

**HOMME  
OF GREEK  
SOUL FOOD**

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

**Κολοκυθοκεφτέδες με γαλοτύρι και μυρωδικά**  
Zucchini fritters with galotyri cheese and fresh herbs

15 🍴

**Χταποδάκι ψητό με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα  
και λάδι αρωματικών βοτάνων**

Grilled octopus with smoked eggplant salad  
and herb olive oil

24

**Ντολμαδάκια με ρύζι, μυρωδικά,  
λεμόνι και αρωματικό γιαούρτι**  
Stuffed vine leaves with rice, herbs,  
lemon and aromatic yogurt

13 🍴

VEGAN OPTION

**Ψητά κεφτεδάκια με γλυκόξινη ντομάτα,  
τυροκαυτερή και θυμάρι**

Grilled meatballs with glazed tomato,  
spicy feta dip and thyme

22

**Προζυμένιο ψωμί, αρωματικό βούτυρο, ανθός αλατιού**  
Sourdough bread, compound butter, fleur de sel

6 🍴

# ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

**Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, κάπαρη,  
γαλομυζήθρα και παξιμάδι λαδιού**  
Greek salad with cherry tomatoes, capers,  
galomizithra cheese and barley rusks

16 🍴

VEGAN OPTION

**Ανάμεικτα πράσινα σαλατικά με ψητό μανούρι,  
καρπούζι, φρέσκο δυόσμο, σύκα, αμύγδαλα  
και σάλτσα με παλαιωμένο βαλσάμικο**  
Mixed green salad with grilled manouri cheese,  
watermelon, mint, figs, almonds and  
aged balsamic dressing

18 🍴

VEGAN OPTION

**Σαλάτα με ψητά κολοκυθάκια, μους  
από ανθότυρο, μοσχολέμονο, δυόσμο  
και καραμελωμένο φουντούκι**  
Salad with grilled zucchini, anthytyro cheese  
mousse, lime, mint and caramelized hazelnut

15 🍴

VEGAN OPTION

**Σαλάτα με baby πολύχρωμα λαχανικά, κρέμα  
από ξινοτύρι και σάλτσα εσπεριδοειδών**  
Salad with baby colorful vegetables, xinotyri  
cheese cream and citrus dressing

17 🍴

VEGAN OPTION

# ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ PASTA-RISOTTO

**Ριζότο «γεμιστά» με crumble φέτας και λάδι άνηθου**  
Risotto "gemista" with feta crumble and dill oil

19 

**Ριζότο με φιστίκι Αιγίνης,  
λιαστή ντομάτα και κατσικίσιο τυρί**  
Risotto with pistachio from Aegina,  
sun-dried tomato and goat cheese mousse

21 

**VEGAN** OPTION

**Γουβητσάκι με φρέσκια ντομάτα, σουτζουκάκια  
σmyρνείκα και αρωματικό γιαούρτι**  
Traditional Greek pasta (giouvetsi) with fresh  
tomato, meatballs (soutzoukakia from Smyrni)  
and aromatic yogurt

24

# ΨΑΡΙ FISH

**Τσιπούρα ψητή με μαρουλάκια φρικασέ  
και αρωματικά βότανα**

Grilled sea bream with baby gem lettuce  
fricassee and herbs

28

**Σφυρίδα αλά σπετσιώτα με τοματίνια κονφί**  
Grouper ala spetsiota with cherry tomato confit

48

**Λαβράκι στη σχάρα με πουρέ σελινόριζας  
αρωματισμένο με μαστίχα και chutney πράσινου μήλου**

Grilled sea bass with celeriac puree infused with  
mastiha and green apple chutney

32

**Καλαμάρι στη σχάρα με φάβα και σάλτσα με λουίζα**  
Grilled calamari with fava bean puree and louisa sauce

26

# ΚΡΕΑΣ MEAT

**Αρνάκι σιγομαγειρεμένο στην  
κατσαρόλα με χόρτα εποχής,  
κολοκυθάκια και σάλτσα αυγολέμονο**  
Slow-cooked lamb with wild greens,  
zucchini and egg-lemon sauce

