



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).  
We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.  
Please inform your server if you have any food allergies or intolerance.  
Complaint forms are provided at the store's entrance.  
Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012).  
We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Fried potatoes are frozen product.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.

Responsible for implementation  
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κροκέτα μουσακά με καπνιστή τομάτα και παλαιωμένη γραβιέρα **9€**

Τάρτα φάβας με καπνιστό χέλι, τοματίνια κονφί και σαφράν **12€**

Σούπα ημέρας **6€**

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμεικτη σαλάτα με μανούρι, γκότζι μπέρι, πίκλα παντζάρι και βινεγκρέτ μελιού **9€**

Σαλάτα με χταπόδι, μαυρομάτικα φασόλια, ψητή ντομάτα και αρωματικό γιαούρτι **14€**

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μοσχαρίσιο burger με καπνιστό τυρί, μαρμελάδα ντομάτας και πατάτες τηγανιτές **17€**

Τερίνα αρνιού αλά πολίτα με αγγινάρα τοπιναμπούρ, τρούφα και λάδι άνηθου **21€**

Λιγκουίνι με ραγού κόκορα, ελιές,μανιτάρια και γραβιέρα **16€**

Μπακαλιάρος με κονφί αγγινάρα, πούδρα από τρομπέτες και κρέμα πατάτας με γιαούρτι **24€**

Ριζότο με λάδι τρούφας, πράσινο μήλο και φέτα **15€**

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γλυκό ημέρας **6€**

Μους πραλίνας με αλατισμένη καραμέλα και φιστίκια **6€**

## APPETIZERS

Moussaka crocket with smoked tomato and aged "Graviera" cheese **9€**

"Fava" bean tart with smoked eel, cherry tomatoes confit and saffron **12€**

Soup of the day **6€**

## SALADS

Mixed salad with "Manouri" cheese, goji berries, pickled beetroot and honey vinaigrette **9€**

Salad with octopus, black-eyed peas, roasted tomato and aromatic yogurt **14€**

## MAIN DISHES

Beef burger with smoked cheese, tomato jam and fried potatoes **17€**

Lamb terrine a la polita with topinambur artichokes, truffle and dill oil **21€**

Linguini with rooster ragout, olives, mushrooms and "Graviera" cheese **16€**

Cod fish with artichoke confit, trumpet mushroom powder and potato cream with yogurt **24€**

Rissoto with truffle oil, green apple and "feta" cheese" **15€**

## DESSERTS

Dessert of the day **6€**

Praline mousse with salted caramel and peanuts **6€**