa, peppers, tomato, lime
22. Crushed Jerusalem artichokes  VEGETARIAN 8,00
garlic mayonnaise, fried onion, crispy capers, thyme
23. Crab falafel 8,50
lime yogurt, crispy pitta, onions with sumac
24. Marinated sea bass 11,00
tiger's milk with rural flavors
25. Grilled sardine & Burrata 12,00
cherry tomatoes, wheat, smoked paprika vinaigrette
26. Smoked mackerel 10,00
with capers and aromatic peppers






Soups

27. Fish soup 12,00
velvet soup
28. Soup of the day 10,00
please ask our staff



Carpaccio

29. Beef 14,90
with aged parmesan flakes
30. Octopus 14,90
potato croquette, causa, olive mayonnaise
31. Shrimp 14,90
with rocket, cherry tomatoes, "hidden" parmesan

Salads

32. Greek  VEGETARIAN 6,50
traditionally made with cherry tomatoes, cucumber, capers, rusk, grilled aubergine, barrel feta
33. Quinoa salad 9,00
sautéed scallops, jamon, tropical fruits, manouri cheese
34. Caesar's salad 8,00
chicken, prosciutto, parmesan
35. Parsley salad 8,50
tuna, parsley, feta, capers, rusk
36. Green beans salad  VEGETARIAN 8,00
tomato, citrus fruits, manouri cream, roasted almonds
37. Mediterranean salad  VEGETARIAN 8,00
colorful cherry tomatoes, mozzarella, sun-dried tomato pesto with walnuts, aged balsamic vinegar
38. Caponata salad  VEGETARIAN 8,00
grilled vegetables, cherry tomatoes, sun-dried tomato and basil pesto, goat cheese and chutney
39. Green salad  VEGETARIAN 8,00
spinach, rocket, lola lettuce, dressing, figs

Pasta - Risotto

40. Carbonara 12,00
guanciale, pecorino, parmezana
41. Pesto penne 12,00
basil and olive oil
42. Garganelli  VEGETARIAN 12,50
manouri cheese, kale cream, zucchini
43. Linguini Marinara 18,00
shrimps, mussels, fresh herbs
44. Rigatoni 17,00
salmon, semi-white tomato sauce, aromatic herbs
45. Pappardelle with beef fillet 18,00
wild mushrooms, parmesan cream with truffle
46. Cheese ravioli  VEGETARIAN 15,50
with aged cheese cream, cream air and parmesan powder
47. Ravioli 16,80
stuffed with aubergine, veal cheek, ripe cheese béchamel
48. Cuttlefish ravioli with shrimps and pescatore sauce 18,00
49. Swordfish ravioli 19,00
with Agioritiki lemon sauce, chard, capers, cherry tomatoes
50. Two-color yin yang risotto 17,00
with octopus
51. Risotto Milanese 15,50
veal cheek, saffron
52. Lobster risotto 33,00
mascarpone and pistachio
53. Greek Paella for 2 ppl 28,00
shrimps, mussels, chicken, chorizo and Greek herbs

Main Dishes


54. Grilled squid 19,00
with mashed potatoes and baby vegetables
55. Grilled fish 19,00
aromatic oil, baby vegetables
56. Grilled shrimps 23,00
mashed potatoes and grilled vegetables
57. Sea bass 19,80
okra, tomato, shrimp sauce
58. Black code fillet 21,00
fennel with saffron and orange, bulgur wheat
59. Sous Vide Salmon 19,00
red flavored crust, asparagus, citrus fruits
60. Burger Octopus 18,00
with warm potato salad and thyme
61. Chicken fillet 17,00
peanuts, orange, vegetables
62. Greek pig fillet 17,80
potato gnocchi, vegetable Demi Glace
63. Grilled beef fillet 23,00
baby potatoes, baby vegetables, sauce, pepper cream
64. Grilled lamb fillet 17,00
*with thyme and honey
mashed potatoes and vegetables*
65. Black Angus tagliata 23,00
salad, rocket, asparagus, parmesan
66. Duck fillet 19,00
with orange and rice
67. Black Angus Burger 16,00
with potatoes and blue cheese sauce
68. Black Angus veal fillet 28,00
peruvian potato, vegetables, baby potatoes

*Our recipes can be adjusted
for Vegan & Vegetarian
Dietary Needs*

Vegan

- 69. Ravioli 15,00
with beetroot and sauce
- 70. Chickpeas 15,00
with spinach and herbs
- 71. Spanakorizo (Greek spinach and rice) 15,50
with saffron







Pizza

- 72. Margherita  VEGETARIAN 10,00
- 73. Bianca Pinsa  VEGETARIAN 11,00
wild mushrooms, parmesan, peanut brie, rocket, zucchini
- 74. Pistachio pesto 12,00
mortadella, cherry tomatoes, rocket, artichoke
- 75. BBQ 11,00
chicken, parmesan
- 76. Cherry tomatoes crostino  VEGETARIAN 8,00
garlic, olive oil, vinegar, flavored cream
- 77. Aubergine crostino  VEGETARIAN 8,00
semi-dried tomatoes, pesto, manouri

Kids' menu






- 78. Butter spaghetti 6,00
- 79. Tomato sauce spaghetti 6,00
- 80. Bolognese spaghetti 7,00
- 81. Chicken croquettes 6,50
- 82. French fries 5,00
- 83. Meatballs with potatoes 7,50

Brunch

- 84. Zucchini omelet  VEGETARIAN 6,00
flavored zucchini cream, salad with baby leaves
- 85. Cold cuts omelet 6,00
- 86. Cheese omelet  VEGETARIAN 6,00
- 87. Poached eggs  VEGETARIAN 8,50
with avocado and whole wheat bread
- 88. Healthy omelet  VEGETARIAN 6,00
egg whites with salad
- 89. Fried eggs  VEGETARIAN 6,00
on potato chips
- 90. Chicken Club Sandwich 8,00
smoked chuck, omelet, pickled mayonnaise
- 91. Bagel  VEGETARIAN 8,00
with egg white and avocado
- 92. Whole wheat salmon baguette 7,00
cucumber, cherry tomatoes, herb cream sauce
- 93. Prosciutto baguette 7,00
half-dried tomatoes, mozzarella, rocket, balsamic vinegar
- 94. Toasted sandwich 5,00
turkey - cheese

Greek Tradition

Starters

95. Variety of spreads with pitta bread  VEGETARIAN 12,00
tzatziki, aubergine spread, hummus
96. Dolmas 8,00
with egg-lemon sauce
97. Gigantes (Oven-baked giant beans)  VEGETARIAN 10,00
with onion
98. Octopus with fava 12,00
and caramelized onions
99. Chickpea balls  VEGETARIAN 8,00
with aioli sauce
100. Cord 12,00
with garlic dip
101. Fried calamari 11,00
with lemon
102. Feta  VEGETARIAN 8,50
with honey
103. Zucchini balls  VEGETARIAN 8,00

Greek Traditional Dishes

104. Moussaka 12,00
aubergines, ground beef, potatoes
105. Giouvetsi 12,00
small pasta with beef
106. Stifado 12,00
baby onions with beef
107. Oven-baked aubergines 12,00
with feta, garlic and mushrooms

Grilled

108. Skewer mix 12,00
chicken, pork, french fries
109. Gyros 12,00
with potatoes, pitta bread, tzatziki
110. Meats Variety 24,00
chicken, pork, lamb
111. Fishes Variety 28,00
fish, octopus, squid, shrimps
112. Grilled burger with potatoes 12,00

