



SALADS

Gorgonzola and Berries Passion 12,00

Ανάμεικτη σαλάτα με πικάντικη gorgonzola, βατόμουρα και crispy πατάτες.

Mixed salad with spicy gorgonzola, raspberries and crispy potatoes.

Sesame, Nuts and Fig Salad 12,00

Σπανάκι baby με ανθότυρο, καβουρδισμένο σουσάμι, καρύδι, παστέλι και dressing σύκου.

Baby spinach with fresh anthytyros cheese, roasted sesame, walnuts, pasteli traditional candy and fig dressing.

Cretan Apaki and Graviera Salad 11,00

Babyρόκα και ανάμεικτη σαλάτα, με απάκι κρήτης, γραβιέρα, λιαστή ντομάτα, ντοματίνια και dressing μουσταρδας με τζιντζερ.

Baby agurula and mixed salad with Cretan apaki, graviera cheese, sundried tomatoes, cherry tomatoes and mustard-ginger dressing.

Mango Pear Salad 10,00

Babyσπανάκι, μάνγκο, αχλάδι, νιφάδες παρμεζάνας με dressing εσπεριδοειδών.

Baby spinach, mango, pear, parmesan flakes with citrus dressing.

STARTERS

Squid on organic pasteli 12,00

Καλαμάρι πάνω σε βιολογικό παστέλι με φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα από άγρια μούρα.

Squid on organic pasteli with fresh herbs and wild berries sauce.

Tears of Mastiha, Mango and Seabass Carpaccio 11,00

Carpaccioλαβρακίου με φοινόκιο, μάνγκο, ραπανάκι, ταρτάρ κολοκυθιού, τραγανά φύλλα σικόρε και άρωμα μαστίχας Χίου.

Seabass carpaccio with fennel, mango, radish, zucchini tartar, crispy chicory leaves and Chios Mastiha.

Fig risotto meets Cretan apaki 10,00

Ριζότο σύκου με απάκι Κρήτης και παλαιωμένη γραβιέρα Fig risotto with Cretanapaki and aged graviera.

Sausage and coconut milk ntolmadakia 9,00

Χωριάτικο λουκάνικο τυλιγμένο σε αχνιστά μαρουλόφυλλα , τραγανά στικς πράσου και σάλτσα από γάλα καρύδας.

Greek rural sausage wrapped in steamed lettuce leaves, crispy leak sticks and coconut milk sauce

Pandaisia on a dakos 9.00

Ντοματίνια, κάπαρη, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά, μους λευκών ελληνικών τυριών και κρητικός ντάκος
Cherry tomatoes, capers, cucumber, scallions, fresh herbs, mousse from greek white cheeses and Cretan dakos

Veggie Nests 8,00

Ψητά λαχανικά σε φωλιές καταφιού με φρέσκα μυρωδικά, βαλσάμικο και μους τυριών

Grilled vegetables on kadaifi fyllo nests with fresh herbs, balsamic and cheese mousse

MAIN DISHES

Rib eye 28,00

Rib eye μοσχαριού σχάρας. Σερβίρεται με baby πατάτες σωτε.

Rib eye steak. Served with sautéed baby potatoes.

Ψαρονέφρι με μυρωδικά και καπνιστό τυρί 17,00

Ψαρονέφρι σχάρας γεμιστό με καπνιστό τυρί, μείγμα φρέσκων μυρωδικών και φασκόμηλο. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά σχάρας.

Pork fillet stuffed with smoked cheese, fresh herbs and sage. Served with grilled vegetables.

Scent of Sea and Lavender 15,00

Φιλεταρισμένο λαβράκι σωτε με σάλτσα λεβάντας και πουρέ σελινόριζας.

Seabass sautéed fillet with lavender sauce and celeriac puree.

Wild rose medallions 14,00

Medallions φιλέτου κοτόπουλου με ξηρούς καρπούς και σάλτσα από άγριατριαντάφυλλα και τζίντζερ. Σερβίρεται με πικάντικα στικς πατάτας.

Medallions of chicken fillet with nuts and wild roses and ginger sauce. Served with spicy potato sticks.

White wine, sausage and mascarpone 13,00

Φρέσκιες παπαρδέλες με χωριάτικο λουκάνικο, τοματίνια και κρέμα τυρί mascarpone.

Fresh pappardelle pasta with rural sausage, cherry tomatoes and mascarpone crème cheese

Veggie coloured pappardelle 9,00

Φρέσκιες παπαρδέλες με κολοκύθι. μελιτζάνα, πιπεριές Φλωρίνης, φινόκιο, τοματίνια και φρέσκα μυρωδικά.

Fresh pappardelle pasta with zucchini, eggplant, Florina peppers, fennel, cherry tomatoes and fresh herbs

DESSERTS

Σουφλέ λευκής σοκολάτας με κάρδαμο. 7,50 White chocolate soufflé with cardamom

Μους ριζόγαλου αρωματισμένο με λεβάντα 5,50 Rice pudding mousse with lavender

Panna Cotta σοκολάτας με passion fruit 5,50 Chocolate Panna Cotta with passion fruit