






Ο Chef μας Βασίλης Πορής και η ομάδα του σας προτείνουν






ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΑΡΤΟΣ με ελιές και κρέμα κατσικίσιου τυριού	€ 2,50
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  Μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, τζατζίκι και τραγανές πίτες	€ 11,00
ΜΟΝΤΕΡΝΟΣ ΝΤΑΚΟΣ  με παξιμάδι από χαρούπι, τομάτα, ξύγαλο Σητείας και καπαρόφυλλα	€ 13,00
ΣΕΒΙΤΣΕ ΜΕ ΚΑΛΚΑΝΙ ΚΑΙ ΣΟΛΟΜΟ με μάνγκο, πιπεριά chili και μοσχολέμονο	€ 18,00
ΛΑΒΡΑΚΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ με μεσογειακά αρωματικά, αγριοράπανο, πέρλες λεμόνι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	€ 17,00
ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ Μαρινέ με soy sauce, μοσχολέμονο, ελαιόλαδο, yuzu, σουσάμι και wakame	€ 17,50
ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ με πίκλες κρεμμύδι και μανιτάρια σιμέτζι, γραβιέρα με φύλλα άγριου σκόρδου και προζυμένιο ψωμί	€ 18,00



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ* με φάβα Σαντορίνης, λαδολέμονο και κρίταμο	€ 17,00
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ* με κρέμα ψητής τομάτας και αφρό φέτας	€ 17,00
ΚΑΡΑΒΙΔΟΟΥΡΕΣ TEMPURA* με μελάνι σουπιάς, σάλτσα αιολί με κρόκο Κοζάνης και kale	€ 18,00
ΧΤΕΝΙΑ ΨΗΤΑ με βούτυρο μεσογειακών αρωματικών	€ 19,00
ΤΥΡΙ CHEVRE ΠΑΝΕ  με γλυκό τοματίνι Σαντορίνης	€ 12,00
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ  με γραβιέρα, αρωματικά, κρέμα μανιταριού και king oyster	€ 10,00
ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 	€ 5,50

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 	€ 11,00
<i>με τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, αγγούρι, φέτα, ελιές Καλαμών, ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ - ΣΠΑΝΑΚΙ 	€ 13,00
<i>με ξηρό ανθότυρο Κρήτης, καρότο, μανιτάρια και βινεγκρέτ μάνγκο</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ - ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ 	€ 14,00
<i>με τρία είδη τοματίνια, κουκουνάρι, βασιλικό και παγωτό μοτσαρέλα</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	€ 15,00
<i>με τραγανή σαλάτα, καλαμπόκι, παρμεζάνα, κρουτόν, φιλέτο κοτόπουλο και dressing Καίσαρα</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ 	€ 12,00
<i>Μαυρομάτικα φασόλια, φακές, μανιτάρια, αμύγδαλα και vinaigrette yuzu</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 	€ 17,00
<i>με τραγανή σαλάτα, γαρίδες*, σολομό μαρινέ, αβοκάντο, φινόκιο και αρωματικό λαδολέμονο</i>	


ΠΑΣΤΑ / ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ "ΓΕΜΙΣΤΑ" 	€ 16,00
<i>με τομάτα, πιπεριά, δυόσμο και καπνιστή φέτα</i>	
ΔΙΧΡΩΜΟ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	€ 22,00
<i>με σολομό, γαρίδες και τοματίνια κονφί</i>	
ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ 	€ 9,00
<i>με βασιλικό και παρμεζάνα</i>	
ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ	€ 18,00
<i>με μάγουλα μόσχου ραγού σε σάλτσα κρασιού και γραβιέρα Κρήτης</i>	
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΑΜΟΠΙΛΑΦΟ	€ 19,00
<i>με αρνάκι γάλακτος, στακοβούτυρο, λεμόνι και ξηρό ανθότυρο</i>	
ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	€ 26,00
<i>με λιγκουίνι βρασμένα σε ζωμό γαρίδας και ελαφριά πικάντικη σάλτσα τομάτας</i>	

ΨΑΡΙΑ

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ <i>με πουρέ σπανάκι, φλαν μπρόκολου και γκρανόλα κινόα</i>	€ 21,00
ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΛΚΑΝΙ ΜΕΥΝΙÈRE <i>με πατάτες τουρνέ και λαχανικά βουτύρου</i>	€ 27,00
ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ <i>με βραστά χόρτα εποχής και κρέμα σελινόριζας</i>	€ 23,00
ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ <i>με σάλτσα κακαβιάς και τσιγαριαστά χόρτα</i>	€ 32,00
ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ <i>σερβίρεται με βραστά χόρτα εποχής</i>	€ 80,00/ΚΙΛΟ

