

---

# LUNCH MENU

---

## STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Grilled zucchini balls**  
yogurt flavoured with spearmint  
**Κολοκυθοκεφτέδες σάρας**  
αρωματικό γιαούρτι δυόσμου  
**18€**

**Steamed mussels**  
white wine | ginger | herbs  
**Αχνιστά μύδια**  
λευκό κρασί | τζίντζερ | αρωματικά  
**24€**

**Shrimp "saganaki"**  
tomato | feta cheese | crashed dried red chilli pepper  
**Γαρίδες σαγανάκι**  
ντομάτα | φέτα | μπούκοβο  
**23€**

**Fish roe salad**  
crispy pita bread flavoured with anise  
**Ταραμάς**  
τραγανές πίτες αρωματισμένες με γλυκάνισο  
**19€**

**Grilled calamari**  
almyra greens | ouzo-lemon vinaigrette  
**Καλαμάρι σάρας**  
σαλάτα αλμύρα | βινεγκρέτ ούζο-λεμόνι  
**23€**

**Marinated anchovy**  
pickled almirikia greens  
**Γαύρος μαριναρισμένος**  
Αλμυρίκια τουρσί  
**20€**



## SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

### Greek salad

cherry tomato | cucumber | capers | olives | feta cheese

### Ελληνική σαλάτα

ντοματίνια | αγγούρι | κάπαρη | ελιές | φέτα

18€

### Chickpea salad

red pepper from Florina | pine seed | parsley | cumin

### Σαλάτα ρεβίθια

πιπεριά Φλωρίνης | κουκουναρόσπορος | μαϊντανός | κύμινο

19€

### Roasted peach salad

ladotiri cheese | pumpkin seeds | verjuice vinaigrette

### Σαλάτα με ψητό ροδάκινο

λαδοτύρι | σπόρος κολοκύθας | βινεγκρέτ αγουρίδας

22€

### Lentil salad

grilled octopus | tomato | spring onion

### Σαλάτα φακές

ψητό χταπόδι | ντομάτα | φρέσκο κρεμμύδι

24€



## MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Shrimp risotto

saffron broth | seaweed

### Ριζότο γαρίδες

ζωμός από κρόκο Κοζάνης | φύκια

27€

### Risotto "gemista"

vegetables | pine nuts | raisins | fresh spearmint

### Ριζότο γεμιστά

Λαχανικά | κουκουναρόσπορος | σταφίδες | φρέσκος δυόσμος

23€

### "Giouvetsi"

veal | orzo pasta | xinotiro cheese from Mykonos

### Γιουβέτσι

μοσχάρι γάλακτος | κριθαράκι | ξινότυρο Μυκόνου

29€

### Lamb fricassée

wild greens | fennel | egg-lemon sauce

### Αρνάκι φούρνου φρικασέ

άγρια χόρτα | μάραθος | αυγολέμονο

33€

## GRILLED | ΣΧΑΡΑΣ

Catch of the day | Ψάρι ημέρας  
90€ per kilo

Shrimp | Γαρίδες  
34€

Lobster | Αστακός  
Upon request | Κατόπιν παραγγελίας  
110€ per kilo

Grilled and served with steamed vegetables

Rib eye  
41€

Beef fillet | Μοσχαρίσιο φιλέτο  
43€

Grilled and served with French fries and mixed salad leaves



## DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

**Sorbet and ice cream selection**  
Επιλογή από σορμπέ και παγωτά  
6€ (per scoop)

**Seasonal fruit platter**  
Πιατέλα φρούτων εποχής  
20€

**Refreshing fruit salad**  
herb flavoured syrup | lemon sorbet  
**Δροσερή φρουτοσαλάτα**  
αρωματικό σιρόπι βοτάνων | σορμπέ λεμόνι  
17€

**Chocolate pie**  
vanilla ice cream  
**Σοκολατόπιτα**  
παγωτό βανίλια  
18€

Market regulator: Dimosthenis Stasinopoulos  
Prices include VAT and municipal taxes  
Consumer has no obligation to pay if there is no legal receipt issued  
Food may contain traces of nuts  
Please inform a member of our team in case of food allergies or intolerance.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημοσθένης Στασινόπουλος  
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικά τέλη  
Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο  
Το φαγητό μπορεί να περιλαμβάνει ίχνη ξηρών καρπών  
Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλείστε να ενημερώσετε μέλος της ομάδας του εστιατορίου.

