

HOME OF GREEK SOUL FOOD

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

**Χωριάτικη σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια,
πράσινες πιπεριές, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι,
παξιμάδι ελαιολάδου, καπαρόφυλλα
και γαλοτύρι Ηπείρου**

Greek salad with colorful cherry tomatoes, green peppers, Kalamata olives, onion, olive oil barley rusk, caper leaves and Galotyri cheese from Epirus

15

**Σαλάτα με μαυρομάτικα φασολιά, ψητές
πιπεριές Φλωρίνης, φρέσκο κρεμμύδι,
μυρωδικά και καπνιστό χέλι**

Salad with black eyed beans, roasted peppers from Florina, spring onions, herbs and smoked eel

16

**Πράσινη σαλάτα με ψητό κατσικίσιο τυρί,
αποξηραμένα σύκα, αχλάδι ποσέ, κάσιους
και σάλτσα με παλαιωμένο βάλσαμικο ξύδι**
Green salad with grilled goat cheese, dried figs,
pear and aromatic balsamic dressing

17

**Λαχανικά εποχής στον ατμό με πικάντικο
λαδολέμονο, φουντούκι και λουίζα**
Steamed seasonal vegetables with spicy lemon-olive
oil dressing, hazelnuts and lemon verbena

VEGAN

12

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί
Handmade sourdough bread

5

**Χταποδάκι ψητό με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
και σάλτσα με μοσχολέμονο**
Grilled octopus with smoked eggplant salad
and lime sauce

22

**Τυρί σαγανάκι με τσάτνευ ντομάτας,
αρωματισμένο με δενδρολίβανο**
Saganaki cheese with tomato chutney and rosemary

16

**Παραδοσιακά κεφτεδάκια με σάλτσα ψητής
ντομάτας και ανεβατό Γρεβενών**
Traditional meatballs with roasted tomato sauce
and "Anevato" cheese from Grevena

17

**Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, ρύζι, αρωματικά
βότανα, μπαχαράτο γιαούρτι και άνιθο**
Vine leaves stuffed with rice, aromatic herbs,
spiced yogurt and dill

Διαθέσιμο και Vegan / Vegan option available **VEGAN**

12

ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ PASTA-RISOTTO

**Ριζότο με σπανάκι, μυρωδικά, άχυρο πράσου
και αγριομάραθο**

Risotto with spinach, fresh herbs, leek straw
and wild fennel

VEGAN

19

**Κριθαρώτο με φρέσκες γαρίδες, τοματίνια confit,
τσίπουρο και θυμάρι**

Orzo with fresh shrimps, tsipouro, tomato cherry confit
and thyme

25

Κόκορας κοκκινιστός παστιτσάδα

Traditional slow-cooked rooster pastitsada with pasta

22

**Ριζότο με άγρια μανιτάρια, γραβιέρα Τήνου
και λάδι μαύρης τρούφας**

Risotto with wild mushrooms, gruyere from Tinos
and black truffle oil

Διαθέσιμο και Vegan / Vegan option available VEGAN

21

**Ψητό καλαμάρι με χούμους καπνιστής
μελιτζάνας και σάλτσα λεμονιού**
Grilled calamari with smoked eggplant
hummus and lemon sauce

26

**Λαυράκι σωτέ με ψητά παντζάρια,
μπροκολίνι ατμού και σάλτσα μανταρίνι**
Sea bass sauteed with roasted beetroot,
steamed broccolini and tangerine sauce

28

**Σφυρίδα σχάρας με χόρτα φρικασέ
και λάδι αρωματικών βοτάνων**
Grouper grilled with seasonal wild greens
fricassee and olive oil with herbs

36

Παραδοσιακοί λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο

Traditional stuffed cabbage with minced beef,
herbs, rice and egg-lemon sauce

20

**Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με τραγανές τηγανιτές
πατάτες και σάλτσα αρωματικής μουστάρδας**

Beef ribeye steak with crispy French fries
and aromatic mustard sauce

46

**Φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus στη σχάρα
με πουρέ από παστινάκι, σπαράγγια γλασέ
και πιπεράτη σάλτσα**

Grilled Black Angus beef fillet with parsnip purée,
glazed asparagus and pepper sauce

35

**Ψητό κατσικάκι κατσαρόλας
με αρωματικά χόρτα, κρέμα από πιπεριά
Φλωρίνης και σάλτσα από Μαλαγουζιά**

Pot-roasted kid goat with aromatic greens,
Florina pepper cream and Malagousia wine sauce

28

**Χοιρινό Iberico* γαλλικής κοπής
με ψητά λαχανικά και θυμαρίσια σάλτσα**

Iberico pork* French-cut steak
with grilled vegetables and thyme sauce

27

**Γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλα
(για 2 άτομα)**

Galaktobourekó (custard pie) with cinnamon ice cream
(for 2 persons)

14

Πάστα αμυγδάλου με καραμελωμένα αμύγδαλα
Vanilla Whipped cream, caramelized almonds
and soft almond cake

9

Profiterole
choux γεμισμένα με κρέμα βανίλιας,
σάλτσα σοκολάτας και σαντιγί
choux Staffed with vanilla cream,
chocolate sauce and Chantilly cream

11

Namelaka με φρούτα του πάθους,
καραμελωμένο ανανά και σορμπέ καρύδα
Namelaka passion fruit,
caramelized pineapple and coconut sorbet

VEGAN

10

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.

Prices in €, all legal taxes inclusive.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.

The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt - invoice), upon customer's request.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στα φαγητά μας και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα.

We use extra virgin olive oil in our dishes and sunflower oil for frying.



***προϊόν βαθιάς κατάψυξης**
*deep frozen product



για χορτοφάγους
vegetarian

VEGAN

vegan

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Αδαμαντόπουλος
Market Inspection Representative: Yiannis Adamantopoulos