

A LA CARTE MENU

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS

Ψαρόσουπα, ψάρι ημέρας, γαρίδα, λαχανικά €24
Fish soup, fish of the day, shrimp, vegetables
GF DF

Κρύα σούπα ημέρας, γαρίδα €18
Cold soup of the day, shrimp
GF VG

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με καπαρόμηλα, ελιές Καλαμών, κρέμα φέτας, €20
κρίταμο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Greek salad with caper berries, "Kalamata" olives, feta cheese cream,
samphire, extra virgin olive oil
VG

Σαλάτα χόρτα, ντομάτα, κουκκουατ, εσπεριδοειδή, ξηροί καρποί, χταπόδι €18
Greens salad, tomato, kumquat, nuts, citrus, octopus
GF

Παντζάρι, αμύγδαλο, κόκκινα φρούτα, φέτα €20
Beetroot, almond, red fruits, feta
GF

ΣΝΑΚ ΑΛΟΙΦΕΣ | SNACKS & DIPS

Ψωμί, εξτρα παρθένο ελαιόλαδο,ελιές καλαμών Bread, extra virgin olive oil, olives Kalamon	€6
Ταραμοσαλάτα μους , αυγά σολομού,αυγοτάραχο Taramosalata, smoked fish roe mousse, salmon roe, bottarga	€16
Μελιτζανοσαλατα, κόλιανδρος,χουρμας,σουμαχ,καρύδια, χέλι Melintzanosalata,aubergines , coriander, dattes, sumak, walnuts, eel GF DF	€16
Φαβα, πιπεριες φλωρίνης,ξύδι,ντοματα,φρέσκα μυρωδικά Fava, red peppers, balsamic vinegar,tomato, fresh herbs GF DF	€14

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

ΚΡΥΑ | COLD

Νιγκίρι Γεμιστά, Τόνος, σταφίδες, κουκουνάρι, ντομάτα Greek style Nigiri ,Fresh Tuna, raisins, pinenuts, tomato GF DF	€26
Καρπάτσιο λαβράκι, α λα σπετσιοτα Sea bass carpaccio a la Spetsiota GF DF	€32
Καβούρι,κρόκος κοζάνης,κάρδαμος, καλοκαιρινα φρουτα Crab salad, saffron,cardamon, summer fruits GF	€39
Ταρτάρ ψάρι ημέρας, εσπεριδοειδη, κουμκουάτ, τσίλι Fish of the day tartare, citrus , kumquat, chilli GF DF	€32

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

ΖΕΣΤΑ | HOT

Χταπόδι Σχάρας, φαβα, πιπεριες φλωρίνης, ξύδι, ντοματα, φρέσκα μυρωδικά Grilled Octopus, fava, red peppers, balsamic vinegar, tomato, fresh herbs GF DF	€36
Λαχανοντολμας ψαριού, αυγολέμονο, πουρες λαχανικών Fish cabbage stuffed dolmas, egg-lemon foamy sauce, barigoule GF	€30
Κεμπαπ τόνου, πίτα, σάλσα τοματας, κιμτσι, γιαούρτι, ταχίνι Tuna kebab, pita bread, tomato salsa, kimchi, yoghurt, tahini	€32
Καλαμάρι τηγανιτό, ταραμας, τσίλι, μοσχολέμονο Fried Squid, taramas, chilli, lime	€30
Γαρίδες σαγανάκι, ντομάτα, τσίλι, φέτα Prawns saganaki, tomato, chilli, feta cheese GF	€40
Μύδια αχνιστά, πιπεριές πολύχρωμες, άνηθο Steamed mussels, bell peppers, dill GF	€34
Τόνος σε φύλλο κρούστας, σαλάτα από φύκια, σάλτσα σόγιας – λάιμ Tuna fillet in filo pastry, seaweed salad, soy-lime sauce	€38

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN DISHES

Μπακαλιάρος αχνιστός, νεροκρέμμυδα, ντοματα,πατάτα Steamed cod, Zakynthos' water onions, tomato, potatoes GF DF	€42
Μπαρμπούνι Σαβόρο, σελινόριζα, σταφίδα, τοματα Red mullet Savoro, celery root, raisins, tomato GF	€44
Μακαροναδα του ψαρά, tagliolini, αυγοτάραχο,ούζο Fisherman's pasta, tagliolini, bottarga, ouzo	€40
Ριζότο λεμονιού, γαρίδα, σαφράν, τομάτα Lemon risotto, prawns, saffron, tomato	€40
Λαυράκι, κριθαράκι με τομάτα, εσπεριδοειδη, κάπαρη και μάραθο Sea bass with tomato scented orzo pasta, citrus, caper and fennel	€40
Ψάρι ημέρας σχάρας Grilled fish of the day GF DF	€100/kg
Ψητές γαρίδες Grilled shrimps GF DF	€110/kg
Ψάρι ημέρας σε κρούστα αλατιού Salt-crusted fish of the day GF DF	€180/kg
Αστακός Lobster GF DF	€160/kg

Τα πιάτα που τιμολογούνται ανά κιλό σερβίρονται με συνοδευτικό επιλογή σας. Ριζότο, Μακαρόνια, Ανάμεικτα χόρτα.

All dishes priced per kilo are served with your choice of side.
Risotto, Tagliolini, Seasonal greens salad or orzo.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Lemon pie

€22

Κρέμα λεμόνι, mousseline ginger, gel δυόσμου, μπισκότο αμυγδάλου, παγωτό tonka-πιπέρι

Lemon cream, mousseline ginger, spearmint gel, almond biscuit, tonka-pepper ice cream

Κανταΐφι | Kataifi

€22

Μους μαστίχα, crème brûlée μπαχαρικών, φιστίκι, σορμπέ φράουλα

Mastiha mousse, crème brûlée flavored with spices, pistachio, strawberry sorbet

Βερίκοκο | Apricot

€22

Μους αμυγδάλου, compote βερίκοκο, μπισκότο, gel περγαμόντο, sorbet βερίκοκο

Almond mousse, apricot compote, biscuit, bergamot gel, apricot sorbet

Σοκολάτα | Chocolate

€22

Κρέμα μαύρης σοκολάτας, dulcey, μπισκότο κακάο, namelaka πιπεριάς Φλωρίνης, σορμπέ βατόμουρο

Bitter chocolate and dulcey cream, cocoa biscuit, red Florina pepper namelaka, blueberry sorbet

GF (Gluten Free)
DF (Dairy Free)
VG (Vegetarian)

Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες

Please let our staff know about any dietary requirements and allergies

Για την προετοιμασία του μενού χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Extra virgin oil is used in the preparation of all our menu dishes

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους

The prices include all legal charges. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος
Κωσταντίνος Κορτεσης

General Manager
Konstantinos Kortesis