

σαλάτες / salads

Καλοκαιρινή σαλάτα

Με βαλεριάνα, πεπόνι, νεκταρίνι, τραγανό prosciutto και βινεγκρέτ με βαλσάμικο και μέλι

€14,50

Summer salad

With valerian, melon, peach, crispy prosciutto and honey-balsamic vinaigrette

Γαία (V+)

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

€9,90

"Gaia" (Earth) (V+)

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

Πανδαισία (V+)

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

€11,90

"Pandesia" (V+)

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

Σαντορινιά σαλάτα (V+)

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

€10,90

Greek santorinian salad (V+)

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

Ντάκος Κρητικός (V+)

Με φρέσκια τομάτα, πατέ ελιάς, κάπαρη, ξινομυζήθρα Κρήτης και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

€8,50

Cretan "Dakos" (V+)

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

ορεκτικά / starters

Γιαουρτοσκόρδιο (Τζατζίκι) (V+)

Tzatziki dip (V+)

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

€4,50

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

Φρέσκα μύδια αχνιστά (V)

Αρωματισμένα με τζίντζερ, μοσχολέμονο και τσίλι

Fresh steamed mussels (V)

Flavored with ginger, lime and chili

€11,90

Φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες στη σέσουλα (V++)

Freshly cut country style potato fries (V++)

Served on a traditional bailer

€6,50

Μπρουσκέτα κυπριακής πίτας με μοτσαρέλα και τομάτα (V+)

Σερβίρεται με γλυκό τοματάκι και φρέσκο βασιλικό

€7,50

Bruschetta of Cypriot pitta bread with mozzarella and tomato (V+)

Topped with tomato spoon sweet and fresh basil

Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης (V++)

Συνοδεύονται από ντυπ τζατζίκι (V+)

€7,50

Santorini's famous tomato fritters (V++)

Served with tzatziki dip (V+)

Ρολά γεμιστά με Σαντορινιό λουκάνικο και τυρί

Συνοδεύονται από πικάντικη σπιτική σάλτσα

€5,50

Fried spring rolls stuffed with Santorinian sausage and cheese

Served with our home-made spicy sauce

Κολοκυθάκια τηγανητά (V++)

Συνοδεύονται από ντυπ τζατζίκι (V+)

€6,90

Fried zucchini sticks (V++)

Served with tzatziki dip (V+)

Σεβίτσε από φρέσκο ψάρι ημέρας με σως εσπεριδοειδών (V)

Ceviche from fresh fish of the day flavored with citrus sauce (V)

€15,90

Φάβα Σαντορίνης με χταπόδι (V)

Fava beans from Santorini with octopus (V)

€8,90

Ποικιλίαμανιταριών με σκόρδο, λεμόνι και βούτυρο (V+)

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

€6,50

Φέτα σε χωριάτικο φύλλο κρούστας με κερασόμελο (V+)

Αρωματισμένη με μαστίχα Χίου

€7,50

Feta cheese in pie crust, topped with cherry-honey (V+)

Flavored with mastic from Chios Island

Τηγανιά απάκι με τοματίνια

Fried "apaki" meat with grilled cherry tomatoes

€7,90

"Apaki" is a traditional local type of delicatessen meat, made from lean pork, seasoned and cured,

smoked with olive wood together with local herbs such as sage, marjoram and thyme

Φάβα Σαντορίνης με φουντούκι και καραμελωμένα κρεμμύδια (V++)

Fava beans from Santorini (V++)

€7,50

Topped with crushed nuts and caramelized onions

Πιτάκι γεμιστό με χοιρινή πανσέτα

Με σπιτική σάλτσα μουστάρδα-μαγιονέζα και ψιλοκομμένο καρότο

Pitta bread stuffed with crispy pork pancetta strips

With our home-made mustard-mayonaise sauce and chopped carrots

€8,00

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

€8,90

Χαλούμι σχάρας με τσάννεϊ τομάτας και βασιλικό (V+)

Grilled "Halloumi" cheese topped with tomato chutney and basil (V+)

€7,90

Μπουγιουρντί Σαλονικιώτικο πικάντικο (V+)

Spicy "Bougiourdi" (V+)

Baked feta cheese with tomato, bukovo pepper and chili peppers

€7,90

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

€5,90

ριζότο & ζυμαρικά / risotto & pasta

Ριζότο "γεμιστά" με μους φέτας (V+)

