

MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/ STARTERS

- Παραδοσιακή τριλογία αλοιφών
Τζατζίκι, πάστα ελιάς και πάστα λιαστής ντομάτας με πίτα. 6 €
Traditional dip trilogy
Tzatziki, pate olives, pate sun-dried tomatoes and pita bread
- Μπρουσκέτα με χειροποίητη μαρμελάδα από τοματίνια, ρόκα και φέτα 7 €
Bruschetta with homemade marmalade of cherry tomatoes, rocket salad and feta cheese
- Ψητά λαχανικά με ταλαγάνι 8,5 €
Grilled vegetables with Talagani cheese
- Ραβασάκι με Ξινομυζήθρα, σουσάμι και χειροποίητο γλυκό πορτοκάλι. 8 €
Love letter with Xinomyzithra cheese, sesame seeds and homemade orange sweet
- Πικάντικη ψητή φέτα με μυρωδικά και αμυγδαλόψιχα 7 €
Baked spiced feta cheese with herbs and almond flakes
- Σπετζοφάι: 9,5 €
Πικάντικα ελληνικά λουκάνικα με πιπεριές και σάλτσα ντομάτας.
Spetsofai:
Spicy Greek sausages with peppers and tomato sauce
- Ψητό σαγανάκι γαρίδας 11 €
Baked Saganaki Shrimp
- Ποικιλία τυριών (για 2 άτομα) 12 €
Cheese platter (for 2)

ΣΑΛΑΤΕΣ/ SALADS

- **Σαλάτα με μήλο και καρύδια**
Ανάμεικτα φρέσκα σαλατικά, μήλο σε φέτες, καρύδια, φλίδες
Γραβιέρας και dressing βαλσάμικου
Apple walnut salad 9,5 €
Mixed greens, apple slices, walnuts, Gruyere cheese flakes and balsamic dressing
- **Χωριάτικη σαλάτα**
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, φέτα, ρίγανη
και ελαιόλαδο
Greek salad 9,5 €
Tomato, cucumber, peppers, onions, capers, feta cheese, oregano and olive oil
- **Σαλάτα με πορτοκάλι και ρόδι**
Ανάμεικτα φρέσκα σαλατικά με πορτοκάλι, ρόδι, τοματίνια και
dressing εσπεριδοειδών
Salad with orange and pomegranate 8 €
Mixed greens with orange, pomegranate cherry tomatoes and citrus dressing

ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ PASTA

- **Καρμπονάρα**
Πένες με κρέμα γάλακτος, μανιτάρια, μπέικον, τυρί edam, αλάτι,
πιπέρι και τυρί τριμμένο.
Carbonara 12€
Penne with cream, mushrooms, bacon, edam cheese, salt, pepper and grated cheese.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/ *MAIN COURSES*

- Ψητό φιλέτο κοτόπουλο με αρωματικό ρύζι μπασμάτι και σάλτσα με λεμόνι και ρίγανη
Grilled chicken breast with aromatic basmati rice and lemon-oregano sauce 13,5 €
- Κορμός μπιφτέκι κοτόπουλο
Κιμάς από κοτόπουλο με κρεμμύδι, ντομάτα, ξύδι, γάλα, αλάτι, πιπέρι, δυόσμο, λάδι, φρυγανιά, και μαϊντανό. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας.
Chicken burgers trunk 16 €
Chicken steak with onion, tomato, vinegar, milk, salt, pepper, mint, oil, toast and parsley . It is accompanied by potato puree.
- Χοιρινή μπιριζόλα με ψητά λαχανικά
Pork chop served with grilled vegetables 15€
- Γεμιστό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με φέτα συνοδευόμενο από αρωματισμένες πατάτες.
Stuffed beef burger with feta cheese accompanied by grilled aromatic potatoes 16 €
- Ψητή μοσχαρίσια μπιριζόλα συνοδευόμενη από μικρή σαλάτα.
Grilled beef steak served with small salad 19 €
- Τσιπούρα σεβριρισμένη με βραστά χόρτα
Grilled sea bream served with wild greens 20€
- Κρέπα κοτόπουλο με μανιτάρια, μπέικον, κοτόπουλο, κρέμα γάλακτος και τυρί edam. Συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα με ντοματίνια και σιρόπι βαλσάμικο
• *Chicken crepe with mushrooms, bacon, chicken, cream and edam cheese. Accompanied by green salad with cherry tomatoes and balsamic syrup* 12 €
- Κρέπα vegetarian με τυρί, μανιτάρια, πιπεριές πολύχρωμες, καλαμπόκι, ντοματίνια και μαρούλι. Συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα, ντοματίνια και σιρόπι βαλσάμικο
Vegetarian crepe with cheese, mushrooms, colorful peppers, corn, cherry tomatoes and lettuce. It is accompanied by green salad, cherry tomatoes and balsamic syrup 10€
- Μοσχαρίσιο ραγού με ταλιατέλες.
Beef ragu with tagliatelle pasta 15€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ/ DESSERTS

- Κορμός μπισκότα με σοκολάτα.
Συνοδεύεται με παγωτό βανίλια. 7 €
Torso biscuits with chocolate. It is accompanied by vanilla ice cream.

- Μπακλαβάς
Φύλλο κρούστα, καρύδια, φιστίκι Αιγίνης και σιρόπι.
Συνοδεύεται με παγωτό καϊμάκι. 6 €
Baklava
Raw leaf, walnuts, pistachio and syrup. It is accompanied by ice cream

- Γιαούρτι με αποξηραμένα φρούτα, μέλι, φουντούκια και καρύδια 5,50 €
Yoghurt with dried fruits, honey, hazelnuts and walnuts