



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,
σχοινόπρασσο και τσιπς γραβιέρα
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 μοσχαρίσιο κιμά σε σάλτσα τομάτας πάνω σε χωριάτικο
φραντζολάκι με πεκορίνο Αμφιλοχίας και φυλλώδη λαχανικά
Minced beef meatballs in tomato sauce on a village loaf with pecorino
from Amfilochia and leafy vegetables – 12,50

Σαλάτες – Salads

Σαλάτα με φυλλώδη λαχανικά, ψητό παντζάρι, φιλέτο πορτοκαλί, μανούρι
παναρισμένο σε φιστίκι Αιγίνης και ντρέσινγκ από μανταρίνι και αρμπαρόριζα
Salad with different types of leafy vegetables, grilled beetroot, orange fillet, manouri cheese
covered with pistachios from Aegina and a dressing from tangerine and marjoram – 9,50

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, σπαράγγια, μανταρίνι, καρύδια, σουσάμι,
ψητό ανθότυρο και ντρέσινγκ από φράουλα και δυόσμο
Salad with baby spinach, asparagus, tangerine, walnuts, sesame,
roasted anothotiro (cream cheese) and a dressing from strawberry and mint – 11,00

Κυρίως – Main dish

Ριζότο θαλασσινών με μελάνι σουπιάς και πέστο ροκάς, γραβιέρας και αμυγδάλου

Seafood risotto with cuttlefish ink and pesto from rucola, gnyere and almond – 17,00

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά ραγού με χειροποίητες γκόγκες και μυζήθρα

Veal breast ragout with goges (traditional homemade pasta) and mizithra cheese – 16,00

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ κουνουπίδι, σπαράγγια, και baby καρότα

Chicken fillet with mashed cauliflower, asparagus, and baby 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

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

Burger 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