

À la carte Menu

Σαλάτες – Ορεκτικά

Χειροποίητο ψωμί με ελιές Καλαμών		4,50€
Burrata Κερκίνης ντοματίνια confit / πίκλα αγγουριού / βασιλικός / κουκουνάρι	 	19,00€
Σαλάτα αλμύρα Κολοκύθι / φρέσκα φασολάκια / σουρωτό Πάρου / μοσχολέμονο	 	18,00€
Καπνιστή μελιτζάνα σάλτσα λιαστής ντομάτας / βολάκι Άνδρου / ελαιόλαδο βοτάνων	 	19,00€
Πιπεριές Φλωρίνης καπνιστή πιπεριά / φρέσκα μυρωδικά / ξύδι παραγωγής μας		11,00€
Caraccio φρέσκου ψαριού αγγούρι τартάρ / κάπαρη / πίκλα κρεμμυδιού / μοσχολέμονο		18,00€
Λαδοτύρι Μαρμελάδα ντομάτας / τζίντζερ / πράσινη σαλάτα		12,00€

Κυρίως πιάτα

Ψάρι ημέρας (διαθέσιμο ανάλογα την ημέρα)		20,00€
Ραγού αγριογούρουνου Φάβα / καραμελωμένο κρεμμύδι / καπαρόφυλλα		19,00€
Μελιτζάνα παπουτσάκι μοσχαράκι ραγού / αφράτη μπεσαμέλ / τραγανό μπισκότο θυμάρι Vegan επιλογή, με λαχανικά εποχής	 	21,00€
Κατσικάκι γιουβέτσι σάλτσα ψητής ντομάτας / ξηρός ανθότυρος Νάξου		26,00€
Tagliata μόσχου (300gr) με λαχανικά εποχής και βούτυρο μυρωδικών		37,00€



À la carte Menu

Ποικιλίες

Ποικιλία τυριών		22,00€
Ποικιλία τυριών & αλλαντικών		24,00€

Οι ποικιλίες συνοδεύονται από χειροποίητη μαρμελάδα εποχής, κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα.

Επιδόρπια

Σου Κρέμα βανίλιας / ζεστή σοκολάτα / τραγανό μπισκότο espresso		11,00€
Αχλάδι ποσέ Επιδόρπιος οίνος Ξινόμαυρο / κρέμα αρμπαρόριζας / παστέλι / τραγανό μπισκότο		11,00€
Ganache σοκολάτας με Ξινόμαυρο Μπισκότο βουτύρου / φρέσκα κόκκινα φρούτα / σιρόπι κόκκινων φρούτων		12,00€

Ροφήματα

Ζαγόρι εμφιαλωμένο νερό 1lit	1,50€
Ξινό νερό Φλώρινας 750ml	2,50€
Ξινό νερό Φλώρινας 250ml	1,50€
Αναψυκτικό	1,80€
Χυμός	2,50€
Espresso	2,00€
Τσάι	1,80€

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου
Παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας σε περίπτωση
αλλεργίας ή δυσανεξίας



À la carte Menu

Appetizers

Handmade bread with olives from Kalamata		4,50€
Burrata from Kerkini lake Tomato confit / pickled cucumber / basil / pine nuts	 	19,00€
Almira salad Zucchini / fresh beans / souroto cheese from Paros / lime	 	18,00€
Smoked Eggplant Sundried tomato paste / volaki cheese from Andros / herb oil	 	19,00€
Red peppers from Florina Smoked peppers / fresh herbs / Kir Yianni vinegar		11,00€
Fish carpaccio Cucumber tartare / capers / pickled onions / lime		18,00€
Cheese from Mytilene Tomato jam / ginger / fresh salad		12,00€

Hot Dishes

Fresh fish Fresh vegetables/ red pepper sauce / fennel chutney		20,00€
Boar ragu Split peas / caramelized onion / caper leaves		19,00€
Papoutsaki eggplant Beef ragu / bechamel sauce / thyme crumble Vegan with fresh vegetables	 	21,00€
Lamb giouvetsi Smoked tomato sauce / cheese from Naxos		26,00€
Beef tagliata (300gr), Fresh vegetables / herb butter		37,00€



À la carte Menu

Platters

Cheese platter	🌿 22,00€
Cheese and cold cuts platter	24,00€
*handmade jam, bread sticks and dried fruits	

Desserts

Choux	
Vanilla cream / hot chocolate / espresso crumble	🌿 11,00€
Poached pear in Xinomavro	
Berry root cream / sesame pastel / butter crumble	🌿 11,00€
Chocolate ganache with Xinomavro red fruits / almond biscuit	🌿 12,00€

Drinks

Zagori, mineral water 1lit	1,50€
Xino nero, naturally sparkling water 750ml	2,50€
Xino nero, naturally sparkling water 250ml	1,50€
Soft drink	1,80€
Juice	2,50€
Espresso	2,00€
Tea	1,80€

Executive Chef: Kiriaki Fotopoulou
Please let us know if you have any food allergies or intolerances.

