



MEN

ΣΟΥΠΕΣ

Κακαβιά

Με πετρόψαρα, φινόκιο, ντομάτα, κρεμμύδι και φρέσκα αρωματικά



10.00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φέτα πανέ

Με μέλι και σουσάμι



8.00

Κολοκυθοκεφτέδες με μους γιαουρτιού

φέτα, δυόσμο και βασιλικό



8.50

Ταλαγάνι ψητό με αποξηραμένα φρούτα

προσούτο, μαντζουράνα και κραμπλ φουντουκιού



9.00

Γαρίδες ψητές με ούζο

Σκόρδο, φινόκιο, φέτα και φρέσκα αρωματικά



12.00

Χταπόδι σχάρας

Με φασόλια χάντρες, λεμονοθύμαρο, σκόρδο, ελαιόλαδο και κρέμα φάβας



15.00

Καλαμάρι ψητό με λαδολέμονο



16.50

Ελληνική τριλογία

Με τζατζίκι, χούμους και μελιτζανοσαλάτα



9.50

ΣΑΛΑΤΕΣ

Μιρμιζέλι Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, μελιτζάνα και κοπανιστή Καλύμνου	10.00
Σαλάτα με σπανάκι και χαλούμι Τρυφερά φυλλώματα από σαλατικά, προσούτο, μπισκότο παρμεζάνας, λιαστή ντομάτα, ξινόμηλο και σως μπέικον	12.00
Σαλάτα μανιταριών Αχλάδι, ρόκα, κατσικίσιο τυρί, σταφίδα μαύρη, σουσάμι, ντρέσινγκ πορτοκάλι και βαλσάμικο	12.00
Burrata Με ντοματίνια, βασιλικό, κουκουνάρι, βαλσάμικο, baby ρόκα και βινεγκρέτ βασιλικού	12.00
Κινόα με γαρίδες και σολομό Αβοκάντο, σουσάμι, μέντα, φρέσκα ντοματίνια και καλαμπόκι	13.00

ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Carrellacci Scampi με καραβίδα
Ρικότα, γαρίδα, ντομάτα, ούζο, σάλτσα μπισκ, κρέμα
γάλακτος, παρμεζάνα και βασιλικό



17.00

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



15.00

ΡΙζότο μανιταριών με σύγκλινο
Λάδι τρούφας και παρμεζάνα



15.00

Σπανακοριζότο με σοτέ λαβράκι
Μάραθος, λουίζα, ούζο και φρέσκο κρεμμύδι



18.00

Calamarata
Με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, χταπόδι και
σάλτσα ντομάτας με φρέσκα αρωματικά



19.00

Νουντλς αυγού με λαχανικά
Κολοκύθι, καρότο, αρακά, καλαμπόκι baby,
αμπελοφάσουλα, σησαμέλαιο και δυόσμο



14.00

Σπαγγέτι μπολονέζ
Με σπιτική σάλτσα κιμά και φρέσκα αρωματικά



12.00

Αστακομακαρονάδα (κατόπιν παραγγελίας)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Φιλέτο μοσχαρίσιο
Με κρέμα πατάτας Περού, σάλτσα μανιταριών,
μπρόκολο και baby καρότο



26.00
- Σουβλάκι κοτόπουλο
Ψητά λαχανικά, φρέσκα αρωματικά, τζατζίκι,
πίτες και πατάτες τηγανητές



16.00
- Χοιρινό γεμιστό
Φέτα, λιαστή ντομάτα, σπανάκι, φασόλια γίγαντες,
καρότο, πράσο και ντομάτα



17.00
- Μοσχάρι σοφρίτο
Πουρέ πατάτας, σκόρδο, μαϊντανό και μηλόξυδο



18.00
- Black Angus Μπέργκερ
Με καραμελωμένα κρεμμύδια, αυγό, μπέικον, αίσπεργκ,
πίκλες, τυρί τσένταρ, ντομάτα και τηγανητές πατάτες



13.50
- Χοιρινή σταβλίσια
Με ρατατούιγ λαχανικών και λαδολέμονο



17.00
- Κοτόπουλο ψητό με μέλι και μουστάρδα
Μπούτι κοτόπουλο άνευ οστού, ρεβίθια,
μπρόκολο, αμύγδαλο φιλέ, κρέμα σελινόριζας



15.00
- Αρνάκι Καλύμνου «Κλέφτικο»
Με πατάτες, καρότο, μελιτζάνα, τυρί φέτα
και φρέσκα αρωματικά



16.00
- Παραδοσιακός μουσακάς
Με μοσχαρίσιο κιμά, πατάτα, μελιτζάνα,
κολοκύθι και κρέμα μπεσαμέλ



12.00
- Αρνίσιες κοτολέτες
Κύμινο, κόλιανδρος, σουμάκ, πατάτες baby,
κρέμα μελιτζάνας και ντόπια φέτα



24.00

Σολομός ψητός
Λαχανικά ατμού, φασολάκια, καλαμπόκι,
σόγια, σουσάμι και μέλι



19.00

Τόνος σχάρας
Με άγριο ρύζι, φακές, κρέμα φινόκιο και
φρέσκα αρωματικά βότανα



18.50

Τσιπούρα σχάρας
Με ψητά λαχανικά, ψητά μανιτάρια πλευρώτους
και λαδολέμονο



18.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παραδοσιακό τοπικό γαλακτοπούρεκο
με παγωτό βανίλια
Με αρωματική κρέμα και τραγανό φύλλο



7.00

Τάρτα λεμόνι με μους γιαούρτι



7.00

Κρεμ μπρουλέ, βανίλια Μαδαγασκάρης & τζίντζερ



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
- 
milk & eggs
- 
molluscs
- 
mustard
- 
vegetarian