



Menu

Για το ψωμί / Spreads

<i>Ψωμάκια με ξύγαλο Κρήτης και γαλάκτωμα ντομάτας</i> <i>Bread with Cretan traditional spread cheese and tomato emulsion</i>	2,00€
<i>Τριλογία Mezze / Τυροκαυτερή, τζατζίκι, ταραμοσαλάτα</i> <i>Mezze trilogy / Spicy cheese spread, tzatziki, fish roe mousse</i>	8,50€
<i>Τζατζίκι αρωματισμένο με άνηθο</i> <i>Classic Greek tzatziki</i>	5,50€
<i>Τυροκαυτερή</i> <i>Spicy cheese spread</i>	6,50€
<i>Λευκή ταραμοσαλάτα με πούδρα αμυγδάλου και αυγοτάραχο</i> <i>Fish roe mousse, lemon, bottarga powder</i>	6,50€
<i>Φάβα με κρεμμύδι, ντομάτα και κάπαρη</i> <i>Yellow split pea purée with onion, tomato, and capers</i>	6,80€
<i>Καπνιστή μελιτζάνα με κρέμα καμμένου σκόρδου και μαστίχα</i> <i>Smoked eggplant with garlic cream and mastiha</i>	8,50€
<i>Ελιες</i> <i>Olives</i>	4,50€





Τυριά / Cheese suggestions

Φέτα με λαδορίγανη <i>Feta cheese with olive oil and oregano</i>	6,00€
Γραβιέρα Κουρουνιώτη Αρκαδίας σε τραγανή κρούστα με μαρμελάδα εσπεριδοειδών και μπαχαρικά <i>Gruyere cheese from Arcadia in a crispy crust with citrus jam and spices</i>	9,00€
Μελιτάτο Αρκαδίας στη σχάρα <i>Grilled melitato cheese from Arcadia</i>	9,50€

Σαλάτες / Salads

Ελληνική <i>Classic Greek salad</i>	10,50€
Ντάκος με φέτα, ντομάτα και κάπαρη <i>Cretan barley rusk topped with fresh tomato, feta cheese and caper</i>	9,80€
Χόρτα εποχής (αλμύρα, σταμναγκάθι) <i>Steamed seasonal greens</i>	8,50€
Καστελόριζο με ανάμεικτα λαχανικά, τουρσί και παλαιωμένο ξύδι <i>"Kastelorizo" salad with mesclun, pickles and aged vinegar</i>	9,50€
Πολίτικη με μήλο πίκλα και σταφίδες <i>"Politiki" with cabbage salad, pickled apple and raisins</i>	9,00€
Πανδαισία λαχανικών με αβοκάντο, σύκα, κουκουνάρι & βινεγκρέτ πορτοκαλιού <i>Mixed green salad with avocado, figs, pine nuts & orange vinaigrette</i>	12,50€
Σαλάτα με κουσκουσάκι, δυόσμο, ντομάτα, μαϊντανό, κρεμμυδάκι, κρέμα κατσικίσιου τυριού και σουμάκ <i>Salad with cous cous, mint, tomato, parsley, scallion, goat cream cheese and sumac</i>	10,50€



Ορεκτικά / Appetizers

Γαύρος μαρινάτος <i>Marinated anchovy</i>	7,50€
Τσίρος καπνιστός με μαριναρισμένο φινόκιο και vinaigrette εσπεριδοειδών <i>Smoked mackerel with marinated fennel and citrus vinaigrette</i>	8,50€
Ντολμαδάκια με γιαούρτι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άνηθο <i>Stuffed vine leaves with yogurt, extra virgin olive oil & dill</i>	7,00€
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες <i>Handmade fried potatoes</i>	5,50€
Πατάτες τηγανητές με μους φέτας και πέστο ρίγανης <i>Fried potatoes with feta cheese mousse and oregano pesto</i>	8,00€
Στικς κολοκυθιού με τριμμένη γραβιέρα Αρκαδίας <i>Zucchini sticks with grated Arkadia graviera cheese</i>	8,50€
Κολοκυθοκεφτέδες με τσαλαφούτι, μαύρο σκόρδο και δυόσμο <i>Zucchini fritters with tsalafouti cheese spread, black garlic and peppermin</i>	7,50€
Στριφτοτυρόπιτα με θυμαρίσιο μέλι Βοιωτίας και δίχρωμο σουσάμι <i>Cheese pie with thyme honey from Viotia and two-colored sesame seeds</i>	9,50€
Τηγανιά μανιταριών με πέστο βασιλικού και γραβιέρα Κρήτης <i>Sautéed mushrooms with basil pesto and Cretan graviera cheese</i>	12,00€
Γαύρος τηγανητός <i>Fried anchovies</i>	9,50€
Σαρδέλα σχάρας με λάδι μυρωδικών <i>Grilled sardines with herb oil</i>	10,50€
Καλαμαράκι* τηγανιτό με κρούστα καλαμποκιού <i>Fried squid* with corn crust</i>	13,50€
Καλαμάρι* ψητό, φάβα, λαδολέμονο <i>Grilled squid*, split peas cream, lemon sauce</i>	14,00€
Μύδια αχνιστά, μουστάρδα, μυρωδικά, κρασί <i>Steamed mussels with mustard, herbs, and white wine</i>	12,00€



