

## MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ/ DEGUSTATION MENUS

Μενού Γευσιγνωσίας 5 πιάτων Degustation Menu of 5 course	65.00€
Με 5 ποτήρια από επιλεγμένα συνοδευτικά κρασιά With 5 glasses of selected assorted wines	90.00€
Μενού Γευσιγνωσίας 7 πιάτων Degustation Menu of 7 courses	85.00€
Με 6 ποτήρια από επιλεγμένα συνοδευτικά κρασιά With 6 glasses of selected assorted wines	115.00€

### SASHIMI

**Χτένια και αχινός** με yuzu και lime  
**Scallops and sea urchin** with yuzu and lime  
19.00€

**Τόνος** με φύλλα μουστάρδας, μέλι και σιναπόσπορο  
**Tuna** with mustard leaves, honey and mustard seeds  
16.00€

**Ξιφίας** με yuzu, σκόρδο και σόγια σως  
**Swordfish** with yuzu, garlic and soy sauce  
15.00€

### CEVICHE

**Αστακός, γαρίδες και χτένια** με μάνγκο, τσίλι και βασιλικό  
**Lobster, shrimps and scallops** with mango, chili and basil  
21.00€

**Λαυράκι** με κρίταμο και κολοκυθάκια σε χυμό εσπεριδοειδών  
**Sea bass** wit 'kritamo' and zucchinis in citrus fruits juice  
16.00€

**Μαγιάτικο** ψημένο σε χυμό λεμονιού με κόκκινες πιπεριές,  
σκόρδο και φρέσκια ντομάτα  
**Amberjack** roasted in lemon juice with red peppers,  
garlic and fresh tomato  
17.00€

## TARTAR

**Τόνος** με ντοματίνια, κάπαρη και ελιές Καλαμών  
**Tuna** with cherry tomatoes, capers and Kalamata olives  
17.00€

**Σολομός** με μέντα, σχοινόπρασο και lime  
**Salmon** with mint, chives and lime  
15.00€

**Μοσχάρι με ρόκα**, μουστάρδα μελιού και μαύρο πιπέρι  
**Beef with rocket**, honey mustard and black pepper  
21.00€

## ΟΣΤΡΑΚΑ/ SHELLFISH

Στον πάγο με λεμόνι, ξύδι εσαλότ ή στην σχάρα με βούτυρο και σκόρδο  
On ice with lemon, shallot vinegar or grilled with butter and garlic

**Στρείδια** (το τεμάχιο)  
**Oysters** (per piece)  
10.00€

**Κυδώνια** (μερίδα)  
**Cockles** (portion)  
11.00€

**Γυαλιστερές** (μερίδα)  
**Cherry clams** (portion)  
12.00€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ/ APPETIZERS

**Σούπα με ψητές γαρίδες**, φρυγανισμένο ψωμί και σαφράν  
**Soup with grilled shrimps**, toasted bread and saffron  
16.00€

**Ριζότο με αστακό**  
**Lobster risotto**  
25.00€

**Χέλι καπνιστό** με σαλάτα από πράσινα φασόλια, φρέσκο κρεμμυδάκι και λεμόνι  
**Smoked eel** with green beans salad, fresh green onion lemon  
19.00€

**Μπρουσκέτες με ψητά χτένια**, λαδολέμονο και λευκό ταραμά  
**Bruschettas with grilled scallops**, olive oil with lemon and white tarama  
19.00€

**Χταπόδι καρπάτσιο** με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα  
**Octopus carpaccio** with smoked eggplant salad  
15.00€

**Μπαρμπούνι φιλέτο** με παντζάρια σαλάτα και ελαφριά σκορδαλιά με αμύγδαλα  
**Red mullet fillet** with beetroot salad and light aioli with almonds  
17.00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ/ SALADS

**Αχινός με μαύρες φακές**, λεμόνι και βιολογικό ελαιόλαδο Καλαμάτας  
**Sea urchin with black lentils**, lemon and organic olive oil from Kalamata  
19.00€

**Ταμπουλέ** με άγριο σιτάρι, καλαμάρι σωτέ, ντοματίνια και βασιλικό  
**'Tabouleh'** with wild wheat, calamari sautéed, cherry tomatoes and basil  
16.00€

**Σπανάκι με ψητό χταπόδι** και ταχίνι, λευκά ξερά σύκα και κρασί Vinsanto  
**Spinach with grilled octopus** and tahini, dried white figs and Vinsanto wine  
17.00€

**Σταμναγκάθι** με βιολογικό ελαιόλαδο Καλαμάτας, λεμόνι και θαλασσινό αλάτι  
**Spiny chicory** with organic olive oil from Kalamata, lemon and sea salt  
11.00€

