

ΨΩΜΙ/BREAD

Φρεσκοψημένο χειροποίητο ψωμί με παρθένο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού
Freshly-baked handmade bread, with extra virgin olive oil and fleur de sel

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Πράσινη Σαλάτα με τραγανά λαχανικά, τοματίνια και βινεγκρέτ από σινάπι
Green salad with crispy vegetables, cherry tomatoes and charlock mustard vinaigrette

~
Ελληνική σαλάτα
Greek Salad

~
Μοτσαρέλα με Ψητά Λαχανικά και Πέστο Βασιλικού
Mozzarella with roasted vegetables and fresh basil pesto

ΩΜΑ/RAW

Ceviche Λαβράκι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή και πιπεριές
Seabass ceviche marinated in citrus-fruits juice and peppers

~
Μοσχάρι Ταρτάρ με σόγια, φρέσκα μυρωδικά & λαχανικά, σε κόκκαλο με μεδούλι
Beef Tartare with soya and fresh herbs & vegetables on a bone marrow

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/APPETIZERS

Γεμιστά Κολοκύθια με μανιτάρια γκρατιναρισμένα με Vegan τυρί (VG)
Stuffed courgettes with gratinated mushrooms with Vegan Cheese

~
Κροκέτες Τυριού με πικάντικο μέλι, αμύγδαλο και θυμάρι
Cheese croquettes with spicy honey, almond and thyme

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΠΙΝΣΑ/PASTA & PINSIA

Pinsa με Καπνιστή Πανσέτα τυρί Ταλέτζιο και Γκοργκοντζόλα
Pinsa with smoked pancetta, taleggio and gorgonzola

~

Νιόκι με Γαρίδες* και σάλτσα από τον ζωμό τους
Gnocchi with shrimp and sauce from their broth

~

Ραβιόλια γεμιστά με τυρί και ραγού μανιταριών
Cheese ravioli with mushroom ragu

~

Ριζότο με παλαιωμένο ρύζι με τρούφα και μανιτάρια
Mushroom risotto with black truffle

~

Γιουβέτσι με κοκκινιστό μάγουλο και παλαιωμένη γραβιέρα
Red sauce Giouvetsi orzo stew with beef cheeks and aged parmesan

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/MAIN DISHES

Φιλέτο Σολομού/Salmon fillet

~

Κοτόπουλο στη Σχάρα/Chicken on the Grill

~

Τα Κεφτεδάκια της Φωτεινής/Fotini's beef meatballs

~

Flap Steak Black Angus

~

Rib Eye Black Angus

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ/SIDE DISHES

Ψητά Μανιτάρια (VG)/Roasted mushrooms

~

Πουρές Πατάτας/Mashed potatoes

~

Πατάτες Τηγανητές (VG)/Fried potatoes

~

Μάυρο Άγριο Ρύζι/Black wild rice

ΤΥΡΙΑ/ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ/CHEESE & CHARCUTERIE BOARDS

ΤΥΡΙΑ/*Cheeses*

~

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ/*Charcuterie*

~

ΤΥΡΙΑ – ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ/*Mixed Cheese & Charcuterie*

ΓΛΥΚΑ/DESSERTS

Τιραμισού/*Tiramisu*

~

Paris-Brest με σοκολάτα και βατόμουρα
Paris-Brest with chocolate and berries

~

Καραμελωμένη Λευκή Σοκολάτα με πραλίνα και φρούτα του πάθους
Caramelized white chocolate with praline and passion fruits

~

Τάρτα Λεμόνι/*Lemon Tart*

Για οποιαδήποτε αλλεργία, παρακαλούμε, ενημερώστε μας. | Kindly inform us of any allergies, please.

Πολλά πιάτα μας γίνονται αμιγώς vegetarian. Ρωτήστε μας. | Many of our dishes can be strictly vegetarian.
Ask us.

(VG) = Vegan

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλα μας τα πιάτα. | We use extra virgin olive oil in all our dishes.

*Κατεψυγμένο προϊόν. Frozen ingredient.

Τηγανίζουμε σε μίγμα φυτικών ελαίων με 100% μη υδρογονωμένα λίπη και έλαια. | We fry in a mixture of vegetable oils with 100% non-hydrogenated fats and oils.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων. | The store is obliged to provide complaint forms.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό, απόδειξη ή τμολόγιο. | The consumer is not obliged to pay if no notice of payment is received.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ 13% & 24%. | The prices include all taxes.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Φωτεινή Παντζιά | Auditor Food Safety: Fotini Pantzia