

# A LA CARTE MENU

## ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS

Ψαρόσουπα, ψάρι ημέρας, γαρίδα, λαχανικά Fish soup, fish of the day, shrimp, vegetables <i>GF   DF</i>	€24
Κρύα σούπα ημέρας, γαρίδα Cold soup of the day, shrimp <i>GF</i>	€18

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με καπαρόμηλα, ελιές Καλαμών, κρέμα φέτας, κρίταμο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Greek salad with caper berries, Kalamata olives, feta cheese cream, samphire, extra virgin olive oil <i>VG</i>	€20
Σαλάτα με χόρτα, ντομάτα, κουμκουάτ, εσπεριδοειδή, ξηροί καρποί, χταπόδι Greens salad, tomato, kumquat, citrus, nuts, octopus <i>GF</i>	€18
Παντζάρι, αμύγδαλο, κόκκινα φρούτα, φέτα Beetroot, almond, red fruits, feta cheese <i>GF</i>	€20

## ΣΝΑΚ & ΑΛΟΙΦΕΣ | SNACKS & DIPS

Ψωμί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ελιές Καλαμών Bread, extra virgin olive oil, Kalamata olives	€6
Ταραμοσαλάτα μους, αυγά σολομού, αυγοτάραχο Taramoa mousse, salmon roe, bottarga	€16
Μελιτζανοσαλάτα, κόλιανδρος, χουρμάς, σουμάκ, καρύδια, χέλι Aubergine dip, coriander, dates, sumac, walnuts, eel <i>GF   DF</i>	€16
Φάβα, πιπεριές Φλωρίνης, ξίδι, ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά Fava, Florina peppers, vinegar, tomato, fresh herbs <i>GF   DF</i>	€14

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

### ΚΡΥΑ | COLD

Νιγκίρι γεμιστά, τόνος, σταφίδες, κουκουνάρι, ντομάτα Greek-style nigiri, fresh tuna, raisins, pine nuts, tomato <i>GF   DF</i>	€26
Καρπάτσιο λαβράκι α λα Σπετσιώτα Sea bass carpaccio à la Spetsiota <i>GF   DF</i>	€32
Καβούρι, κρόκος Κοζάνης, κάρδαμο, καλοκαιρινά φρούτα Crab salad, Kozani saffron, cardamom, summer fruits <i>GF</i>	€39
Ταρτάρ ψάρι ημέρας, εσπεριδοειδή, κουμκουάτ, τσίλι Fish of the day tartare, citrus, kumquat, chili <i>GF   DF</i>	€32

### ΖΕΣΤΑ | HOT

Χταπόδι σχάρας, φάβα, πιπεριές Φλωρίνης, ξίδι, ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά Grilled octopus, fava, Florina peppers, vinegar, tomato, fresh herbs <i>GF   DF</i>	€36
Λαχανοντολμάς ψαριού, αυγολέμονο, πουρές λαχανικών Fish-stuffed cabbage roll, egg-lemon sauce, vegetable purée <i>GF</i>	€30
Κεμπάπ τόνου, πίτα, σάλσα τομάτας, kimchi, γιαούρτι, ταχίνι Tuna kebab, pita bread, tomato salsa, kimchi, yoghurt, tahini	€32
Καλαμάρι τηγανητό, ταραμάς, τσίλι, μοσχολέμονο Fried squid, tarama, chili, lime	€30
Γαρίδες σαγανάκι, ντομάτα, τσίλι, φέτα Shrimp saganaki, tomato, chili, feta <i>GF</i>	€40
Μύδια αχνιστά, πιπεριές πολύχρωμες, άνηθος Steamed mussels, bell peppers, dill <i>GF</i>	€34
Τόνος σε φύλλο κρούστας, σαλάτα από φύκια, σάλτσα σόγιας - λάιμ Filo-wrapped tuna, seaweed salad, soy-lime sauce	€38

## ΚΥΡΙΩΣ | MAIN DISHES

Μπακαλιάρος αγριστός, νεροκρέμμυδα, ντομάτα, πατάτα Steamed cod, Zakynthos water onions, tomato, potatoes <i>GF   DF</i>	€42
Μπαρμπούνη Σαβόρο, σελινόριζα, σταφίδα, ντομάτα Red mullet Savoro, celeriac, raisins, tomato <i>GF</i>	€44
Μακαρονάδα του ψαρά, tagliolini, αυγοτάραχο, ούζο Fisherman's pasta, tagliolini, bottarga, ouzo	€40
Ριζότο λεμονιού, γαρίδα, σαφράν, ντομάτα Lemon risotto, shrimps, saffron, tomato	€40
Λαβράκι, κριθαράκι με ντομάτα, εσπεριδοειδή, κάπαρη και μάραθο Sea bass with tomato-scented orzo, citrus, capers and fennel	€40
Ψάρι ημέρας σχάρας Grilled fish of the day <i>GF   DF</i>	€100/kg
Ψητές γαρίδες Grilled shrimps <i>GF   DF</i>	€110/kg
Ψάρι ημέρας σε κρούστα αλατιού Salt-crusted fish of the day <i>GF   DF</i>	€180/kg
Αστακός Lobster <i>GF   DF</i>	€160/kg

Τα πιάτα που τιμολογούνται ανά κιλό σερβίρονται με συνοδευτικό της επιλογής σας: ριζότο, tagliolini, ανάμεικτα χόρτα ή κριθαράκι.  
Dishes priced by weight are served with your choice of side: risotto, tagliolini, mixed greens or orzo.

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

### Lemon Pie

Κρέμα λεμονιού, μουσελίν τζίντζερ, gel δυόσμου, μπισκότο αμυγδάλου, παγωτό tonka-πιπέρι

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

€22

### Κανταΐφι | Kataifi

Μους μαστίχας, crème brûlée μπαχαρικών, φιστίκι, σορμπέ φράουλα

Mastiha mousse, spice crème brûlée, pistachio, strawberry sorbet

€22

### Βερίκοκο | Apricot

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

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

€22

### Σοκολάτα | Chocolate

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

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

€22

Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.  
Please inform our staff of any dietary requirements and allergies.

Για την προετοιμασία του μενού χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο  
All dishes are prepared using extra virgin olive oil.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Οι καταναλωτές δεν υποχρεούνται να πληρώσουν, εφόσον δεν λάβουν το νόμιμο παραστατικό πληρωμής (απόδειξη-τιμολόγιο).

Prices include all legal taxes and charges. Consumers are not obliged to pay unless they receive the legal payment document (receipt-invoice).

Αγορανομικός Υπεύθυνος  
Κωνσταντίνος Κορτέσης

General Manager  
Konstantinos Kortesis