

Ο Chef μας Βασίλης Πορής και η ομάδα του σας προτείνουν

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΑΡΤΟΣ € 2,00

Με αρωματικά αλείμματα

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ € 9,00

Μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, τζατζίκι και τραγανές πίτες

ΣΕΒΙΤΣΕ ΜΕ ΚΑΛΚΑΝΙ ΚΑΙ ΣΟΛΟΜΟ € 17,00

Με μάνγκο, πιπεριά chili και μοσχολέμονο

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ € 17,00

Κατσικίσιος κορμός με στάχτη, καφαλοτύρι Ιου, γραβιέρα Κρήτης,

Πρόβειο προσούτο, μοσχαρίσιο παστράμι, μορταδέλα με φυστίκι και ελιές

ΜΟΝΤΕΡΝΟΣ ΝΤΑΚΟΣ € 10,00

Παξιμάδι από χαρούπι, τομάτα, ξύγαλο Σητείας και καπαρόφυλλα

ΛΑΒΡΑΚΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ € 15,00

Με μεσογειακά αρωματικά, αγριοράπανο, κρέμα λεμόνι

και πέρλες εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου

ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ € 16,00

Μαρινέ με soy sauce, μοσχολέμονο, ελαιόλαδο και σουσάμι

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΟΥ € 18,00

Με ρόκα, Σαν Μιχάλη Σύρου, σορμπέ κίτρινης πιπεριάς

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ* € 16,00

Με φάβα Σαντορίνης, λαδολέμονο και φύλλα κάπαρης

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΙΤΟ* € 14,00

Με κρούστα φρέσκων αρωματικών, μαύρη μαγιονέζα και ταραμά

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΚΑΤΑΙΦΙ* € 18,00

Με γλυκόξινη σάλτσα από βερίκοκο

ΧΤΕΝΙΑ ΨΗΤΑ € 17,00

Με βούτυρο μεσογειακών αρωματικών

ΤΥΡΙ CHEVRE ΠΑΝΕ € 11,00

Με γλυκό ντοματίνι Σαντορίνης

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΣΩΤΕ € 9,00

Με τοματίνια κονφί

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ € 5,50

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	€ 10,00
<i>Με ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, αγγούρι, φέτα, ελιές Καλαμών, ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ - ΣΠΑΝΑΚΙ	€ 11,00
<i>Με ξηρό ανθότυρο Κρήτης, καρότο, μανιτάρια και βινεγκρέτ μάνγκο</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ -ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ	€ 12,00
<i>Με ελληνική βουβαλίσια μοτσαρέλα και πέστο με φυστίκι Αιγίνης</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	€ 13,00
<i>Τραγανή σαλάτα, καλαμπόκι, παρμεζάνα, κρουτόν, φιλέτο κοτόπουλο και dressing Καίσαρα</i>	
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ 	€ 11,00
<i>Μαυρομάτικα φασολια, φακές, μανιτάρια,, αμύγδαλο και ελαιόλαδο</i>	
ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	€ 17,00
<i>Με γαρίδες*, σολομό μαρινέ, αγγούρι, τοματίνια, δυόσμο, και αρωματικό λαδολέμονο</i>	

ΠΑΣΤΑ ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	€ 16,00
<i>Με ποικιλία μανιταριών και βούτυρο τρούφας</i>	
ΔΙΧΡΩΜΟ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	€ 21,00
<i>Με σολομό, γαρίδες και τοματίνια κονφί</i>	
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ	€ 8,50
<i>Και βασιλικό</i>	
ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ	
<i>Με μάγουλα μόσχου ραγκού σε σάλτσα κρασιού</i>	
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΑΜΟΠΙΛΑΦΟ	€ 19,00
<i>Με αρνί, στακοβούτυρο και λεμόνι</i>	
ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	€ 24,00
<i>Με λικουίνι βρασμένα σε ζωμό γαρίδας και ελαφριά πικάντικη σάλτσα τομάτας</i>	

ΨΑΡΙΑ

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ	€ 19,00
<i>Με πουρέ μαραθόριζας και σπαγγέτι λαχανικών</i>	
ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΛΚΑΝΙ ΜΕΥNIERE	€ 25,00
<i>Με πατάτες και λαχανικά βουτύρου</i>	
ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ	€ 22,00
<i>Με βραστά χόρτα εποχής και κρέμα σελινόριζας</i>	
ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ	€ 29,00
<i>Με σάλτσα κακαβιάς και τσιγαριστά χόρτα</i>	
ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ	75,00/ΚΙΛΟ

