

The background is a light gray marbled pattern. Overlaid on the left side are several vertical blue lines of varying thicknesses, creating a stylized graphic element.

**U  
N  
E  
M**

## ΣΟΥΠΕΣ

Κακαβιά  
Πετρόψαρα, φινόκιο, τομάτα, κρεμμύδι και φρέσκα  
αρωματικά



10.00

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φέτα τυλιχτή  
Με φύλλο Βηρυτού, μέλι και σουσάμι



8.00

Χαλούμι ψητό  
Με μαρμελάδα σύκο, κραμπλ φουντουκιού και βαλεριάνα



8.00

Κολοκυθοκεφτέδες  
Με σάλτσα γιαουρτιού, λάιμ και καπνιστή πάπρικα



8.00

Χταπόδι με κρέμα φινόκιο  
Με φάβα, πίκλα κρεμμυδιού και καπαρόφυλλα



13.00

Καλαμάρι τηγανιτό  
Με κρέμα ταραμά



14.00

Μύδια σαγανάκι  
Με σκόρδο, φινόκιο, φέτα, μπούκοβο και φρέσκα αρωματικά



11.00

Ελληνική Τριλογία  
Με τζατζίκι, χούμους, μελιτζανοσαλάτα



10.00

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη  
Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά,  
ελιές και φέτα



9.00

Καίσαρα  
Με μαρούλι αίσμπεργκ, κοτόπουλο, μπέικον, νιφάδες  
παρμεζάνας, κρουτόν και σίζαρ σως



11.00

Μεσογειακή  
Με καρδιές μαρουλιών, αβοκάντο, φλίκες παρμεζάνας,  
προσούτο και λιαστή ντομάτα



12.00

Burrata  
Με ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό και πέστο βασιλικού



13.00

Κινόα με γαρίδες και σολομό  
Με αβοκάντο, σουσάμι, μέντα, φρέσκα ντοματίνια και  
καλαμπόκι



13.00

# PIZOTO - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

## Panciotti

Με γαρίδες, κρεμμύδι, σκόρδο, ούζο, σάλτσα τομάτας και αρωματικά



15.00

## Grantortellone

Ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι, τυρί κρέμα, δυόσμο και κρέμα γάλακτος



14.00

## Ριζότο με μανιτάρια

Με ποικιλία μανιταριών, σπαράγγια, λάδι τρούφας, παρμεζάνα και φρέσκα αρωματικά



14.00

## Ριζότο με μελάνι σουπιάς

Καλαμάρι, παρμεζάνα, λευκό κρασί και αρωματικό βούτυρο



15.00

## Λιγκουίνι θαλασσινών

Με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, χταπόδι, σάλτσα ντομάτας, ούζο και φρέσκα αρωματικά



16.00

## Κλασική ελληνική μακαρονάδα με κιμά

Με σπιτική σάλτσα κιμά και φρέσκα αρωματικά



11.00

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο μοσχαρίσιο  
Με κρέμα πατάτας Περού, σπαράγγια και  
σάλτσα από μανιτάρια



26.00

Σουβλάκι χοιρινό με ψαρονέφρι  
ψητά λαχανικά, φρέσκα αρωματικά, τζατζίκι, πίτες και  
πατάτες τηγανητές



17.00

Κοτόπουλο γεμιστό  
Με παρμεζάνα, προσούτο, σπανάκι και  
νιόκι πατάτας με κρέμα



16.00

Black Angus Μπέργκερ  
Με καραμελωμένα κρεμμύδια, αυγό, μπέικον, μαρούλι  
άισμπεργκ, πίκλες, τυρί τσένταρ, ντομάτα και πατάτες  
τηγανητές



13.00

Μπιφτέκια Γαλοπούλας  
Με άγριο ρύζι και ψητά λαχανικά



16.00

Αρνάκι Καλύμνου κλέφτικο  
Με πατάτες, καρότο, μελιτζάνα, φέτα και  
φρέσκα αρωματικά



16.00

Παραδοσιακός μουσακάς  
Με μοσχαρίσιο κιμά, πατάτα, μελιτζάνα, κολοκυθάκι  
και κρεμώδη μπεσαμέλ



13.00

Σολομός ψητός  
Με ψητά λαχανικά, σόγια, σουσάμι, μέλι και λάιμ



18.00

Τόνος σχάρας  
Με άγριο ρύζι, φακές και φρέσκα αρωματικά βότανα



19.00

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παραδοσιακό τοπικό γαλακτοπούρεκο και παγωτό  
Με αρωματική κρέμα και τραγανό φύλλο



7.00

Cheesecake  
Τραγανό μπισκότο με αρωματισμένη κρέμα τυριού και  
φρούτα του δάσους



7.00

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό



7.00

Φρουτοσαλάτα



6.00

Ποικιλία Φρούτων



8.00

Ποικιλία Τυριών



13.00

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταύρος Γεδεών  
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν  
λάβει το νόμιμο παραστατικό



gluten



milk



sesame



fish



eggs



nuts



spicy



soya



celery



mik & eggs



moluscs



mustard



vegetarian