



## Menu 2022

Bread & Dip Garlic and Herb marinated Feta | 3 €

Ψωμί & Μαριναρισμένη Φέτα με μυρωδικά | 3€

### Starters

#### Ορεκτικά

Tuna & Beef tartare with aged egg yolk | 18€

Ταρτάρ τόνου & μοσχαριού με παλαιωμένο κρόκο αυγού | 18€

Pan Seared Scallops charred tomato vinaigrette | 16€

Χτένια με vinaigrette ντομάτας | 16€

Oysters pickled onion | sea water | chili | lemon | 20€ 4 pieces | 40€ 8 pieces | 5€ per piece

(ask for availability)

Στρείδια | κόκκινο κρεμμύδι πίκλα | νερό θάλασσας | πιπεριά chili | λεμόνι | 20€ 4 τεμάχια | 40€ 8 τεμάχια | 5€ το κάθε τεμάχιο (ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα)

Ceviche sea bass | avocado | cucumber | onion | coriander | passion fruit dressing | 16€

Ceviche λαβράκι | αβοκάντο | αγγούρι | κρεμμύδι | κόλιανδρος | passion fruit dressing | 16€

Santorini Salad cherry tomatoes | cucumber | caper leaves | olives | "chloro" cheese | salty anchovy | onion | breadcrumbs | 18€

Σαλάτα Σαντορίνης| τοματάκι| αγγούρι| καπαρόφυλλα|ελιές| τυρί  
Χλωρό Σαντορίνης| γαύρος μαρινάτος| κρεμμύδι| κρίθινα  
παξιμάδια| 18€

Crab Salad avocado | mango | radish | sesame | passion fruit  
dressing| 20€

Σαλάτα με ψίχα Ελληνικού μπλε καβουριού | αβοκάντο | μάνγκο |  
ραπανάκι| passion fruit dressing| 20€

Pear & Gorgonzola Salad granola | pomegranate | onion | vanilla fig  
dressing| 22€

Σαλάτα με αχλάδι & Gorgonzola| γκρανόλα ξηρών καρπών| ρόδι|  
κρεμμύδι| dressing με βανίλια & σύκο| 22€

#### Fish & Pasta

#### Ψάρι & Ζυμαρικά

Sea bass Fillet pea puree | potatoes | yogurt | lemon foam| 25€

Λαβράκι φιλέτο | πουρές αρακά | πατάτες | γιαούρτι| αφρός  
λεμονιού| 25€

Fava Octopus | onion glazed | black garlic| 23€

Φάβα χταπόδι | καραμελωμένο κόκκινο κρεμμύδι| μαύρο σκόρδο| 23€

Orzo lobster safran | avocado mousse | prosciutto crisp| 33€

Κριθαρότο Αστακού με σαφράν| mousse αβοκάντο | τραγανό  
προσούτο| 33€

Tagliatele garlic tomato | caper | bread crumble| 18€

“Σκορδομακάρονα” ντομάτα | κάπαρη| τραγανή κρούστα ψωμιού &  
μυρωδικών| 18€

## Meat

### Κρέας

Vinsanto organic pork chop | mushrooms | potatoes | 29€

Βιολογική μπριζόλα χοίρου | Vinsanto | μανιτάρια | πατάτες | 29€

Chicken roasted grapes sauce | mashed sweet potatoes | 28€

Κοτόπουλο | σάλτσα από ψητά σταφύλια | πουρές γλυκοπατάτας | 28€

Lamb chops potato cake | carrots confit | tomato sauce | salsa verde | 29,5€

Παϊδάκια Αρνιού | κέικ πατάτας | καρότα κονφι | σάλτσα ντομάτας | σάλτσα Verde | 29,5€

Burger Smash | smoky aioli | roasted onion | "graviera Naxos" | potatoes | 20€

Burger Smash | καπνιστή aioli | ψητό κρεμμύδι | γραβιέρα Νάξου | πατάτες | 20€

Crispy Mushroom Burger | vegan coleslaw | avocado mousse | smoky paprika potatoes | 18€

Τραχανό Burger μανιταριών | vegan coleslaw | αβοκάντο mousse | πατάτες με καπνιστή πάπρικα | 18€

Ribeye | asparagus | corn | "salami Leukadas" | chimichurri sauce | 39€

Ribeye | σπαράγγια | καλαμπόκι | σαλάμι Λευκάδας | chimichurri sauce | 39€

## Kid's menu

### Παιδικό menu

Chicken finger | pink sauce | potatoes | 13€

Τραγανά φιλετάκια κοτόπουλου | ροζ sauce | πατάτες | 13€

Tagliatele with marinara sauce | 11€

Ταλιατέλες με σάλτσα ντομάτας | 11€

## Desserts

### Επιδόρπια

Chocolate & Butterscotch tart with hazelnuts | 12€

Τάρτα σοκολάτας | καραμέλα βουτύρου | καραμελωμένα  
φουντούκια | 12€

Profiterole pistachio cream | 12€

Προφιτερολ με κρέμα από φυστίκια Αιγίνης | 12€

Baklava Parfait "kaimaki" ice cream | sour cheery | 11€

Μπακλαβάς σπασμένος | παγωτό καϊμάκι | γλυκό του κουταλιού  
βύσσινο | 11€

Sorbet Trilogy with fresh fruits | 9€

Τριλογία Σορμπε με φρέσκα φρούτα | 9€

Cheese Selection | 12€

Συνοδευτικό πιάτο τυριών | 12€