



A collection of tastes  
from authentic Mediterranean recipes and products selected  
by our Executive Chef, Argyris Giannopoulos.

*Μια συλλογή γεύσεων  
από γνήσιες μεσογειακές συνταγές και προϊόντα που επέλεξε  
ο Executive Chef μας, Αργύρης Γιαννόπουλος.*

# snack menu

## SNACKS | ΣΝΑΚ

**BLACK ANGUS BURGER IN BRIOCHE BUN | BLACK ANGUS BURGER ΣΕ ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ**  
grilled mushrooms | cheddar | bacon | tomato | lettuce | caramelized onion and truffle mayo  
mix green salad | potato wedges & bbq sauce

ψητά μανιτάρια | cheddar | bacon | τομάτα | μαρούλι | καραμελωμένα κρεμμύδια  
και μαγιονέζα τρούφας ανάμεικτη πράσινη σαλάτα | πατάτες wedges & bbq σάλτσα

25,0 €

**CLUB SANDWICH WITH BACON | ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ**

bacon | egg | turkey | edam | tomato | iceberg  
basil mayo | french fries

αυγό | γαλοπούλα | τυρί γκούντα | τομάτα | iceberg  
μαγιονέζα βασιλικού & τηγανητές πατάτες

18,0 €

**CRISPY CHICKEN KATSU-SANDO | KATSU-SANDO ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

pickled red cabbage | iceberg | tartar sauce & wedges potatoes  
πίκλα κόκκινο λάχανο | άισμπέργκ | σάλτσα ταρτάρ & πατάτες wedges

22,0 €

**TOAST WITH HAM OR TURKEY & CHEESE | ΤΟΣΤ ΜΕ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ Η ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ & ΤΥΡΙ**

served with potato chips  
σερβίρεται με πατατάκια

7,0 €

## HEALTHY CHOICES | ΥΓΙΕΙΝΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

**YOGURT | ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

granola | honey | red fruits & poppy seeds  
γκρανόλα | μέλι | κόκκινα φρούτα | σπόροι παπαρούνας

12,00 €

**TROPICAL YOGURT | ΤΡΟΠΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

mango | pineapple | kiwi | coconut & chia seeds  
μάνγκο | ανανά | ακτινίδιο | καρύδα & σπόροι τσια

13,00 €

**SEASONAL FRUIT SALAD | ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ**

small | μικρή      large | μεγάλη  
25,00 €      45,00 €

Snacks are available until 18:00  
Σνακ είναι διαθέσιμα μέχρι τις 18:00



## BREAD | ΨΩΜΙ

TRADITIONAL BREAD WITH WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

4.0 €

## MEZE | ΜΕΖΕΔΕΣ

TARAMOSALATA | BOTARGO FROM MESSOLONGHI | BLACK SESAME  
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ | ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ | ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

8.0 €

TZATZIKI | BLACK GARLIC CAVIAR  
ΤΖΑΤΖΙΚΙ | ΧΑΒΙΑΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟΥ

8,0 €

HUMMUS | CRISPY CHICKPEAS | PAPRIKA OIL  
ΧΟΥΜΟΥΣ | ΤΡΑΓΑΝΑ ΡΕΒΥΘΙΑ | ΛΑΔΙ ΠΑΠΡΙΚΑΣ

8,0 €

### VARIETY OF CURED CUTS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

25,0 €

### VARIETY OF CHEESES

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

28,0 €

### VARIETY OF CHEESES AND CURED CUTS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

35,0 €



## SALADS | ΣΑΛΑΤΑ

**SALAD MESCLUN | GRAPE | CHERRY TOMATOES | GORGONZOLA  
POMEGRANATE | HAZELNUT AND WHITE BALSAMIC DRESSING**

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ | ΣΤΑΦΥΛΙ | ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ  
ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ | ΡΟΔΙ | ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΛΕΥΚΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

