

# When the Chef met the Bartender

## Food

### ΚΟΝΤΟΥΛΑ ΣΑΛΑΤΑ

με φυλλώδη λαχανικά, πιπεράτο αχλάδι κοντούλα, κυανό (Ελληνικό blue cheese), χοιρινό φιλέτο και χειροποίητο παστέλι.  
Leafy vegetables salad with spicy pear «kontoula», pork fillet, «kiano» goat Greek blue cheese & handmade pasteli. | €17,00

### ΑΡΜΥΡΑ ΣΑΛΑΤΑ

με σπιτική γαλομυζήθρα Χανίων, χύμα από παξιμάδι χαρουπιού, τοματίνια, ταρτάρ, τζελ αγγούρι και καπαρόμηλα.  
Armira greens salad with cherry tomatoes tartar, carob soil, cucumber gel, homemade galomizithra cheese & capers. | €14,00

### ΤΟΝΟΣ ΤΑΡΤΑΡ

με κρύα σούπα αγγούρι και πεπόνι, φιλέτο σταφύλι, φιστίκι Αιγίνης και τζελ εσπεριδοειδών.  
Tuna tartar with cucumber & melon cold soup with grapes fillet, pistachio from Aegina & citrus fruit gel. | €19,00

### ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ

με σουτζούκι, μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης και baby ρόκα.  
Sfakia style pie stuffed with cream cheese & topped with soutzouki, peppers marmalade from Florina & baby rucola. | €14,00

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ

ταλιάτα με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς, κρέμα φουντουκιού και σαλάτα με φυλλώδη λαχανικά.  
Veal tagliata with smoked eggplant puree, sweet peppers sauce, hazelnut cream & leafy vegetables salad. | €29,00

### ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΑΛ ΟΛΙΟ

Φρέσκες παραδοσιακές χειροποίητες ταλιατέλες αλ ολιο με γαρίδες και τσορίθο.  
Al olio fresh traditional handmade tagliatelle with shrimps & chorizo. | €23,00

Ποικιλία ελληνικών τυριών-αλλαντικών με σπιτικές μαρμελάδες και κριτσίνια (2 ατόμων).  
Variety of Greek cheeses & cold cuts with homemade jams & bread stucks (for 2 persons). | €26,00

## Drink

### ELF IN LOVE

Ένας δροσερός συνδυασμός με βάση το gin, ένα μίξ από κόκκινα μούρα, αγγούρι και μοσχολέμονο, σας χαρίζουν ένα γλυκόξινο αποτέλεσμα στον ουρανίσκο σας.  
A cool combination based on gin, mix red berries cucumber & lime, that give you a sweet & sour effect on your palate. | €14,00

### SWEET LIKE A KISS

Όπως ένα γλυκό φιλί έτσι και η πρόταση μας, θα σας χαρίσει μια γλυκιά μελωδία με τη μαστίχα σε άψογη αρμονία με το gin, το αγγούρι και τις νότες εσπεριδοειδών.  
Like a real sweet kiss, so our proposal will give you a sweet melody with Mastiha in perfect harmony with gin, cucumber & citrus notes. | €13,00

### ARGOLIDA SPIRITS

Ένα 100% τοπικό κοκτέιλ με προϊόντα της Αργολίδας όπως κρασί, ρόδι, εσπεριδοειδή και άλλα τοπικά προϊόντα.  
A 100% local cocktail with products from the wider Argolida area such as wine, pomegranate, citrus & more products. | €13,00

### PERIVOLI VIEW

Μια ιδιαίτερη πρόταση που συνδυάζει τσίπουρο με τομάτα και ελαιόλαδο είναι κάτι ξεχωριστό που σας κάνει να θέλετε να δοκιμάσετε τη μοναδική γεύση και την έκρηξη των εντάσεων στον ουρανίσκο σας.  
A special proposal that combines tsipouro, tomato & olive oil, is something special that makes you want to try the unique taste & the explosion of tension in your palate. | €14,00

### RED FAIRY

Ένα μικρό «πείραγμα» σε ένα ιδιαίτερο απόσταγμα όπως είναι το κονιάκ, σας χαρίζουν ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα. Το ρόδι και το κεράσι ταιριάζουν άψογα μαζί με το κονιάκ και σας προκαλούν να ταξιδέψετε μαζί τους σε ένα μαγικό γευστικό ταξίδι.  
A small tease in a special distillate such as cognac give us a special effect. Pomegranate & cherry go perfectly with it & challenge you -to travel with it on a magical tasty journey. | €15,00

### SPICY SUMMER

Ένα ελαφρώς πικάντικο και δροσερό κοκτέιλ με σπιτική μαρμελάδα πιπεριάς και σιρόπι αγγούρι που ταιριάζουν απόλυτα με ένα έξτρα αρωματισμένο Ελληνικό απόσταγμα gin.  
A slightly spicy & cool cocktail with homemade peppers jam & cucumber syrup that go perfectly with an extra sick Greek gin distillate. | €14,00