**Ελληνική**  
**Greek**  
12.00€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/ MAIN COURSES

Οστρακόδερμα στην σχάρα/ Grilled crustacean

**Μισός αστακός**  
**Half a lobster**  
47.00€

**Καραβίδες**  
**Crawfish**  
33.00€

**Δαγκάνες από**  
**Βασιλικό Καβούρι**  
**King crab claws**  
59.00€

**Γαρίδες**  
**Shrimps**  
29.00€

---

## ΑΠΟ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ/ PAN FRIED

**Μπαρμπουνάκια**  
**Small red mullets**  
23.00€

**Μπακαλιάρικια**  
**Small cod fish**  
21.00€

**Πεσκανδρίτσα**  
**Monkfish**  
28.00€

**Καλαμάρι**  
**Calamari**  
19.00€

---

## ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ/ GRILLED ΜΕΡΙΔΑ/ PER PORTION

**Ξιφίας**  
**Swordfish**  
26.00€

**Τόνος**  
**Tuna**  
26.00€

**Σφυρίδα**  
**Grouper**  
43.00€

**Μαγιάτικο**  
**Amberjack**  
29.00€

**Συναγρίδα**  
**Dentex**  
45.00€

---

## ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ/ PER KILO

**Σφυρίδα**  
**Grouper**  
75.00€

**Τσιπούρα**  
**Gilt Head**  
**Bream**  
45.00€

**Ούγιενα**  
**Sharpsnout**  
**Sea Bream**  
48.00€

**Φαγκρί**  
**Sea Bream**  
60.00€

**Λαυράκι**  
**Sea Bass**  
45.00€

**Συναγρίδα**  
**Grouper**  
90.00€

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ/ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΔΥΟ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

**Τσιπς από Σαντορινιά κολοκυθάκια** με ανθό αλατιού  
**Σταμναγκάθι** με βιολογικό ελαιόλαδο Καλαμάτας και ξύσμα λεμονιού  
**Πράσινη σαλάτα** με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι  
**Ψητά λαχανικά** με λάδι και μπαλσάμικο  
**Ντοματοσαλάτα** με κρεμμύδι και φρέσκια ρίγανη  
**Σπαστή πατάτα** με φρέσκο βούτυρο  
**Σπαράγγια ψητά**

## GARNISH/SELECTION OF TWO GARNISHES

**Santorinian zucchini chips** with "Flower of salt"  
**Spiny chicory** with organic olive oil from Kalamata and lemon zest  
**Green salad** with cherry tomatoes and spring onion  
**Grilled vegetables** with oil and balsamic  
**Tomato salad** with onions and fresh oregano  
**Crushed potato** with fresh butter  
**Grilled asparagus**

**Έξτρα γαρνιτούρα** μερίδα τιμή  
**Extra garnish** portion price  
8.00€

## ΚΑΙ ΑΛΛΑ.../ AND MORE...

**Λιγκουίνι με θαλασσινά**, ξύσμα λεμονιού και αυγοτάραχο  
**Linguini with seafood**, lemon zest and fish roe  
28.00€

**Σφυρίδα φιλέτο** στο ζωμό της με κρεμμυδάκια εσαλότ, λεμονοθύμαρο και δάφνη  
**Grouper fillet** in its own broth with shallot onions, lemon thyme and laurel  
33.00€

**Ροφός φρικασέ** με κολοκυθάκια αυγολέμονο  
**Dusky grouper frikassée** with zucchinis in egg-lemon sauce  
33.00€

**Σολομός φιλέτο** με κατίκι Δομοκού, ψητά ντοματίνια και λάδι μέντας  
**Salmon fillet** with 'katiki' cheese from Domokos, pan-seared cherry tomatoes and mint oil  
26.00€

**Κοτόπουλο φιλέτο** με κινόα σαλάτα, γιαούρτι και δυόσμο  
**Chicken fillet** with quinoa salad, yoghurt and spearmint  
22.00€

**Μοσχαρίσια tagliata** με ρόκα, βιολογικό ελαιόλαδο, σκόρδο και δεντρολίβανο  
**Beef tagliata** with rocket, organic olive oil, garlic and rosemary  
30.00€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ/ DESSERTS

**Λουκουμάδες** με μέλι, καρύδια και παγωτό κανέλλα  
**Greek mini donuts** with honey, walnuts and cinnamon ice cream  
11.00€

**Κουρκουμπίνια** με παγωτό τριαντάφυλλο, κρέμα ζάχαρης και Ελληνικό καφέ  
Traditional syrup sweets **Kourkoubinia** served with rose ice cream, topped with sugar  
cream and Greek Coffee  
14.00€

**Σιμιγδαλένιος χαλβάς** με μους σοκολάτας τζιαντούγια και φουντούκια  
**Semolina 'halva'** with chocolate gianduja mousse and hazelnuts  
9.00€

**Εκμέκ κανταΐφι** με ρυζόγαλο και σορμπέ λεμόνι  
**Ekmek kataifi** with rice pudding and lemon sorbet  
8.00€

**Κρέμα πικρής σοκολάτας** με φυστίκια Αιγίνης και ελαιόλαδο  
**Bitter chocolate cream** topped with Aegina pistachio and olive oil  
10.00€

**Φρέσκα φρούτα εποχής**  
**Fresh seasonal fruits**  
8.00€

**Σορμπέ και παγωτό** (η μπάλα)  
Selection of **Sorbet** and **ice cream** (per scoop)  
5.00€

Prices are inclusive of VAT/ Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Δεχόμαστε οποιοσδήποτε απορίες μπορεί να έχετε, σχετικά με συγκεκριμένα υλικά που μπορεί να υπάρχουν στα πιάτα. Σας παρακαλούμε πολύ να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε αλλεργία ή για οποιαδήποτε διατροφική συνήθεια πρέπει να είμαστε ενήμεροι όταν ετοιμάζουμε τα πιάτα σας.