ΚΡΕΑΤΑ

BLACK ANGUS BURGER <i>με ψωμί brioche, τομάτα, γαλλική σαλάτα, μπέικον, τυρί cheddar, σάλτσα BBQ, σως ταρτάρ και πατάτες τηγανητές</i>	€ 18,00
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ <i>με mousseline πατάτας και ratatouille λαχανικών</i>	€ 16,00
BURGER ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ  <i>με ψωμί, τομάτα, τυρί vegap, γαλλική σαλάτα, κέτσαπ και πατάτες τηγανητές</i>	€ 14,00
RIB-EYE ΜΟΣΧΟΥ <i>με πατάτες ογκρατέν, μανιτάρια σχάρας και pepper sauce</i>	€ 35,00
ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ <i>με κροκέτα αρνιού, πλιγούρι με μελιτζάνα, χούμους και σάλτσα δενδρολίβανο</i>	€ 24,00
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ <i>με πατάτες τηγανητές και σάλτσα μουστάρδα - μανταρίνι</i>	€ 18,00
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΟΥ <i>με πίτες, τομάτα ψητή και πατάτες τηγανητές</i>	€ 18,00
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ CHATEAUBRIAND (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ) <i>με πατάτες ογκρατέν, λαχανικά σχάρας και σάλτσα μπεαρνέζ</i>	€ 68,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ <i>με κάπαρη και ελιές καλαμών confit</i>	€ 9,00
ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ <i>με μαρέγκα, ζελέ lime και σορμπέ λεμόνι</i>	€ 10,00
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ <i>με σάλτσα αλμυρής καραμέλας και παγωτό βανίλια</i>	€ 11,00
ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ <i>με πέρλες πορτοκαλιού και παγωτό γιαούρτι</i>	€ 10,00
ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΠΑΒΛΟΒΑ <i>με μαρέγκα, κρέμα βανίλιας, κόκκινα φρούτα και παγωτό πάβλοβα</i>	€ 11,00
ΕΚΜΕΚ ΤΣΟΥΡΕΚΙ <i>με κρέμα μαστίχας, γλυκό βύσσινο και παγωτό καϊμάκι</i>	€ 10,00
ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ <i>με κραμπλ φουντουκιού, ναμελάκα λευκής, γάλακτος και bitter σοκολάτας Valrhona, τζελ μάνγκο και σορμπέ σοκολάτας</i>	€ 12,00
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	€ 8,00
ΠΑΓΩΤΟ Ή ΣΟΡΜΠΕ <i>Ρωτήστε μας για τις γεύσεις</i>	€ 6,00

- Παρακαλώ ρωτήστε τους σερβιτόρους μας για τα πιάτα ημέρας

Το κατάστημα υποχρεούται να παρέχει φόρμα παραπόνων για να συμπληρώσετε σε περίπτωση που επιθυμείτε να εκφράσετε κάποια δυσαρέσκεια όσο αφορά στην υγιεινή, στις τιμές και στους φόρους.

Complying with government regulations the restaurant has at your disposal complain forms to be filled in case you wish to fill a complaint in regards to hygiene, prices or tax issues

Conformément aux dispositions légales, le restaurant met à votre disposition des formulaires de réclamation que vous pourrez remplir si vous souhaitez faire une réclamation à propos de problèmes d'hygiène, de prix ou des taxes.

Der Ladenverfugt für seine gasteenbeschwertformular da der unzufriedenegast sein beschwerteaufschreiben kann um uns zuverbessern.

*Στις σαλάτες χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο / All salads are dressed with extra virgin olive oil
Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο / Sunflower oil is used for all fried dishes*

Αγορανομικός υπεύθυνος : Τερλάκης Γεώργιος

Οι γαρίδες, η καραβίδα, το χταπόδι, τα χτένια και το καλαμάρι είναι κατεψυγμένα

- Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Οι ουσίες που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες είναι οι εξής:

Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη

Θαλασσινά με κέλυφος (π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί)

Αραχίδες (κοινώς αράπικα φιστίκια)

Αυγά

Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα

Ξηροί καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, καρύδια)

Σόγια

Ψάρι

Σέλινο

Μουστάρδα

Σπόροι σουσαμιού

Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις

Λούπινο

Μαλάκια (π.χ. αχιβάδες, καλαμάρια, χταπόδι)

Το τυρί φέτα είναι Π.Ο.Π