



STARTERS

The Soup

Σούπα Ημέρας | **Soup of the day** | Zuppa del giorno

Fisherman Bruschetta

Μπρουσκέτα με Σαρδέλες, ντομάτα και ρόκα με άρωμα πορτοκάλι

Sardines Bruschetta with tomato, rocket and orange zest

Bruschetta con sardine, pomodoro, rucola e aroma di arance

Chili Beef

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα τσίλι | **Beef Carpaccio in chili sauce**

Carpaccio di filetto con salsa piccante

Prawn Martini

Γαρίδες ceviche κοκτέιλ με καβούρι, τσίλι και χυμό εσπεριδοειδών

Prawn ceviche cocktail with crab meat in chili citrus juice

Ceviche di gamberi e granchio in salsa agli agrumi

Mussels in wine

Φρέσκα Μύδια με κρασί Μοσχάτο | **Fresh Aegean mussels in muscat wine** | Cozze dell'Egeo al vino Moscato

Saganaki Shrimp

Γαρίδες * σαγανάκι με μους καπνιστής φέτας | **Shrimp* Saganaki with smoked feta mousse**

Gamberi Saganaki con mousse di feta affumicata

Apple Salmon

Σολομός μαριναρισμένος με άρωμα ανατολής και πουρέ μήλου

Marinated salmon with east aromas and apple puree

Salmone marinato ai profumi dell'est con purea di mele

Aegean Octopus

Χταπόδι με κόκκινο κρασί, σερβιρισμένο με φάβα Σαντορίνης

Summer Flavoured Octopus in red wine served with fava Santorini

Polpo agli aromi estivi in vino rosso con fava Santorini

Spring Scallops

Χτένια με σαλάτα μήλου και baby ρόκα | **Pan Fried Scallops with baby rocket and apple salad**

Capesante con baby rucola e insalata di mele

SALADS

Greek Salad 🌿

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με φέτα, πράσινη πιπεριά, ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, κάπαρη και κρίταμο

Traditional Greek Salad with feta cheese, green bell pepper, tomato, onion, cucumber, olives, capers and kritamo

Insalata Greca tradizionale con formaggio feta, peperone verde, pomodoro, cipolle rosse, cetrioli, olive, capperi and kritamo

Cretan Dakos 🌿

Παραδοσιακός ντάκος με ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη, κρίταμο, φράουλες και ξινή μυζήθρα

Traditional dakos with tomatoes, onion, capers, kritamo, strawberries and sour mizithra cheese

Frisella Cretese con pomodori, cipolla rossa, capperi, kritamo, fragole e formaggio "mizithra"

Rucola Salad 🌿

Ανάμεικτη σαλάτα με baby ρόκα, λιαστές ντομάτες, παρμεζάνα, ντοματίνια, με σάλτσα μουστάρδα

Rocket mixed salad with sun dried tomatoes, parmesan cheese, cherry tomatoes and mustard sauce

Insalata mista di rucola con pomodorini secchi, parmigiano, pomodorini e salsa alla mostarda

Mango Salad

Ανάμεικτη σαλάτα με μάνγκο και prosciutto Parma

Mixed Salad with mango and prosciutto Parma

Insalata mista al mango con prosciutto Crudo di Parma

Couscous Salad 🌿

Ντομάτα με καρδιά απο κουσκούς και φύτρα με βινεγκρέτ λεμονιού

Refreshing Tomato, couscous stuffed, with sprouts and lemon sauce

Pomodoro al cuore di cous cous con germogli is salsa al limone

Spinach Salad

Baby σπανάκι με μαριναρισμένο καπνιστό σολομό, ντοματίνια, αγγούρι, ραπανάκι και αρωματικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Baby spinach salad with marinated smoked salmon, cherry tomatoes, cucumber, radish, dill aromatic oil

Insalata di baby spinaci con salmone affumicato marinato, pomodorini, cetriolo e olio aromatico