31

**Φιλέτο μοσχαρίσιο με πουρέ λαχανικών  
(μπριάμ) και σάλτσα ψητού**  
Beef fillet with vegetable purée (briam)  
and roasting jus

40

**Μπριζόλα Angus με φρέσκιες  
τηγανητές πατάτες και σάλτσα με  
βότανα, πιπεριά Φλωρίνης και σκόρδο**  
Angus ribeye steak with fresh-cut fries  
and herb, Florina pepper and garlic sauce

48

**Μπαλοτίνα από κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής  
γεμιστή με λιαστή ντομάτα και ανθότυρο,  
πουρέ καρότου και μικρά καλαμπόκια**  
Free-range chicken ballotine stuffed with  
sun-dried tomato and anthytyro cheese,  
served with carrot purée and baby corn

25

**Χοιρινό κοντοσούβλι μαριναρισμένο  
με πουρέ πατάτας και ψητά σπαράγγια**  
Marinated pork kontosouvli with mashed  
potatoes and grilled asparagus

24

# ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Προφιτερόλ με σου γεμισμένα με παγωτό βανίλια,  
σαντιγί αρωματισμένη με καρπό κακάο και  
ζεστή σάλτσα σοκολάτας

Profiterole filled with vanilla ice cream, cocoa-infused  
whipped cream and warm chocolate sauce

12

Ψητά ροδάκινα αρωματισμένα με θυμάρι,  
ναμελάκα λευκής σοκολάτας με γιαούρτι, παγωτό  
γαλομιζήθρα και σάλτσα με καραμελωμένο μέλι  
Grilled peaches infused with thyme, white chocolate  
namelaka with yogurt, galomizithra ice cream and  
caramelized honey sauce

11

Παραδοσιακό γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλα  
Traditional galaktobourekο with cinnamon ice cream

11

Panna cotta με γιαούρτι καρύδας,  
κεράσια και sorbet λάιμ-βασιλικού

Panna cotta with coconut yogurt,  
cherries and basil-lime sorbet

11 **VEGAN**

Γεύσεις παγωτού / Ice cream flavors

Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα, Φράουλα, Αλμυρή Καράμελα

Madagascar Vanilla, Chocolate, Strawberry, Salted Caramel

3.5 (per scoop)

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

9

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 ελληνικό  
ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών  
ελαίων για το τηγάνισμα.**  
We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes  
and a vegetable oil blend for frying.

**Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Αδαμαντόπουλος**  
Market Inspection Representative: Yiannis Adamantopoulos

**Προϊόντα βαθιά κατάψυξης / Deep frozen products:**

**χταπόδι / octopus**



**για χορτοφάγους**  
vegetarian



**vegan**



**FOCAL**

**KIDS  
MENU**

# KIDS MENU

**Φρεσκοκομμένη σαλάτα  
με τοματίνια & αγγουράκι**

Fresh garden salad  
with cherry tomatoes & cucumber

11

**Σπαγγέτι με φρέσκο βούτυρο**

Spaghetti with fresh butter

12

**Σπαγγέτι με σπιτική σάλτσα ντομάτας**

Spaghetti with homemade tomato sauce

13

**Μπιφτεκάκια σχάρας από μοσχαρίσιο κιμά  
με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές  
ή ρύζι ατμού**

Grilled beef patties from prime minced beef,  
served with hand-cut fries or steamed rice

15

**Τρυφερά παναρισμένα φιλετάκια  
κοτόπουλου με φρεσκοκομμένες  
πατάτες τηγανητές ή με ρύζι ατμού**

Tender breaded chicken fillets, served  
with hand-cut fries or steamed rice

14

**Φιλετάκια ψαριού σε τραγανή κρούστα με  
φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές  
ή ρύζι ατμού**

Crispy breaded fish fillets, served  
with hand-cut fries or steamed rice

15

---

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών ελαίων για το τηγάνισμα. We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes and a vegetable oil blend for frying. Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει. Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any allergies, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request. Οι τιμές είναι σε €, περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Prices are in €, inclusive of all legal taxes.

Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης / Deep frozen products:  
φιλετάκια ψαριού, φιλετάκια κοτόπουλου  
fish fillets, chicken fillets