



Ορεκτικά – Starters

Φάβα με χωριάτικο λουκάνικο Δράμας και τσιπς κρεμμύδι

Fava with rural-style sausage from Drama and onion chips – 9,50

Πατάτες baby με αυγά μάτια, σύγκλινο Μάνης και στάκα Χανίων

Baby potatoes with fried eggs, siglino from Mani (dried salted smoked pork) and staka from Chania – 11,00

Καρπάτσιο τόνου με χόρτα εποχής, φιλέτο πορτοκάλι, μοσχολέμονο, σχοινόπρασο και τσιπς γραβιέρας

Tuna carpaccio with seasonal greens, orange fillet, lime, chives and Argolidian graviera (gruyere) chips – 13,00

Σφακιανή πίτα με σουτζούκι, μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης και baby ρόκα

Pie, Sfakia style, stuffed with cream cheese and topped with soutzouki, marmelade made with peppers from Florina and baby rucola – 11,50

Κεφτεδάκια από μοσχάρι σε κιμά σε σάλτσα τομάτας πάνω σε χειροποίητες πιτούλες με πεκορίνο Αμφιλοχίας και σάλτσα γιαουρτιού

Minced beef meatballs in tomato sauce on home made pita bread with pecorino from Amfilochia and yogurt sauce – 13,00

Σαλάτες – Salads

Σαλάτα με φυλλώδη λαχανικά, ψητό παντζάρι, φιλέτο πορτοκάλι, μανούρι παναρισμένο σε φιστίκι Αιγίνης και ντρέσινγκ από πορτοκάλι και αρμπαρόριζα

Salad with different types of leafy vegetables, grilled beetroot, orange fillet, manouri cheese covered with pistachios from Aegina and a dressing from orange and marjoram – 11,00

Ζέστη σαλάτα με χόρτα εποχής, μπρόκολο, παντζάρι, κουνουπίδι, καρότο, φινόκιο και λαδολέμονο

Hot salad with seasonal greens, broccoli, beetroot, cauliflower, carrot, fennel, and lemon-oil dressing – 10,50

Σαλάτα με baby σπανάκι, τοματίνια, καρύδια, σουσάμι, ψητό ανθότυρο και ντρέσινγκ πέστο βασιλικού

Salad with baby spinach, cherry tomato, walnuts, sesame, roasted anothotiro and a dressing from basil pesto – 11,00

Κυρίως – Main dish

Ριζότο θαλασσινών με μελάνι σουπιάς και πέστο ρόκας από γραβιέρα και αμύγδαλο
Seafood risotto with cuttlefish ink and pesto from rucola, gruyere and almond – 17,00

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά ραγού με χειροποίητες γκόγκες και γραβιέρα
Veal breast ragout with goges (traditional homemade pasta)
and gruyere cheese – 16,00

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ κουνουπίδι, τοματίνια κονφί, και ψητά καρότα
Chicken fillet with mashed cauliflower, tomato confit, and roasted carrots – 14,00

Τραχανότο με άγρια μανιτάρια, ψητό πράσο και κατίκι Δομοκού
Trachanoto with wild mushrooms, roasted leeks
and Katiki (cream cheese) from Domokos – 13,00

«Καρμπονάρα» με σκιουφιχτά, αυγό, σύγκλινο Μάνης και γραβιέρα Αργολίδας
«Carbonara» with skioufichta (traditional pasta from Crete), egg,
siglino from Mani (dried salted smoked pork) and gruyere from Argolida – 14,50

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

Πανακότα από μαστίχα υποβρύχιο και γιαούρτι, φρούτα ταρτάρ, σορμπέ δυόσμου,
κρύα σούπα παντζάρι με φράουλα και χύμα από τουίλ πορτοκάλι
Panacota from mastic «submarine sugar paste» and yogurt, fruit tartare,
mint sorbet, cold beetroot soup with strawberry and soil from orange tuile – 12,00

Γαλακτομπούρεκο με καραμελωμένα φύλλα μπακλαβά
Galaktompoureko (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