

# AFTER THEATER MENU

## ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ 2€

Παρθένο ελαιόλαδο | Ανθός αλατιού

## ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ 10€

Φρούτο Εποχής | Μαστέλο | Παστέλι Φυστίκι Αιγίνης

## ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ 7,5€

Καρότο | Κόλιανδρος | Μαγιονέζα Τρούφας  
+ Καραμανλίδικο Λουκάνικο 2€

## ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ 10€

Καπνιστό Χέλι | Φάβα | Tapenade Πράσινης ελιάς | Καπαρόφυλλα

## ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ 11€

Κρούστα Δημητριακών | Ξηροί Καρποί | Μαρμελάδα Ντομάτας

## ΣΕΦΤΑΛΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12€

Sweet Chili | Αρωματικό Γιαούρτι | Naan

## ΤΥΡΙΑ

\*Συνοδεύονται με προζυμένιο ψωμί & chutney ντομάτας\*

**Λαζαρέτο** 50gr 4€ - 100gr 8€

Παλαιωμένη Γραβιέρα Ιθάκης

**Αγκωνάρι** 50gr 4,5€ - 100gr 9€

12 μηνών ωρίμανσης γραβιέρα Ολύμπου

**Καπνιστή Γραβιέρα Κρήτης** 50gr 4€ - 100gr 8€

## ΓΛΥΚΑ

**ΜΠΑΡΑ ΠΙΚΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 6,5 €**

με καραμέλα και σορμπέ φρούτα του δάσους

**ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ 6,5 €**

με κρέμα κανέλας και παστέλι σουσαμιού

**ΑΝΑΠΟΔΟ CHEESE CAKE 6,5 €**

με καραμελωμένο μπισκότο καρύδας και passion fruit

# AFTER THEATER MENU

## **SOURDOUGH BREAD 2€**

Extra Virgin olive oil | Fleur de sel

## **MIXED SALAD 10€**

Seasonal fruits | Mastelo cheese | Pistachio

## **POTATO SALAD 7,5€**

Carrot | Corriander | Truffle Mayo  
+ Greek Sausage 2€

## **BRUSCHETTA 10€**

Smoked Eel | Fava beans | Green olive Tapenade | Caper leaves

## **CHEESE CROQUETTES 11€**

Cereal crust | Dried nuts | Tomato jam

## **CHICKEN SEFTALIA 12€**

Sweet Chili | Scented yoghurt | Naan

## **CHEESE**

\*Accompanied by sourdough bread & tomato chutney\*

**Lazareto** 50gr 4€ - 100gr 8€

Aged Graviera from Ithaca

**Agonari Graviera from Olympus** 50gr 4,5€ - 100gr 9€

12 month matured

**Smoked Graviera from Crete** 50gr 4€ - 100gr 8€

## **DESSERTS**

### **BITTER CHOCOLATE BAR 6,5 €**

with caramel and forest fruits sorbet

### **MILK PIE 6,5 €**

with cinnamon cream and sesame seeds

### **UPSIDE DOWN CHEESE CAKE 6,5 €**

with caramelized coconut biscuit and passion fruit