

HOME

OF GREEK

SOUL FOOD

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

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

16 🍴

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

Grilled octopus with smoked eggplant salad
and herb olive oil

26

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

15 🍴

(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

**Σαλάτα με χόρτα εποχής, λαχανικά ατμού,
φουντούκι και αρωματικό λαδολέμονο**

Salad with wild greens, steamed vegetables,
hazelnut and aromatic olive oil - lemon sauce

15

VEGAN

**Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, κάπαρη,
γαλομυζήθρα και παξιμάδι λαδιού**

Greek salad with cherry tomatoes, capers,
galomizithra cheese and barley rusks

17



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

19



VEGAN OPTION

ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ PASTA-RISOTTO

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

21 🍴

VEGAN OPTION

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

26

**Tagliolini με πολύχρωμα λαχανικά Julien,
φρέσκια ντομάτα και βασιλικό**
Tagliolini pasta with multicolored vegetables,
fresh tomato and basil

20 🍴

ΨΑΡΙ FISH

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

27

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

Grilled sea bream with baby gem lettuce
fricassee and herbs

29

**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

34

ΚΡΕΑΣ MEAT

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

35

**Φιλέτο μοσχαρίσιο με πατάτες baby,
ψητό μπροκολίνι και σάλτσα ψητού**
Beef fillet with baby potatoes,
roasted broccolini, and roasting jus

42

**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

49

**Μπαλοτίνα από κοτόπουλο ελευθέρας 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

27

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

14

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

12

Παραδοσιακό γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλα
Traditional galaktobourekos with cinnamon ice cream

13

**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

11

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 βαθιάς κατάψυξης / Deep frozen products:

χταπόδι / octopus



για χορτοφάγους
vegetarian



vegan