

σαλάτες / salads

Γαία (V+)

Πράσινη και κόκκινη λόλα, βαλεριάνα, παντζάρια, μπλε τυρί, κάσιους, πορτοκάλι και σάλτσα πορτοκαλιού

"Gaia" (Earth) (V+)

Green and red verdure, valerian, beetroots, blue cheese, cashews, orange fillet and orange dressing

€10,90

Πανδαισία (V+)

Πράσινη και κόκκινη λόλα, ρόδι, γραβιέρα, αποξηραμένα σύκα, καρύδια, πετιμέζι και σάλτσα με μέλι και βαλσαμικό ξύδι

"Pandesia" (V+)

Green and red verdure, pomegranate, gruyere cheese, dry figs, nuts, grape honey and balsamic dressing with honey

€12,90

Σαντορινιά σαλάτα (V+)

Με τοματίνια, μους φέτας, κριθαρομπουκιές, κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Greek santorinian salad (V+)

Cherry tomatoes, feta mousse, barley bread bites, onion, cucumber, caper and extra virgin olive oil

€12,90

Ντάκος Κρητικός (V+)

Με φρέσκια τομάτα, ξινομυζήθρα Κρήτης και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Cretan "Dakos" (V+)

Rusk with fresh chopped tomato, Cretan "xinomitzythra" soft cheese and extra virgin olive oil

€9,50

ορεκτικά / starters

Γιαουρτοσκόρδιο (Τζατζίκι) (V+)

Tzatziki dip (V+)

Made with Greek yogurt, carrot, cucumber, garlic and extra virgin olive oil

€4,80

Τυροκαυτερή (V+)

Spicy cream cheese dip (V+)

Made with feta cheese, Greek yogurt, red baked peppers and chili peppers

€5,60

Μαλακά τυροπαλάκια φέτας (V+)

Σερβίρονται πάνω σε σπιτική μαγιονέζα λιαστής τομάτας

Soft feta cheese balls (V+)

Served on our home-made sundried tomato mayonnaise

€6,90

Φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες στη σέσουλα (V++)

Freshly cut country style potato fries (V++)

Served on a traditional bailer

€6,50

Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης (V++)

Συνοδεύονται από ντιπ τζατζίκι (V+)

Santorini's famous tomato fritters (V++)

Served with tzatziki dip (V+)

€7,70

Χοιρινή τηγανιά

Σε σάλτσα μουστάρδας με σκόρδο και πιπεριά

Tender pork bites

In mustard garlic sauce with peppers

€11,80

Γαρίδες τεμπούρα σε σάλτσα με γλυκό τσίλι (V)

Συνοδεύονται από σαλάτα κινόα

Shrimp tempura in sweet chili sauce (V)

Served with quinoa salad

€14,80

Ποικιλίαμανιταριών με σκόρδο, λεμόνι και βούτυρο (V+)

Variety of mushrooms with garlic, butter and lemon (V+)

€7,30

<p>Φέτα σε χωριάτικο φύλλο κρούστας με κερασόμελο (V+) Αρωματισμένη με μαστίχα Χίου Feta cheese in pie crust, topped with cherry-honey (V+) Flavored with mastic from Chios Island</p>	€7,80
<p>Φάβα Σαντορίνης με φουντούκι και καραμελωμένα κρεμμύδια (V++) Fava beans from Santorini (V++) Topped with crushed nuts and caramelized onions</p>	€7,50
<p>Πιτάκι γεμιστό με χοιρινή πανσέτα Με σπιτική σάλτσα μουστάρδα-μαγιονέζα και ψιλοκομένο καρότο Pitta bread stuffed with pork pancetta strips With our home-made mustard-mayonaise sauce and chopped carrots</p>	€8,50
<p>Λουκάνικα σχάρας γεμιστά με φέτα και λαχανικά Συνοδεύονται από σπιτική σάλτσα μουστάρδας Grilled sausages stuffed with feta cheese and vegetables Served with our home-made mustard sauce</p>	€9,90
<p>Χαλούμι σχάρας με τσάννεϊ τομάτας και βασιλικό (V+) Grilled "Halloumi" cheese topped with tomato chutney and basil (V+)</p>	€7,90
<p>Μπουγιουρντί Σαλονικιώτικο πικάντικο (V+) Spicy "Bougiourdi" (V+) Baked feta cheese with tomato, bukovo pepper and chili peppers</p>	€7,90
<p>Σουτζούκι πικάντικο Αρμένικο Συνοδεύεται από ζεστά πιτάκια και ντιπ γιαούρτι αρωματισμένο με δυόσμο Spicy Armenian "soutzouki" made of beef and lamb meat Served with freshly baked pita bread and yogurt dip flavored with fresh spearmint</p>	€6,80

ριζότο & ζυμαρικά / risotto & pasta

Ριζότο "γεμιστά" με μους φέτας (V+)

Με καρτέ πράσινης και κόκκινης πιπεριάς, φρέσκια τομάτα και βασιλικό

Greek vegetarian risotto with feta cheese mousse (V+)

With chopped green and red peppers, fresh tomato and basil

€11,90

Ριζότο "al tartufo" (V+)

