

# A LA CARTE

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

- Χειροποίητο ψωμί** 2 ειδών συνοδευμένο με ντόπιες αλοιφές. 4.00 €  
**Freshly baked, handmade bread** (2 types) served with local spreads.
- Φουσκόπιτες Σαντορίνης** με μέλι και ξινομυζήθρα. 🌱 🌿 12.00 €  
**Santorinian puffed pita breads** with honey and xinomyzithra cheese.
- Γιαπράκια γαρίδας** με γαλάκτωμα γαρίδας και σπασμένο Σαντορινιό χλωροτύρι. 🍤 🌱 🌿 17.00 €  
**Stuffed gyapraks (vine leaves)** with minced shrimp, shrimp cream and crushed local "chloro" cheese.
- Περικαφή (: ψημένο ψωμί με λαδολέμονο) παλαμίδας** με πάστα σαρδέλας, μαγιονέζα σέλινου, κρίταμο, αγκινάρα και λιαστό τοματάκι Σαντορίνης. 🍷 10.00 €  
**Skipjack tuna "Perikaffi" (: grilled bread slice)** served with sardine paste, celery mayonnaise, samphire, artichoke and Santorinian dried tomatoes.
- Μαριναρισμένο ψάρι** με χυμό εσπεριδοειδών, κρέμα αβοκάντο και πράσινο μήλο. 🍷 🌱 🌿 19.00 €  
**Fish marinated** in citrus fruit juice, avocado cream and green apple.
- Οσπριάδα** με καπνιστό χέλι, τομάτα, κολοκύθι και αρωματικά. 🍷 16.00 €  
**Osprida (: beans & chickpeas variety)** with smoked eel, tomato, zucchini and aromatic herbs.
- Απόχτι μοσχαρίσιο** με τραγανό κανταΐφι, κρέμα φιστικού Αιγίνης και γραβιέρα Κρήτης. 21.00 €  
**Veal "Arochli" (: carpaccio)** with crunchy kataifi, pistachio cream from Aegina PDO and Cretan gruyère cheese PDO.
- "Ο δικός μας τοματοκεφτές"** με μαρμελάδα τομάτας, γιαούρτι, κολοκύθι αγγούρι και τραγανή γραβιέρα. 🌿 16.00 €  
**"Our tomato fritter"** with tomato jam, yogurt, zucchini, cucumber and crunchy gruyère cheese.
- Λουκουμάς φέτας** με αρωματική σαλάτα και σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης. 🌿 🌱 17.00 €  
**Feta donut** with salad and Florina pepper PDO sorbet.
- Χταπόδι ψητό** με φάβα Σαντορίνης, κρεμμυδάκια, κάπαρη και λιαστά ντοματίνια. 🌱 🌿 🍷 21.00 €  
**Grilled octopus** with local delicacy Santorinian fava PDO (: yellow split-pea purée), onions, caper and dried tomatoes.

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- Τραγανή πράσινη σαλάτα** με κατσούνι, παντζάρι και φινόκιο. 🌱 🌿 13.00 €  
**Crunchy green salad** with cucumber, beetroot and fennel.
- Μαριναρισμένη τομάτα** με κριθινή κουλούρα, κοπανιστή Μυκόνου και τσιτσιραβλα. 🌿 14.00 €  
**Marinated tomato** with barley roll, koranisti Mykonos PDO cheese and "tsitsiravla" greens.
- Τραγανά κολοκυθάκια** με λαδόπιτα Ρόδου, ανθότυρο, μαυροκούκι και δυόσμο. 🌿 16.00 €  
**Crunchy zucchinis** with Rhodes' olive-oil pie, anthotyros cheese, black sesame and mint.

## A LA CARTE

### ΚΥΡΙΩΣ | MAIN COURSE

- Καλαμαράκι ψητό** με κρέμα ζεστής σκορδαλιάς, παντζάρια, αγγούρι και αλμύρα. 🌿 ⚡ 🍷 🍷 🍷 28.00 €  
**Grilled calamari** with "skordalia" (: warm and creamy garlic dip), beetroot, cucumber and almyra greens.
- Κροκέτα μουσακά** με κρέμα ψητής πιπεριάς και ανθότυρο. ⚡ 24.00 €  
**Moussaka croquette** with grilled pepper cream and anthotyros cheese.
- Γεμιστά κοχύλια** με τартάρ γαρίδας, κρέμα θαλασσινών και αχνιστά μύδια. ⚡ 20.00 €  
**Stuffed Conchiglie pasta** with shrimp tartare, seafood cream and steamed mussels.
- Ριζότο ανοιχτού ντολμά** με μοσχαρίσιο κιμά και αρωματικό γιαούρτι. 🌿 ⚡ 27.00 €  
**Risotto in open dolma** with minced beef and fragrant yogurt.
- Λαβράκι ψητό** με μανέστρα, κρόκο Κοζάνης και μπολονέζ από απάκι. 🍷 🍷 🍷 27.00 €  
**Grilled sea bass** with orzo barley, Krokos Kozanis PDO "Greek saffron" and bolognese from "araki" (: cured pork).
- Ψητό κουνουπίδι** με κρέμα ρεβιθάδας με ταχίνι, καραμελωμένα φουντούκια και αρωματική σαλάτα. 🌿 🌿 14.00 €  
**Grilled cauliflower** with chickpea cream with tahini, caramelized hazelnuts and fragrant salad.
- Παπαρδέλες παστισάδα** με τρυφερό κοτόπουλο, τραγανή πέτσα κοτόπουλου και κρέμα γραβιέρας. 24.00 €  
**Greek "Pastitsada"** with rappardelle with tender chicken, crunchy chicken skin and gruyère cheese cream.
- Μοσχαράκι κόντρα** με κρέμα μελιτζάνας, πραλίνα φουντούκι, ψητά καρότα και σάλτσα μόσχου με πετιμέζι και μούρα. 🌿 31.00 €  
**Veal striploin** with eggplant cream, hazelnut praline, roasted carrots and veal sauce with molasse and berries.

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

- "Ένα διαφορετικό γαλακτομπούρεκο"** καραμελωμένο φύλλο κρούστας με κρέμα ρυζιού, ζελέ μελιού και παγωτό μαστίχα. ⚡ 🍷 15.00 €  
**"Alternative galaktoboureko"** caramelized filo pastry with rice cream, honey jelly, and mastiha ice cream.
- Dacquoise μπαχαρικών** με χουρμά, παγωτό γλυκοπατάτας και κομποτέ φρούτων με καρύδια. 🌿 15.00 €  
**Dacquoise of spices** with date, sweet potato ice cream and fruit compôte with walnuts.
- Κέικ χαρούπι** με namelaka σοκολάτας, σορμπέ κόκκινων φρούτων και τραγανή σοκολάτα. 🍷 15.00 €  
**Carob cake** with chocolate namelaka, red fruit sorbet and crunchy chocolate.