<i>Γαρίδες* σαγανάκι</i> <i>Shrimp saganaki with tomato and feta cheese</i>	14,50€
<i>Γαρίδες ψητές</i> <i>Grilled shrimps</i>	16,00€
<i>Ψητό χταπόδι*</i> <i>Grilled octopus*</i>	15,50€
<i>Λουκάνικο πράσου</i> <i>Leek sausage</i>	9,00€
<i>Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με κρέμα φέτας</i> <i>Beef meatballs with feta cheese cream</i>	11,00€
<i>Χοιρινή τηγανιά κρασάτη με μυρωδικά της Ελληνικής υπαίθρου</i> <i>Pork sautéed in wine with wild herbs from rural Greece</i>	12,50€





Κυρίως πιάτα / Main courses

Τσιπούρα σχάρας με χόρτα εποχής <i>Grilled sea bream with seasonal steamed greens</i>	17,50€
Φιλεταρισμένο λαβράκι στη σχάρα <i>Grilled sea bass fillet</i>	18,00€
Ψάρι κατά παραγγελία <i>Fish of the day (ask for daily availability)</i>	85,00€/Kg
Μπριζόλα σολομού με σαλάτα ταμπουλέ <i>Salmon steak with tabbouleh salad</i>	23,00€
Μπακαλιάρος με αλιάδα Κεφαλονιάς <i>Fried cod fillet with Kefalonian aliada (garlic dip)</i>	13,00€
Γύρος σολομού <i>Salmon gyros</i>	14,00€
Γύρος κοτόπουλο αλλιώς <i>Chicken gyros Mezze (pulled chicken)</i>	11,50€
Γύρος χοιρινός αλλιώς <i>Pork gyros Mezze (pulled pork)</i>	12,50€
Κεμπάπ πολίτικο με μαριναρισμένο κρεμμύδι και σάλτσα γιαουρτιού <i>Kebab with marinated onion and yogurt sauce</i>	12,50€
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με τριπλομαγειρεμένες πατάτες <i>Beef patty with triple-cooked potatoes</i>	14,50€
Φιλετάκια Black Angus παγιάρ με πουρέ πατάτας <i>Black Angus fillet "pagiar" with potato puree</i>	24,00€
Χοιρινή tomahawk ελληνικής εκτροφής από την Σπάρτη (900γρ.) με τριπλομαγειρεμένες πατάτες <i>Greek farm-raised pork tomahawk from Sparta (900g) with triple-cooked potatoes</i>	24,00€



Σε σούβλα (για 2 άτομα) / On the spit (for 2 people)

Σούβλα θαλασσινών (φρέσκος σολομός/ γαρίδες/καλαμάρι) με σαλάτα ταμπουλέ <i>Seafood spit (fresh salmon/shrimps/squid) with tabbouleh salad</i>	38,00€
Σούβλα κοτόπουλο με ψητά λαχανικά <i>Chicken spit with grilled vegetables</i>	25,00€
Σούβλα μοσχάρι <i>Black angus</i> με τριπλομαγειρεμένες πατάτες <i>Black angus spit with triple-cooked potatoes</i>	52,00€

Παραδοσιακά πιάτα / Traditional courses

Μακαρόνια με μοσχάρισιο κιμά <i>Pasta with ground beef</i>	10,00€
Μουσακάς <i>Moussaka</i>	13,00€
Μακαρούνες με σιγομαγειρεμένο κόκορα ελευθέρας βοσκής <i>Traditional Cretan pasta with slow-braised rooster cooked in tomato sauce</i>	13,50€
Μοσχάρακι κοκκινιστό με χυλοπίτες & γραβιέρα <i>Braised veal in tomato sauce with hilopites pasta and graviera cheese</i>	16,50€
Παραδοσιακό Κρητικό Γαμοπίλαφο <i>Traditional Cretan gamopilafo (Cretan style risotto) with lamb and chicken</i>	14,50€
Αρνίσιο κότσι στο φούρνο με λεμονοριγανάτη σάλτσα και πουρέ πατάτας <i>Lamb shank with oregano and lemon sauce and mashed potatoes</i>	21,00€
Καρμπονάρα αλλιώς (με παραδοσιακά ελληνικά υλικά) <i>Greek style carbonara (with traditional greek ingredients)</i>	15,00€
Γουβετσάκι θαλασσινών <i>Seafood orzo</i>	18,00€
Σπαγγέτι καραβίδα Χαλκίδας με ντομάτα, φέτα και βασιλικό <i>Spaghetti with Halkida crayfish, tomato, feta cheese and basil</i>	19,50€
Γαριδοκαραβιδομακαρονάδα με λεμονάτη σάλτσα και πιπεριές <i>Spaghetti with shrimps, crayfish, lemon sauce and peppers</i>	19,50€



Έξτρα συνοδευτικά / Extra side dishes

Πουρές πατάτας <i>Potato puree</i>	5,00€
Λαχανικά σχάρας <i>Grilled vegetables</i>	7,00€
Ρύζι <i>Rice</i>	4,00€
Ελαιόλαδο 50ml <i>Olive oil 50 ml</i>	2,00€

Γλυκά / Desserts

Σπασμένο μιλφέιγ με παγωτό βανίλια <i>Crushed mille-feuille with vanilla ice cream</i>	7,50€
Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια <i>Baklava with vanilla ice cream</i>	7,50€
Μούς σοκολάτα <i>Chocolate mousse</i>	7,50€

SCAN ME





*Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο και στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Κατεψυγμένο.

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.**

*Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, Services & ΦΠΑ.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.
Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Κ. Παπαθεοδώρου*

*Please inform us of any allergies.
For salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil
Frozen.

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).**

*All prices include municipal taxes, service, VAT.
The restaurant is obliged to provide complaint forms in a special location near the entrance.*

*Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans
une position spéciale à côté de la sortie. Das gaststätte hat Pflicht Protest
Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang.*

Market regulations responsible: K. Papatheodorou

