



## Sunday Dinner

18:00 - 21:00

### Ορεκτικά – Starters

---

Καρπάτσιο τόνου με χόρτα εποχής, φιλέτο πορτοκάλι, μοσχολέμονο, σχοινόπρασο και τσιπς γραβιέρας Αργολίδας  
Tuna carpaccio with seasonal greens, orange fillet, lime, chives and chips made from gruyere from Argolida – 14,50

Κεφτεδάκια από μοσχάρι σε κιμά με σάλτσα τομάτας πάνω σε χειροποίητες πιτούλες με πεκορίνο Αμφιλοχίας και σάλτσα γιαουρτιού  
Minced beef meatballs in tomato sauce on homemade pita bread with pecorino from Amfilochia & yogurt sauce – 14,00

Σφακιανή πίτα με σουτζούκι, μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης και baby ρόκα  
Sfakia style pie stuffed with cream cheese, topped with soutzouki, marmelade with peppers from Florina & baby rucola – 13,50

Λαδένια Κιμώλου με τοματίνια, φρέσκα κρεμμύδια και λάδι σχοινόπρασου

Ladenia, Kimolos style, with cherry tomatoes, fresh onions & oil from chives – 10,00

### Σαλάτες – Salads

---

Χωριάτικη σαλάτα με φύλλα κάπαρης, φέτα Αργολίδας και παξιμάδι Κρήτης  
Traditional Greek salad with caper leaves, feta from Argolida & rusk from Creta – 11,00

Σαλάτα με φυλλώδη λαχανικά, ψητό παντζάρι, φιλέτο πορτοκάλι, μανούρι παναρισμένο σε φιστίκι Αιγίνης και ντρέσινγκ από πορτοκάλι και αρμπάροριζα  
Leafy vegetables salad with sauteed beetroot, orange fillet, manouri cheese breaded with pistachio from Aegina & orange and apple-geranium dressing – 12,00

Αρμύρα σαλάτα με κενέλ λευκών Ελληνικών τυριών, χώμα από χαρούπι, τοματίνια, αγγούρι ταρτάρ και κάπαρη  
Armira greens salad with Greek white cheeses' kennel, cherry tomatoes & cucumber tartar, carob soil & capes – 14,00

## Κυρίως – Main dish

- Καρμπονάρα με σκιουφιχτά, αυγό, σύγκλινο Μάνης  
και πεκορίνο Αμφιλοχίας  
"Karbonara" with skioufichta (traditional pasta from Crete),  
egg, siglino from Mani (dried salted smoked pork)  
& gruyere from Argolida –15,00
- Μοσχαρίσια στηθοπλευρά ραγού με πουρέ πατάτας  
και μελιτζάνες ιμάμ  
Veal breast ragout with potato puree & eggplant imam –17,00
- Κριθαρότο θαλασσινών με πέστο βασιλικού  
από αμύγδαλο και γραβιέρα  
Seafood kritharoto with basil pesto  
from almond & gruyere –19,00
- Τραχανότο με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας,  
ψητά λαχανικά και κατίκι Δομοκού  
Trachanoto with smoked eggplant puree,  
grilled vegetables & katiki (cream cheese) from Domokos –13,00
- Κοτόπουλο σουβλάκι με σαλάτα τοματίνια και φέτα,  
χειροποίητες πιτούλες και σάλτσα λεμονιού  
Chicken souvlaki with homemade pita bread, cherry tomatoes  
& feta salad & lemon sauce –14,50

## 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 χώμα 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 –vegetarian –7,00
- 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