14,0 €

**GREEK SALAD WITH CAROB RUSK**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ

17,0 €

**MANGO SALAD | CRISPY SHRIMPS | FRESH HERBS | MANGO DRESSING**

ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΝΓΚΟ | ΤΡΥΦΕΡΑ ΦΥΛΛΑ | ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ | ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΑΝΓΚΟ

20,0 €

**CAESARS SALAD | SMOKED PAPRIKA CROUTONS | CORN | PORK ARAKI**

**BAKED CHICKEN | SESAME | GRAVIERA CHEESE FROM NAXOS**

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ | ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΚΡΟΥΤΟΝ ΠΑΠΡΙΚΑΣ | ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ | ΑΡΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | ΣΟΥΣΑΜΙ | ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

19,0 €

**BURRATA SALAD | CHERRY TOMATOES | PHYSALIS | BASIL | BABY ROCKET**

**HAZELNUTS | STRAWBERRIES | FRUIT FOREST DRESSING**

ΣΑΛΑΤΑ BURRATA | ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ | ΦΥΣΑΛΙΔΑ | ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ | ΡΟΚΑ

ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ | ΦΡΑΟΥΛΑ | ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

18,0



## STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**GRILLED OCTOPUS | BEETROOT HUMMUS**

**PICO DE GALLO | CITRUS YOGURT**

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ | ΧΟΥΜΟΥΣ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

PICO DE GALLO | ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

22,0 €

**STEAMED MUSSELS | GRILLED BREAD | FENNEL | LEMON**

**FRESH HERBS | GARLIC-BASIL BUTTER**

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ | ΠΕΡΙΚΑΥΤΗ | ΦΙΝΟΚΙΟ | ΛΕΜΟΝΙ

ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ | ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ - ΒΑΣΙΛΙΚΟ

18,0 €

**FRIED CALAMARI MARINATED IN LEMON WITH PANKO**

**BURNT HONEY-PONZU DRESSING | TARTAR SAUCE**

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΠΑΝΚΟ

ΚΑΜΜΕΝΟ ΜΕΛΙ - ΠΟΝΖΟΥ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ | ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΡΤΑΡ

22,0 €

**GRILLED SHRIMPS | CHIMICHURRI | CELERIAC PUREE | CHORIZZO | SHRIMP OIL**

ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ | ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ | ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ | ΤΣΟΡΙΘΟ | ΛΑΔΙ ΓΑΡΙΔΑΣ

24,0 €

**ARANCINI | SEASONAL VEGETABLES | PARSNIP PURE | FRIED ARTICHOKE**

**ROASTED TOMATOES-RED PEPPERS SAUCE**

ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ | ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ | ΠΟΥΡΕ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ | ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΑΓΚΙΝΑΡΑ

ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΨΗΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ-ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

14,0 €

## RAW | ΩΜΑ

**CEVICHE SEA-BASS | MANGO | AVOCADO | CUCUMBER | CHILLI | LIME | ONION**

**PICKLE | CORIANDER SORBET**

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΥΡΑΚΙ | ΜΑΝΓΚΟ | ΑΒΟΚΑΝΤΟ | ΑΓΓΟΥΡΙ | ΤΣΙΛΙ | ΛΑΙΜ

ΠΙΚΛΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙ | ΣΟΡΜΠΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

22,0 €

**TUNA TARTARE | CITRUS FRUITS | GRILLED ASPARAGUS | PONZU | SWEET CHILI MAYO**

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ | ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ | ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΨΗΤΑ | ΠΟΝΖΟΥ | ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΓΛΥΚΟ ΤΣΙΛΙ

24,0 €

**SHRIMP CARPACCIO | PEACH | CHILLI | GREEN APPLE | LEMONGRASS | FRESH HERBS**

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΓΑΡΙΔΑΣ | ΡΟΔΑΚΙΝΟ | ΤΣΙΛΙ | ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ | ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ | ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

26,0 €



## PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

**LINGUINE WITH TARTAR SHRIMPS | ROASTED TOMATOES - RED PEPPER SAUCE | CAVIAR**  
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑΣ | ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ - ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ | ΧΑΒΙΑΡΙ  
28,0 €