Με καρέ 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

€9,90

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

€12,90

Ριζότο θαλασσινών με σαφράν (V)

Με φρέσκα μύδια, γαρίδες και φρέσκο κρεμμυδάκι

Seafood risotto with saffron (V)

With fresh mussels, shrimps and spring onion

€17,20

Ριζότο παντζάρι με μουχλοτύρι (V+)

Beetroot risotto with greek blue cheese (V+)

€12,00

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

€11,90

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

€14,50

κυρίως πιάτα / main courses

Φρέσκο ψάρι ημέρας με κρέμα κολοκύθι και αλμύρες (V)	€25,90
Fresh fish fillet on zucchini cream with savory greens tempura (V)	
Χοιρινά πανσετάκια αρωματισμένα με λάδι τρούφας Συνοδεύονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες	€12,90
Pork pancetta strips flavored with truffle oil Served with fresh country fries	
Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλου με σάλτσα γραβιέρας Συνοδεύεται με φρεσκοβουτυρωμένο ρύζι	€12,90
Tender chicken fillet in gruyere cheese sauce Served with freshly-buttered rice	
Σουβλάκι κοτόπουλο φιλέτο με φρεσκοψημένα πιτάκια Σερβίρεται με τομάτα και σπιτική σάλτσα μουστάρδας	€14,50
Chicken fillet souvlaki with freshly baked pita bread Served with tomato and our home-made mustard sauce	
Τραγανή πανσέτα φούρνου με σάλτσα Hoisin Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα	€13,90
Roasted crispy pork pancetta with Hoisin sauce Served with fresh green salad	
Burger μοσχάρισιο (200γρ) με φρέσκες τηγανητές πατάτες Με τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, τομάτα, μπέικον, μαγιονεζα και σως ταρτάρ	€14,90
Beef cheese burger (200gr) with fresh country fries With cheddar cheese, caramelized onions, iceberg, tomato, bacon, mayonnaise and tartar sauce	
Χοιρινή καπνιστή μπριζόλα (400γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες	€16,90
Smoked pork steak (400gr) Served with fresh country fries	
Αρνίσιο σιγοψημένο κότσι με σως Βινσάντο Σερβίρεται πάνω σε πουρέ πατάτας αρωματισμένο με λουίζα	€21,90
Roasted slow cooked lamb shank topped with Vinsanto sauce Served with home-made potato puree flavored with louise	
Χοιρινό κότσι (700-900γρ) Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και σάλτσα μουστάρδας	€23,90

Roasted pork shank with crispy crust (700-900gr)

Served with fresh country fries, our home-made mustard and spicy sauces

Ταλιάτα μοσχαρίσια Black Angus (300gr)

Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, σπιτική πικάντικη σάλτσα και ανθό αλατιού

€28,90

Black Angus beef tagliata steak (300gr)

Served with fresh country fries, our home-made spicy sauce and sea salt flower

T-Bone μοσχαρίσιο ωρίμανσης (600gr)

Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και σάλτσα μουστάρδας

€35,90

T-Bone beef steak matured for 6-8 weeks (600gr)

Served with fresh country fries, our home-made mustard and spicy sauces

Μπριζόλα σταυλίσια μοσχαρίσια ωρίμανσης - Τόμαχικ (700gr)

Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες, πικάντικη σάλτσα και σάλτσα μουστάρδας

€39,90

Tomahawk beef steak matured for 6-8 weeks (700gr)

Served with fresh country fries, our home-made mustard and spicy sauces

γλυκά / desserts

Σοκόλαση (V+)

Ζεστό σπιτικό σουφλέ σοκολάτας, με παγωτό βανίλια και σιρόπι καραμέλας

€8,50

Choco-hell (V+)

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

Εκμέκ κανταΐφι (V+)

Ekmek kadayifi (V+)

€7,50

A bread pudding dessert served with "kaymak" which is a special kind of clotted cream

Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού (V+)

Greek yogurt topped with traditional spoon sweet (V+)

€5,20

Κρεμ Μπρουλέ (V+)

Crème Bruleè (V+)

€6,50

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

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

Σερβίρεται με αποξηραμένα σύκα και σως καραμέλας

€7,50

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

Topped with dry figs and caramel sauce

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

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

€5,90