

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Signature 16,50

με κατσικίσιο τυρί, ρόδι, πράσινη-κόκκινη λόλα, καρύδια, τοματίνια, iceberg και ντρέσινγκ από μέλι και μουστάρδα.
with goat cheese, pomegranate, green-red lollo, walnuts, cherry tomatoes, iceberg & honey mustard dressing.

Ρόκα / Arugula 15,50

με νιφάδες παρμεζάνας, αχλάδι, κουκουνάρι, τοματίνια, λιαστή τομάτα και κρέμα βαλσάμικου.
with parmesan flakes, pear, pine nuts, cherry tomatoes, sun-dried tomato & balsamic cream.

Κινόα / Quinoa 17,00

με καπνιστό σολομό, καλαμπόκι, τοματίνια, αβοκάντο και σως Dijon.
with smoked salmon, corn, cherry tomatoes, avocado & Dijon sauce.

Caesar's 16,50

με φιλέτο κοτόπουλο ψημένο, κρουτόν, καπνιστό μπέικον, ψλοίδες παρμεζάνας, γαλλική σαλάτα, iceberg, τοματίνια και σως.
with grilled chicken fillet, croutons, smoked bacon, parmesan flakes, lettuce, iceberg, cherry tomatoes & dressing.

Ελληνική παραδοσιακή / Greek Salad 16,50

με φέτα, αγγούρι, τομάτα, κάπαρη, παρθένο ελαιόλαδο, πράσινες πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι και φρέσκια ρίγανη.
with feta cheese, cucumber, tomato, caper, extra virgin olive oil, green peppers, olives, onion & fresh oregano.

Μπουράτα / Burrata 16,50

με τοματίνια, μοτσαρέλλα, φρέσκο βασιλικό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
with cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Φέτα ψητή / Grilled Feta 17,50

με μέλι και σουσάμι.
with honey and sesame.

Καραβιδόψυχα* / Fried Crayfish Fillet* 19,50

Σούπα ημέρας / Soup of the Day 12,00 / 14,50

Καρπάτσιο λαβράκι / Sea Bass Carpaccio 19,50

με ελαιόλαδο, χυμό lime και λεμονιού, αρωματισμένο με
μυρωδικά και ψλοίδες αγγουριού.
With olive oil, lime & lemon juice, herbs and cucumber peels.

Καλαμαράκια* / Calamari Rings* 17,50

Χούμους / Hummus 15,50

με καπνιστή πάπρικα, αβοκάντο, άγρια ρόκα, ψητά τοματίνια και
ψρυγανισμένο ψωμί με άρωμα βασιλικού.
With smoked paprika, avocado, arugula, roasted cherry tomatoes,
served with toasted basil-flavoured slices of bread and smoked paprika.

Χταπόδι ψητό / Roasted Octopus 23,50

με φάβα, καραμελομένα κρεμμύδια και λαδολέμονο.
with split peas, caramelized onions, lemon oil.

Μύδια αχνιστά / Steamed Mussels 14,50

οβηνομένα στο τηγάνι με κρασί και σκόρδο.
with white wine and garlic.

Καραβίδες στη σχάρα* / Grilled Crayfish* 28,50

Τηγανιτές Πατάτες* / French Fries* 9,50

ZYMAPIKA / PASTA

Λιγκουίνι γαρίδες* / Linguine with Shrimps* 20,50
με σάλτσα τομάτας και μπισκ.
with bisque and tomato sauce.

Λιγκουίνι Θαλασσινών / Linguine Sea Food 22,50
με γαρίδα*, καλαμάρι, μύδια, χταπόδι και σάλτσα από φρέσκες τομάτες.
with shrimps*, squid, mussels, octopus and tomato sauce.

Λιγκουίνι Καραβίδες* / Linguine Crayfish* 26,50
με σάλτσα τομάτας και μπισκ.
with bisque and tomato sauce.

