

M E N U

Κυρίως γιάτα Main Dishes

Σούπα Ημέρας
Soup of the day
9€

Πρώτα γιάτα Appetizers

Αθηναϊκή rulade σε καρπάτσιο ψαριού
Athenian rulade in fish carpaccio
15€

Καβουρόψυχα με μπρινουάζ λαχανικών, ρόδι και αβοκάντο
Crab with vegetable brunois, pomegranate and avocado
15€

Χταπόδι με χειμωνιάτικη τρούφα, πέρλς αγουρίδας με μέλι και λάδι ανήθου
Octopus with winter truffle, sour grapes pearls with honey and dill oil
15€

Σαν παστίσιο με ταρτάρ μοσχάρι
Like pastitsio with beef tartar
13€

Ταρτάρ караβίδας Χαλκίδας με εσπεριδοειδή και σορμπέ από πορτοκάλι με πράσο
Crayfish tartar with citrus and pomegranate sorbet
24€

Τσιγαρέλι με χόρτα και καλαμάρι
Tsigareli with greens and squid
15€

Παντζάρι και καρότα σε υφές, καβουρδισμένα φουντούκια και κατσικίσιο τυρί
Beetroot and carrots in textures, roasted hazelnuts and goat cheese
12€

Ταμπουλέ κουνουπίδι με καπνιστή ρέγγα και μους από φακές
Cauliflower tabbouleh with smoked herring and lentils mousse
13€

Ελληνική σαλάτα με κους κους και μους φέτας
Greek salad with couscous and feta cheese mousse
12€

Executive Chef
Miltos Armenis

Κοτοπουλάκι γεμιστό με αμύγδαλα και συκωτάκια και σάλτσα από καραμελωμένα κρεμμύδια
Chicken stuffed with almonds & liver and sauce from caramelized onions
19€

Μυλοκόπι μπιάνκο με πατάτες μενταγιόν
Croaler bianco with potato medallions
22€

Σουπιά με το μελάνι της και κους κους με ξύγαλο με ξύσμα λεμονιού και λάδι ανήθου
Cuttlefish with its ink and couscous with a soft sour cheese with lemon zest and dill oil
22€

Μοσχαρίσιο κοκορέτσι με τζατζίκι πατάτας
Kokoretsi beef with tzatziki from potatoes
20€

Μάγουλο μοσχαρίσιο στιφάδο με υφές πατάτας
Beef cheek stifado with potato textures
25€

Τσιπούρα με τραχανότο λαχανικών και παστό χοιρινό μάγουλο
Bream with vegetables trachanoto and salted pork cheek
22€

Αρνίσιο καρέ με σταρότο ντομάτας, ελιές και χαλάζι φέτας
Lamb chops with tomato pearl barley, olives and feta cheese
25€

Ντάμπληνγκ παστιτσάδας κοκόρου και κρέμα γραβιέρας
Pastitsada with tomato sauce flavored with spices rooster and gruyere cream
22€

Μοσχαρίσιο Rib-eye με πουρέ πατάτας με τρούφα και σωτέ σπανάκι
Greek beef rib eye with potato puree with truffle & spinach sautéed
29€

Γλυκά Desserts

Τάρτα λεμόνι με έννοιες εσπεριδοειδών
Lemon tart with citrus
6€

Παγωτό μπακλαβάς μιλφείν
Millefeuille baklava with ice cream
6€

Σούπα σοκολάτας με φρούτα εποχής και μαρέγκες
Chocolate soup with seasonal fruits and meringues
6€

Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ -ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταύρου Ανδρέας.

For salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil. All prices include municipal taxes, service & VAT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE). The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance. If you are allergic to any ingredient, please, inform our waiter. Market regulations responsible: Andreas Stavrou