



Ορεκτικά – Starters

Τριλογία ελληνικών αλοιφών με χειροποίητες πιτούλες
(Αγιορειτική μελιτζανοσαλάτα, ταραμοσαλάτα και κοπανιστή Σύρου)
Three types of Greek dips with homemade pita bread (Mount Athos eggplant
salad, fish roe salad and spicy cheese spread from Syros) — 9,00 | **vegetarian**

Λαδένια Κιμώλου

Ladenia from Kimolos (pizza with tomatoes and onions) — 8,00 | **vegan**

Πατάτες baby τηγανίτες με αυγά μάτια, σύγκλινο Μάνης,
στάκα Χανίων και λάδι σχοινόπρασου

Fried baby potatoes with fried eggs, siglino from Mani
(dried salted smoked pork), staka from Chania and chive oil — 11,00

Καρπάτσιο τόνου με αντίδια και τσιπς από γραβιέρα Αργολίδας
Tuna carpaccio with endive and chips from graviera from Argolida — 11,50

Σαλάτες – Salads

Χωριάτικη σαλάτα με κρίταμο, γλιστρίδα, φέτα Αργολίδας
και παξιμάδι Κρήτης

Greek salad with rock samphire, purslane, feta cheese from Argolida
and Crete's rusk — 9,50 | **vegetarian**

Σαλάτα με ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, ψητό παντζάρι, πορτοκάλι
(βερικόκο η μήλο) και μανούρι παναρισμένο σε φυστίκι Αιγίνης
Salad with different types of leafy vegetables, grilled beetroot, orange (apricot or apple)
and manouri (soft cheese) covered with pistachios — 11,00 | **vegetarian**

Σαλάτα με διαφορά είδη τομάτας, χόρτα εποχής, πέστο βασιλικού
από γραβιέρα και καρύδια, φέτα Αργολίδας και παξιμάδι από χαρούπι
Salad with different types of tomatoes, green vegetables, basil pesto from
graviera cheese and walnuts, feta from argolidas and carobs rusk — 10,50 | **vegetarian**

Κυρίως – Main dish

Τραχανότο με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας,
ψητά λαχανικά και κατικι Δομοκού
Trachanoto with mashed smoked eggplant,
grilled vegetables and katiki from Domokos — 11,00 | **vegetarian**

Ριζότο θαλασσινίων με πέστο ροκάς από κουκουνάρι,
γραβιέρα και μελάνι σουπιάς
Seafood risotto with arugula pesto from pine nuts,
graviera cheese and cuttlefish ink — 16,00

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά ραγού με χειροποίητες γκόγκες και μυζήθρα
Veal breast ragout with goges (traditional homemade pasta)
and mizithra (Greek cheese) — 15,00

Φιλέτο κοτόπουλο ταλιάτα με πουρέ πατάτας και τοματίνια κονφί
Chicken talisman with mashed potatoes and dried cherry tomatoes — 12,50

Children Menu

Σπαγγέτι με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό
Spaghetti with fresh tomato sauce and basil — 8,00 | **vegan**

Κεφτεδάκια με τηγανιτές πατατούλες
Meatballs with fresh fries — 9,00

Σουβλάκι κοτόπουλο με τηγανιτές πατατούλες
Chicken souvlaki with fresh fries — 9,00

Μπέργκερ με χειροποίητο μοσχαρίσιο κιμά
Berger with handmade ground beef — 10,00

Desserts Menu

Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης παναρισμένο σε φύλλο κανταΐφι
πάνω σε τηγανιτό ανθότυρο και σάλτσα σύκου
Madagascar vanilla ice cream breaded in kadaifi dough,
on fried anthytyro cheese with fig sauce — 12,00

Γαλακτομπούρεκο με καραμελωμένα φύλλα μπακλαβά
Galaktompourekko (creamy custard) with caramelized baklava fillo dough — 11,00

Μους bitter σοκολάτας με spicy μαρμελάδα αχλάδι
και καραμελομένους ξηρούς καρπούς
Bitter chocolate mousse with spicy pear jam and caramelized nuts — 10,50

Φρούτα εποχής
Fresh seasonal fruits — 7,00 | **vegetarian**

Παγωτά ανά μπάλα σε διάφορες γεύσεις (βανίλια,
σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι, μπανάνα)
Ice cream per scoop in different flavors (vanilla,
chocolate, strawberry, pistachio, banana) — 3,00