



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

Χταπόδι carpaccio με ταραμά,
καραμελωμένο κρεμμύδι
και κρέμα πιπεριά Φλωρίνης **14,00€**

Ντοματοκεφτές με ξινό τραχανά,
κατίκι Δομοκού και βασιλικό **8,00€**

Σπιτικές ραβιόλες με κοτόπουλο, ξινομυζήθρα,
φουρνιστά ντοματίνια και ρόκα **12,50€**

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με σπανάκι, φύλλα στάκας, φέτα,
ανθότυρο, άνηθο και Vinaigrette au Xérés **9,00€**

Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με τραγανό jamon,
φλούδες γραβιέρας, σταφίδες
και vinaigrette πορτοκάλι **10,00€**

Σαλάτα με μαριναρισμένες γαρίδες, λάχανο,
πράσινο μήλο, σέλινο, μοσχολέμονο
και vinaigrette γιαουρτιού **12,50€**

ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα με λαχανικά εποχής
και μαραθόσπορο **14,00€**

Σούπα ημέρας **7,00€**

ΚΥΡΙΩΣ

Χοιρινά μάγουλα σε κρέμα πατάτας
με λάδι τρούφας και τσιγαριστό σπανάκι
με σελινόριζα και καυκαλήθρες **17,00€**

Μοσχαρίσιο χτένι μπρεζέ με εποχιακές
ρίζες λαχανικών, chutney δαμάσκηνο,
ηλιόσπορο και σάλτσα ψητού με πορτοκάλι **19,00€**

Φιλέτο λαβράκι σε γαλάκτωμα
πράσινου μήλου, πατάτες νέας σοδιάς
και πέστο φιστίκι Αιγίνης με wasabi **21,00€**

Κριθαρότο με λαχανικά εποχής
και κατσικίσιο τυρί **15,00€**

Greek style carbonara με χωριάτικο λουκάνικο
και παλαιωμένη γραβιέρα **16,00€**

ΓΛΥΚΑ

Τιραμισού με μαρέγκα σοκολάτας,
αφρό ελληνικού καφέ και παγωτό **7,50€**

Μπάρα καραμελωμένης σοκολάτας τόνκα,
ganache φουντουκιού και παγωτό βανίλια **7,50€**

Γλυκό ημέρας **6,50€**

STARTERS

Octopus Carpaccio with roe,
caramelised onion,
and Florina pepper cream **14,00€**

Tomato Kefte with Katiki cheese,
sour trachana and basil **8,00€**

Homemade Ravioli with chicken,
Xinomizithra cheese, baked cherry tomatoes
and rocket **12,50€**

SALADS

Spinach salad with Feta, Anthotyro cheese,
dill, Staka cheese flakes and sherry **9,00€**

Mixed Salad with crispy Jamón,
Graviera cheese flakes,
raisins and orange vinaigrette **10,00€**

Prawn salad with cabbage, green apple, celery,
lime, and yoghurt vinaigrette **12,50€**

SOUPS

Fish of the day soup with
seasonal vegetables and fennel seeds **14,00€**

Soup of the day **7,00€**

MAINS

Pork cheeks with potato cream, truffle oil,
sautéed spinach, celeriac and hartwort **17,00€**

Braised beef flat iron with
seasonal root vegetables, plum chutney,
sunflower seeds and orange gravy **19,00€**

Sea bass filet in green apple emulsion
with potatoes, pistachio pesto
and wasabi **21,00€**

Orzotto with seasonal vegetables
and goat cheese **15,00€**

Greek style carbonara
with Greek traditional sausage
and aged Graviera cheese **16,00€**

DESSERTS

Tiramisu with chocolate meringue,
Greek coffee foam and ice cream **7,50€**

Caramelised chocolate bar, tonka,
hazelnut ganache and vanilla ice cream **7,50€**

Dessert of the day **6,50€**