**LOBSTER WITH FRESH TAGLIATELLE | BISQUE | CHERRY TOMATOES CONFIT | ROASTED GARLIC**  
ΑΣΤΑΚΟΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ | ΜΠΙΣΚ | ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ | ΨΗΤΟ ΣΚΟΡΔΟ  
48,0 €

**SPAGHETTI A LA VONGOLE | GARLIC | RED CHILI  
CORIANDER | PARSLEY | BOTTARGA | WHITE WINE**  
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ALLE VONGOLE | ΣΚΟΡΔΟ | ΚΟΚΚΙΝΟ ΤΣΙΛΙ  
ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ | ΜΑΪΝΤΑΝΟ | ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ | ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ  
22,0 €

**CAVATELI CACIO E PEPE | BLACK SUMMER TRUFFLE**  
ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΒΑΤΕΛΙ CACIO E PEPE | ΜΑΥΡΗ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΤΡΟΥΦΑ  
29,0 €

**AUTHENTIC CARBONARA | SPAGHETTI | GUANCIALE  
EGG YOLK | AGED PECORINO CHEESE**  
ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ | ΣΠΑΓΓΕΤΙ | ΓΚΟΥΑΝΤΣΙΑΛΕ  
ΑΥΓΟ | ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΠΕΚΟΡΙΝΟ  
21,0 €

**SPAGHETTI WITH SPEARMINT PESTO | ZUCCHINI | PINE NUTS & FETA CHEESE**  
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΜΕΝΤΑΣ | ΚΟΛΟΚΥΘΙ | ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ & ΦΕΤΑ  
18,0 €



## PIZZA | ΠΙΤΣΑ

### MARGHERITA | ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

tomato sauce | mozzarella | fresh mozzarella | basil  
σάλτσα ντομάτας | μοτσαρέλα | φρέσκια μοτσαρέλα | βασιλικός  
16,00 €

### MARINARA | ΜΑΡΙΝΑΡΑ

tomato sauce | garlic | oregano | olive oil  
σάλτσα ντομάτας | σκόρδο | ρίγανη | έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
15,00 €

### PROSCIUTTO E RUCOLA

tomato sauce | prosciutto | mozzarella | parmesan flakes | rucola  
σάλτσα ντομάτας | μοτσαρέλα | προσούτο | flakes παρμεζάνας | ρόκα  
20,00 €

### SPIANATA

tomato sauce | mozzarella | salami spianatta | caramelized onion  
flakes parmesan | balsamic cream  
σάλτσα ντομάτας | μοτσαρέλα | σαλάμι spianata | καραμελωμένα κρεμμύδια  
flakes παρμεζάνας | κρέμα βαλσάμικο  
21,00 €

### BIANCO VERDE

herb butter | mozzarella | fresh mozzarella | ricotta  
βούτυρο μυρωδικών | μοτσαρέλα | φρέσκια μοτσαρέλα | ρικότα  
17,00 €

### BOLOGNINA

parmesan | buratta | mortadella | pistacchio | fleur de sel | extra virgin olive oil  
παρμεζάνα | μπουράτα | μορταδέλα | φυσίκι αιγίνης | ανθός αλατιού  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
21,00 €

### TRUFFAIOLA

mushroom sauce | mozzarella | rocket | parmesan flakes | fresh summer truffle  
σάλτσαμανιταριών | μοτσαρέλα | ρόκα | flakes παρμεζάνας | μαύρη τρούφα  
22,00 €

### CAPRICCIOSA

tomato sauce | mozzarella | mushrooms | artichokes | ham | olives | hard boiled egg  
σάλτσα ντομάτας | μοτσαρέλα |μανιτάρια | αγκινάρα | χοιρομέρι |ελιές | αυγό βραστό  
18,00 €

### BOSCAIOLA

tomato sauce | variety of mushrooms | sausage | mozzarella  
σάλτσα ντομάτας | ποικιλίαμανιταριών | λουκάνικο | μοτσαρέλα  
18,00 €



## MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### SEA | ΘΑΛΑΣΣΑ

#### GRILLED WEAKFISH | ΨΗΤΟ ΜΥΛΟΚΟΠΙ

pumpkin puree | wild greens | zucchini | asparagus | egg-lemon celeriac  
πουρέ κολοκύθα | χόρτα εποχής | κολοκύθι | σπαράγγια | αυγολέμονο σελινόριζας  
32,0 €

#### SALMON FILET | ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ

beetroot puree | brocolini | bokchoy | duqqa | honey-garlic glaze  
πουρέ παντζάρι | μπροκολίνι | μποκ τσόι | duqqa | γλάσο μέλι-σκόρδο  
30,0 €

#### SPICED TUNA TATAKI | ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

warm potato salad | fresh herbs | sundried tomatoes | turnip puree  
radish pickles | burn chive oil | tigers milk  
ζεστή πατατοσαλάτα | φρέσκα μυρωδικά | λιαστή ντομάτα | πουρέ παστινάκι | πίκλα ραπανάκι  
καμμένο λαδι σχοινόπρασου | tigers milk  
34,0 €

#### FISH ON THE GRILL | ΨΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

*Ask your waiter about fresh first availability | Ρωτήστε για διαθεσιμότητα σε φρέσκα ψάρια*

#### FRESH FISH BY KG | ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

A Fish-Ψάρια: 120,0 € / 1 kg | B Fish-Ψάρια: 90,0 € / 1 kg

#### FRESH LOBSTER BY KG | ΑΣΤΑΚΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

150,0 € / 1 kg

#### JUMBO SHRIMPS BY KG | ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΙΓΑΣ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

140,0 € / 1 kg

### FARM | ΦΑΡΜΑ

#### RIB-EYE BLACK ANGUS STEAK

crushed crispy potatoes | rocket | truffle | chimichurri | smoked butter  
σπαστές τραγανές πατάτες | ρόκα | τρούφα | σάλτσα τσιμιτσούρι | καμμένο βούτυρο  
45,0 €

#### PORN STAR CHICKEN

prosciutto cotto | fontina cheese | homemade fries  
προσούτο κότο | τυρί φοντίνα | φρέσκιες τηγανητές πατάτες  
25,0 €

#### LAMB PICANHA | ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΙΚΑΝΙΑ

celeriac root puree | smoked fennel | grilled baby gem | herbs crumble | tahini-yogurt sauce  
πουρέ σελινόριζας | καπνιστό φινόκιο | ψητό baby gem | κράμπλ μυρωδικών | σάλτσα ταχίνι - γιαούρτι  
35,0 €



## DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### LEMON BREEZE

curd lemon | sorbet peach | meringue | almond  
κρέμα λεμόνι | σορμπέ ροδάκινο | μαρέγκα | αμύγδαλο

13,00 €

### DOLCE TIRAMISU

cream mascarpone | ice-cream moka | infused espresso | crumble  
κρέμα mascarpone | παγωτό καφέ | αρωματισμένο σιρόπι καφέ | μπισκότο

14,00 €

### BROWNIE TEMPTATION

fudge chocolate | ice-cream vanilla | salted caramel | crumble cacao  
σοκολάτα | παγωτό βανίλια | καραμέλα | μπισκότο

15,00 €

### FRUIT PLATTER

#### ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

25,00 €

### GRANDE FRUITS PLATTER

#### ΜΕΓΑΛΟ ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

45,00 €

### ICE CREAM & SORBETS

vanilla, chocolate | salted caramel | peach sorbet | mango sorbet | lemon sorbet | red fruit sorbet  
βανίλια, σοκολάτα | αλατισμένη καραμέλα | σορμπέ ροδάκινου | σορμπέ μάνγκο  
σορμπέ λεμονιού | σορμπέ κόκκινων φρούτων

4,5, €

per scoop | ανά μπάλα

