



## 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

Λαδένια Κιμώλου με τοματίνια, φρέσκα κρεμμύδια και λάδι σχοινόπρασου

Ladenia, Kimolos style, with cherry tomatoes, fresh onions, and oil from chives – 9,00

Κεφτεδάκια από μοσχάρι 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 αρμπάροριζα

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

Χωριάτικη σαλάτα με φύλλα κάπαρης, κρίταμο, φέτα Αργολίδας και παξιμάδι Κρήτης

Greek salad with caper leaves, kritamo, feta cheese from Argolida and Crete's rusk – 10,50

Ζέστη σαλάτα με χόρτα εποχής, κολοκυθάκια, λαδολέμονο, χώμα από παξιμάδια χαρουπιού και ταρτάρ τομάτας

Hot salad with seasonal greens, zucchini, lemon-oil dressing, soil carob rusks and tomato tartare – 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 πατάτας και λαχανικά «Μπριάμ»  
Chicken fillet with mashed potatoes and vegetables «Briam» – 14,00

Τραχανότο με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, ψητά λαχανικά και κατίκι Δομοκού  
Trachanoto with smoked eggplant puree, grilled vegetables  
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 anthotyro 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

Γαλακτοπούρεκο 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