PASTA & RISOTTO

Spaghetti summer 🌿

Σπαγγέτι με τοματίνια και φρέσκο βασιλικό

Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil

Spaghetti pomodorini e basilico

Kritharoto Shrimps

Κριθαρότο με γαρίδες* αρωματισμένες με λεμόνι και σκόρδο

Orzo pasta with lemon shrimps* and garlic butter

Kritharoto pasta con gamberi* al limone

Risotto ai Funghi 🌿

Risotto μανιταριών porcini με τρούφα

Wild Mushroom risotto with truffle

Risotto ai funghi porcini e tartufo

Risotto ai Frutti di mare

Ριζότο θαλασσινών με νήματα σαφράν

Seafood Risotto with saffron threads

Risotto ai frutti di mare e filamenti di zafferano

Ravioli al cuore di Granchio

Σπιτικά ραβιόλια γεμιστά με καβούρι σε κρεμώδη σάλτσα prosecco

Homemade Ravioli stuffed with crab in a creamy prosecco sauce

Ravioli fatti in casa al cuore di granchio in salsa cremosa al prosecco

Tagliatelle All'Aragosta

Σπιτικές ταλιατέλες με αστακό

Homemade tagliatelle with lobster

Tagliatelle all'aragosta fatte in casa

MAIN COURSES

Roasted Chicken

Στήθος κοτόπουλο ψητό, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας σε φωλιά σπανάκι

Roasted Chicken breast served with potato puree on a spinach nest

Petto di pollo arrosto con puree di patate in nido di spinaci

Crispy Seabass

Φιλέτο λαβράκι με χτένια και αρακά σε κρέμα ψαριού

Crispy seabass with seared scallops and green peas in fish cream

Filetto di branzino croccante con capesante su letto di piselli in crema di pesce

Ikura Salmon

Σολομός σωτέ με πουρέ καβουριού και χαβιάρι ikura

Slowly pan fried Salmon with crab mush and Ikura Caviar

Salmone rosolato con purè di granchio e Caviale Ikura

Lamb Rack

Καρέ αρνιού με καλοκαιρινά λαχανικά σε ζουμερή σάλτσα

Rack of lamb with summer vegetables in a juicy sauce

Carrè di agnello con verdure estive

Beef Fillet

Μοσχαρίσιο φιλέτο μεμανιτάρια duxelles

Beef fillet with mushroom duxelles

Filetto di manzo con duxelles di funghi

Lobster

Αστακός σχάρας με αρωματικά βότανα και βούτυρο σκόρδου

Lobster on the grill with aromatic herbs and garlic butter

Aragosta alla griglia con erbe aromatiche

DESSERTS

Fruit salad 🌿

Φρουτοσαλάτα | Fruit salad | Insalata di frutta

Chocolate soufflé 🌿

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Chocolate soufflé with vanilla Madagascar ice cream

Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia del Madagascar

Chocolate Tarte 🌿

Τάρτα σοκολάτας με καπνιστό άρωμα

Smoked Chocolate tart

Crostata al cioccolato affumicato

Yogurt Pannacotta 🌿

Πανακότα γιαουρτιού με σάλτσα μούρων και νιφάδες σοκολάτας

Yogurt Pannacotta with berries' sauce and chocolate flakes

Pannacotta allo Yogurt con frutti di bosco e scaglie di cioccolato

Butterscotch Cheesecake 🌿

Oreo Cheesecake με αλατισμένη καραμέλα βουτύρου

"Oreo" cheesecake with fine butterscotch caramel

Cheesecake Oreo con caramello salato

Thioni Lemon Meringue 🌿

Φωλιά μαρέγκας με κρέμα λεμονιού και καλοκαιρινά φρούτα

Meringue nest with lemon custard and summer fruit

Nido di meringa con crema al limone e frutta estiva



Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο. Στις σαλάτες & τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα είναι Ελληνική.
We use corn-oil for all fried foods. Extra virgin olive-oil is used in cooked foods. We use Greek feta cheese.