

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ "ΜΕΖΕΔΕΣ" APPETIZERS AND SALADS "MEZE STYLE"

Χταποδάκι στα κάρβουνα με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας,
ψητό κουκουνάρι, μέλι και ούζο
Chargrilled octopus served with smoked eggplant purée, roasted pine nuts, honey and ouzo
15.00€

Συμιακό γαριδάκι με φρέσκο κρεμμυδάκι, κρασί Ασύρτικο
και φρέσκια ντομάτα
Mini shrimps from Symi island with spring onions,
Assyrtiko wine and fresh tomato
9.00€

Ψητές σαρδέλες με αλεύρι φάβας και καπαρόφυλλα
με ντομάτα και μαϊντανό
Grilled sardines with fava bean flour and caper leaves
with fresh tomato and parsley
7.00€

Λαυράκι σωτέ με φάβα, μελισσόχορτο, βασιλικό και lime
Sautéed sea bass served with fava beans, lemon balm, basil and lime
15.00€

Μανιτάρια σωτέ με απάκι Κρήτης, φρέσκο κρεμμυδάκι και θυμάρι
Sautéed mushrooms with apaki (slow smoked pork meat)
from Crete, spring onions and thyme
10.00€

Λευκές μελιτζάνες με φρέσκια ντομάτα, φέτα και βασιλικό
White eggplants with fresh tomato, feta cheese and basil
8.00€

Ψητά κολοκυθάκια με τζατζίκι και λάδι σκόρδου
Grilled zucchinis with tzatziki and garlic oil
6.00€

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης με χλωρό τυρί και μυρωδικά
Santorinian tomato fritters with "chloro" soft goat cheese and herbs
10.00€

Ελληνική σαλάτα
Greek salad
9.00€

Πατατοσαλάτα με ψητό τόνο, κάπαρη, λεμόνι και Σαντορινιά ντοματίνια
Potato salad with grilled tuna, capers, lemon and Santorinian cherry tomatoes
10.00€

Σαλάτα σπανάκι με Ελληνική πίτα, ψητό μανούρι, φρέσκια ντομάτα και άνηθο
Spinach salad with Greek pita bread, grilled manouri cheese, fresh tomato and dill
9.00€

Δροσερά σαλατικά με ψητό κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα και λούζα,
με πορτοκάλι και φρέσκο θυμάρι
Fresh salad with grilled chicken, sun dried tomato and louza (pork ham),
with orange and fresh thyme vinegraitte
9.00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Αστακομακαρονάδα με μισό αστακό, φρέσκια ντομάτα και μάραθο
Spaghetti with half a lobster, fresh tomato and fennel
48.00€

Κριθαράκι ολικής με ροφό, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο,
Ασύρτικο κρασί και σαφράν
Wholegrain orzo pasta with dusky grouper, fresh tomato, garlic,
Assyrtiko wine and saffron
21.00€

Καλαμάρι στη σχάρα με φάβα και λιαστές ντομάτες
Grilled calamari served with fava beans and sundried tomatoes
18.00€

Ψάρι στον φούρνο με πατάτες, φρέσκια ντομάτα,
σκόρδο και μαϊντανό
Oven-baked fish with potatoes, fresh tomato,
garlic and parsley
25.00€

Χωριάτικα μακαρόνια με κεφτεδάκια, γλυκιά μυζήθρα και δυόσμο
Homemade pasta with meatballs, sweet mizithra cream cheese and mint
13.00€

Κοτόπουλο φιλέτο με μέλι, λουίζα και φρέσκες τηγανητές πατάτες
Chicken fillet with honey, verbena and freshly cut fried potatoes
15.00€

Σουτζουκάκια στη σχάρα με σάλτσα ντομάτας,
γιαούρτι, κύμινο και σκόρδο
Grilled soutzoukakia meat balls with tomato sauce,
yoghurt, cumin and garlic
15.00€

Σουβλάκι από φιλέτο μοσχάρι με πίτα, φρέσκιες τηγανιτές πατάτες,
ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι
Beef fillet souvlaki with Greek pitta bread, freshly cut fried potatoes,
tomato, onions, tzatziki
21.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Μπακλαβάς με παγωτό μαστίχα και σώς από γλυκά αρωματικά πιπέρια
Baklava with mastic ice cream drizzled with sweet peppers sauce
13.00€

Σοκολατόπιτα με πορτοκάλι και παγωτό βανίλια
Chocolate pie with orange sent, served with vanilla ice cream
9.00€

Μους από Ελληνικό γιαούρτι με μέλι και φρέσκα φρούτα
Greek yogurt mousse with honey and fresh fruits
9.00€

Επιλογή από **παγωτά και σορμπέ** (η μπάλα)
Selection of **ice creams and sorbets** (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.