Ποικιλίαμανιταριών, με κρέμα τρούφας, σβησμένα με βινσάντο Σαντορίνης

Risotto "al tartufo" (V+)

Variety of mushrooms with truffle cream, cooked in vinsanto sweet wine sauce

€13,80

Λιγκουίνι κοτόπουλο μεμανιτάρια σε λευκή σάλτσα

Με ινδική καρύδα και γλυκιά-πικάντικη σάλτσα

Linguini with chicken and mushrooms in rich white cream sauce

With Indian coconut and sweet chili sauce

€13,50

Μακαρονάδα θαλασσινών (Μαρινάρα) (V)

Με φρέσκα μύδια και γαρίδες, σε σάλτσα τομάτας, σβησμένα με ούζο

Seafood pasta in "marinara" sauce (V)

With fresh mussels and shrimps cooked in tomato sauce flavored with ouzo

€17,00

κυρίως πιάτα / main courses

Χοιρινά πανσετάκια αρωματισμένα με λάδι τρούφας Συνοδεύονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες Pork pancetta strips flavored with truffle oil Served with fresh country fries	€13,80
Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλου με σάλτσα γραβιέρας Συνοδεύεται με φρεσκοβουτυρωμένο ρύζι Tender chicken fillet in gruyere cheese sauce Served with freshly-buttered rice	€13,90
Σουβλάκι κοτόπουλο φιλέτο με φρεσκοψημένα πιτάκια Σερβίρεται με τομάτα και σπιτική σάλτσα μουστάρδας Chicken fillet souvlaki with freshly baked pita bread Served with tomato and our home-made mustard sauce	€15,80
Πανσέτα φούρνου με σάλτσα Hoisin Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα Roasted pork pancetta with Hoisin sauce Served with fresh green salad	€15,90
Burger μοσχαρίσιο (200γρ) με φρέσκες τηγανητές πατάτες Με τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, τομάτα, μπέικον, μαγιονέζα και σως ταρτάρ Beef cheese burger (200gr) with fresh country fries With cheddar cheese, caramelized onions, iceberg, tomato, bacon, mayonnaise and tartar sauce	€15,80
Χοιρινή καπνιστή μπριζόλα (400γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες Smoked pork steak (400gr) Served with fresh country fries	€17,80
Αρνίσιο σιγοψημένο κότσι με σως Βινσάντο Σερβίρεται πάνω σε πουρέ πατάτας αρωματισμένο με λουίζα Roasted slow cooked lamb shank topped with Vinsanto sauce Served with home-made potato puree flavored with louise	€23,70
Χοιρινό κότσι (700-900γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και σάλτσα μουστάρδας Roasted pork shank with crispy crust (700-900gr) Served with fresh country fries, our home-made mustard and spicy sauces	€27,80
Μπριζόλα χοιρινή - Τόμαχικ (700γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες και σάλτσα μουστάρδας-μαγιονέζας Tomahawk pork steak (700gr) Served with fresh country fries and our home-made mustard-mayo sauce	€26,90
Ταλιάτα μοσχαρίσια Black Angus (300γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, σπιτική πικάντικη σάλτσα και ανθό αλατιού Black Angus beef tagliata steak (300gr) Served with fresh country fries, our home-made spicy sauce and sea salt flower	€32,90
T-Bone μοσχαρίσιο ωρίμανσης (600-700γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και σάλτσα μουστάρδας T-Bone beef steak matured for 40 days (600-700gr) Served with fresh country fries, our home-made mustard and spicy sauces	€39,90
Μπριζόλα σταυλίσια μοσχαρίσια ωρίμανσης - Τόμαχικ (900-1.100γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και σάλτσα μουστάρδας Tomahawk beef steak matured for 40 days (900-1.100gr) Served with fresh country fries, our home-made mustard and spicy sauces	€59,80

γλυκά / desserts

Σοκόλαση (V+)

Ζεστό σπιτικό σουφλέ σοκολάτας, με παγωτό βανίλια και σιρόπι καραμέλας

Choco-hell (V+)

Warm home-made chocolate soufflé with vanilla ice cream and caramel syrup

€8,50

Παύλοβα (V+)

Ρανίονα (V+)

Meringue, whipped cream, crème patisserie, strawberries and strawberry coulis

€9,90

Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού (V+)

Greek yogurt topped with traditional spoon sweet (V+)

€5,20

Κρεμ Μπρουλέ (V+)

Crème Bruleè (V+)

A rich custard base topped with a contrasting layer of hard caramel flavored with vanilla

€6,90

Σπιτικό παγωτό με γεύση Μακεδονικού χαλβά (3 μπάλες) (V+)

Σερβίρεται με αποξηραμένα σύκα και σως καραμέλας

Home-made ice cream with Macedonian halvah flavor (3 scoops) (V+)

Topped with dry figs and caramel sauce

€7,50

Παγωτό ή σορμπέ σε διάφορες γεύσεις (2 μπάλες) (V+)

Ice cream or sorbet in a variety of flavors (2 scoops) (V+)

€6,50