---

# DINNER MENU

---

## STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Open pie

Mediterranean hartwort | spinach | chervil | feta cheese mousse

### Ανοιχτή πίτα

καυκαλήθρες | σπανάκι | μυρώνια | μους φέτας

21€

### Fish carpaccio

sea urchin | lemon | marinated fennel

### Καρπάτσιο ψαριού

αχινός | λεμόνι | φινόκιο μαρινέ

25€

### Risotto "gemista"

vegetables | pine nuts | raisins | fresh spearmint

### Ριζότο γεμιστά

λαχανικά | κουκουναρόσπορος | σταφίδες | φρέσκος δυόσμος

24€

### Sautéed scallops

Jerusalem artichoke à la polita

### Χτένια ψητά

αγκινάρες Ιερουσαλήμ αλά πολίτα

27€

### Grilled octopus

fava beans purée | caper leaves  
orange-olive oil flavoured with cardamom

### Ψητό χταπόδι

φάβα Σαντορίνης | καπαρόφυλλα  
λάδι πορτοκαλιού αρωματισμένο με κάρδαμο

26€

### "Pastitsio"

cannelloni | beef ragout | smoked graviera of Naxos cream

### "Παστίσιο"

χοντρό μακαρόνι | μοσχάρι ραγού κρέμα καπνιστής  
γραβιέρας Νάξου

26€



## SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

### **Greek salad**

heirloom cherry tomatoes | capers | olive paste  
cheese mousse | tomato crouton

### **Ελληνική σαλάτα**

πολύχρωμα ντοματίνια | κάπαρη | πάστα ελιάς  
μους τυριών | κρουτόν ντομάτας

**21€**

### **Mixed salad leaves**

geremezi goat cheese | sun dried tomato vinaigrette  
pistachio from Aegina island

### **Ανάμεικτη σαλάτα**

κατσικίσιο τυρί γκερεμέζι | βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας  
φιστίκια Αιγίνης

**22€**

### **Marinated vegetable salad**

grilled mastelo cheese | louza from Mykonos  
mustard seeds vinaigrette

### **Σαλάτα μαριναρισμένων λαχανικών**

ψητό τυρί μαστέλο | λούντζα Μυκόνου | βινεγκρέτ σιναπιού

**22€**

### **Green salad**

grilled shrimps from Ambracian gulf | elderberry  
lemon vinaigrette flavored with fennel

### **Πράσινη σαλάτα**

ψητές γαρίδες Αμβρακικού | ζαμπούκο  
βινεγκρέτ λεμονιού αρωματισμένη με μάραθο

**26€**

## MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Orzo pasta risotto

shrimp | fish roe from Messolonghi

#### Κριθαρότο

γαρίδα | αυγοτάραχο Μεσολογγίου

35€

### Shi drum

wild greens fricassée

#### Μυλοκόπι

άγρια χόρτα φρικασέ

40€

### Cod

beetroot textures | black garlic

#### Μπακαλιάρος

υφές παντζαριού | μαύρο σκόρδο

37€

### Pork cheeks

lemon sauce | wild fennel | baby vegetables

#### Λεμονάτα χοιρινά μάγουλα

άγριος μάραθος | baby λαχανικά

34€

### Goat from Schoinoussa

celery root couscous | apricot | lemon thyme foam

#### Κατσικάκι Σχοινούσας

κουσκούς σελινόριζας | βερύκοκο | αφρό λεμονοθύμαρου

37€

### Beef fillet

white eggplant purée | tomato confit

roasted onion Vinsanto sauce

#### Φιλέτο Μόσχου

πουρές λευκής μελιτζάνας | ντομάτα κονφί

ψητό κρεμμύδι σάλτσα Βινσάντο

41€



## DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

### EkmeK Kataifi

cream of pistachios from Aegina | sour cherry | kaimaki ice cream

### Εκμέκ Καταίφι

κρέμα από φυστίκια Αιγίνης | βύσσινο | παγωτό καιμάκι

19€

### Bougatsa

Greek cheese mousse | thyme honey gel  
cinnamon ice cream | flaky pastry

### Μπουγάτσα

μους Ελληνικών τυριών | ζελέ θυμαρίσιου μελιού  
παγωτό κανέλας | φύλλο σφολιάτας

21€

### Pavlova

Yogurt & white chocolate cream | strawberry  
cherry tomato spoon sweet

### Πάβλοβα

Κρέμα γιαουρτιού με λευκή σοκολάτα | φράουλα  
γλυκό του κουταλιού ντοματάκι

23€

### Bitter chocolate ganache

flavoured with Vinsanto wine | buffalo milk ice cream

### Γκανάζ πικρής σοκολάτας

αρωματισμένη με Βινσάντο | παγωτό από βουβαλίσιο γάλα

24€

Market regulator: Dimosthenis Stasinopoulos

Prices include VAT and municipal taxes

Consumer has no obligation to pay if there is no legal receipt issued

Food may contain traces of nuts

Please inform a member of our team in case of food allergies or intolerance.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημοσθένης Στασινόπουλος

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικά τέλη

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο

Το φαγητό μπορεί να περιλαμβάνει ίχνη ξηρών καρπών

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλείστε να ενημερώσετε μέλος της ομάδας του εστιατορίου.