ΚΡΕΑΤΑ

BLACK ANGUS BURGER	€ 18,00
<i>Με ψωμί brioche, τομάτα σχάρας, γαλλική σαλάτα, μπέικον, τυρί cheddar και σάλτσα BBQ και ταρτάρ. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές</i>	
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ	€ 15,00
<i>Με country πατάτες και λαχανικά σχάρας</i>	
BURGER ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 	€ 14,00
<i>Με ψωμί, τομάτα, τυρί vegan, κέτσαπ, γαλλικά σαλάτα και πατάτες τηγανιτές</i>	
RIB-EYE ΜΟΣΧΟΥ	€ 33,00
<i>Με πατάτες γρατέν, μανιτάρια σχάρας και pepper sauce</i>	
ΑΡΝΙ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΓΙΑ 12 ΩΡΕΣ	€ 19,00
<i>Με πουρέ μελιτζάνας, καλοκαιρινά λαχανικά σε κρούστα γιαουρτιού και σάλτσα δεντρολίβανο</i>	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ	€ 17,00
<i>Με πατάτες τηγανιτές και σάλτσα μουστάρδα - μανταρίνι</i>	
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΟΥ	€ 16,00
<i>Με πίτες, τομάτα ψητή και πατάτες τηγανιτές</i>	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ CHATEAUBRIAND (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ)	€ 60,00
<i>Με πατάτες γκρατέν, λαχανικά σχάρας και σάλτσα μπεαρνέζ</i>	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΚΛΑΣΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ <i>Με φρέσκια βανίλια</i>	€ 8,00
ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ <i>Με ζελέ lime και σορμπέ λεμόνι</i>	€ 9,00
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ <i>Με παγωτό βανίλια</i>	€ 10,00
ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ <i>Με σάλτσα πορτοκαλιού και παγωτό γιαούρτι</i>	€ 9,00
ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΠΑΒΛΟΒΑ <i>Με μαρέγκα, κρέμα βανίλιας, κόκκινα φρούτα και παγωτό πάβλοβα</i>	€ 10,00
ΕΚΜΕΚ ΤΣΟΥΡΕΚΙ <i>Με κρέμα μαστίχας, βύσσινα και παγωτό καϊμάκι</i>	€ 10,00
MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ BITTER <i>Με βάση φεγγεντίν ,ναμελάκα λευκής σοκολάτας και σορμπέ μάνγκο</i>	€ 10,00
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	€ 8,00
ΠΑΓΩΤΟ Η ΣΟΡΜΠΕ <i>Ρωτήστε μας για τις γεύσεις</i>	€ 6,00

- Παρακαλώ ρωτήστε τους σερβιτόρους μας για τα πιάτα ημέρας

Το κατάστημα υποχρεούται να παρέχει φόρμα παραπόνων για να συμπληρώσετε σε περίπτωση που επιθυμείτε να εκφράσετε κάποια δυσαρέσκεια όσο αφορά στην υγιεινή, στις τιμές και στους φόρους.

Complying with government regulations the restaurant has at your disposal complain forms to be filled in case you wish to fill a complaint in regards to hygiene, prices or tax issues

Conformément aux dispositions légales, le restaurant met à votre disposition des formulaires de réclamation que vous pourrez remplir si vous souhaitez faire une réclamation a propos de problèmes d'hygiène, de prix ou des taxes.

Der laden verfugt fur seine gaste einen beschwerteformular da der unzufriedene gast sein beschwerte aufschreiben kann um uns zu verbessern.

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο / All salads are dressed with extra virgin olive oil

Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο / Sunflower oil is used for all fried dishes

Αγορανομικός υπεύθυνος : Τερλάκης Γεώργιος

Οι γαρίδες, ο αστακός, το χταπόδι και το καλαμάρι είναι κατεψυγμένα

- Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Οι ουσίες που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες είναι οι εξής:

Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη

Θαλασσινά με κέλυφος (πχ, καβούρια, γαρίδες, αστακοί)

Αραχίδες (κοινώς αράπικα φυστίκια)

Αυγά

Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα

Ξηροί καρποί με κέλυφος (πχ, αμύγδαλα, καρύδια)

Σόγια

Ψάρι

Σέλινο

Μουστάρδα

Σπόροι σουσαμιού

Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις

Λούπινο

Μαλάκια (πχ, αχιβάδες, καλαμάρια, χταπόδι)

Το τυρί φέτα είναι Π.Ο.Π