Σκιουφικτά με σολομό / Skioufichta with Salmon 19,50
με φρέσκο σολομό και κρέμα γάλακτος.
with fresh salmon and heavy cream.

Σκιουφικτά με κοτόπουλο / Skioufichta with Chicken 18,50
με λευκό κρασί και σάλτσα μανιταριών.
with white wine and mushroom sauce.

"Skioufichta"

*Traditional Cretan handmade pasta, gently twisted by hand,
known for its soft texture and ability to absorb rich sauces.*

Καρμπονόρα λιγκουίνι / Carbonara Linguine 17,50
με καπνιστό μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, κρέμα γάλακτος και μανιτάρια.
with bacon, mushrooms, parmesan flakes and heavy cream.

Γαριδομακαρονάδα* / Linguine with Shrimps* 100,00
για 4 άτομα.
for 4 people.

Αστακομακαρονάδα* / Lobster with Linguine* 110,00

PIZOTO / RISOTTO

Πιζότο γαρίδες* / Risotto with Shrimps* 20,50
με τον ζωμό τους και σάλτσα αρωματική από φρέσκες τομάτες.
with shrimps, their juice and aromatic tomato sauce.

Πιζότο Θαλασσινών / Risotto Sea Food 22,50
με γαρίδα*, καλαμάρι, μύδια, χταπόδι και σάλτσα από φρέσκες τομάτες.
with shrimps*, squid, mussels, octopus and tomato sauce.

Πιζότο μανιταριών / Mushrooms Risotto 19,00
με πλευρώτους και champignon, παρμεζάνα και λαδί τρούφας.
with pleurotus and champignon mushrooms, parmesan and truffle oil.

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN

Σολομός / Salmon 22,50

στη σκάρα με βραστά λαχανικά.
grilled with boiled vegetables.

Γαρίδες* / Shrimps* 19,50

στη σκάρα με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά.
grilled with oil-lemon and boiled vegetables.

Λαβράκι / Sea bass 20,50

φιλέτο στη σκάρα, με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά.
grilled fillet, with oil-lemon and boiled vegetables.

Σουβλάκι κοτόπουλο / Chicken souvlaki 21,00

με πατάτες*, πίτα και σως.
with french fries*, pita, and sauce.

Κοτόπουλο στήθος / Chicken fillet (Breast) 19,00

στη σκάρα, μαριναρισμένο με ελαιόλαδο, ginger και καστανό άγριο
ρύζι με σως μανιταριών.
grilled and marinated with oil-lemon, with rice and mushroom sauce.

Μπιφτέκι κοτόπουλο / Chicken patty 19,50

με καστανό άγριο ρύζι με σως μανιταριών.
with rice and mushroom sauce.

Μπέργκερ μοσχαρίσιο / Beef burger 18,50

με μπέικον, cheddar, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μαγιονέζα, κέτσαπ και τηγανιτές
πατάτες*.
with bacon, cheddar, tomato, lettuce, onion, mayonaise, ketchup and french fries*.

Tomahawk Χοιρινή / Tomahawk Pork chop 24,00

με σως Dijon και τηγανιτές πατάτες*.
with Dijon sauce and french fries*.

Rib eye 43,00

με σως μανιταριών και baby πατάτες.
with mushroom sauce and baby potatoes.

Μοσχαρίσιο φιλέτο Ελληνικό / Greek beef fillet 43,00

με σως μανιταριών και baby πατάτες.
with mushroom sauce and baby potatoes.

Φιλέτο Black Angus / Black Angus Fillet 61,00

με σως μανιταριών και baby πατάτες.
with mushroom sauce and baby potatoes.

Μπέργκερ Black Angus / Burger Black Angus 35,00

με μπέικον, cheddar, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μαγιονέζα, κέτσαπ και baby πατάτες.
with bacon, cheddar, tomato, lettuce, onion, mayonaise, ketchup and baby potatoes.

ΠΛΑΤΟ / PLATTER

Πλατό τυριών / Cheese platter 31,00

με συνοδεία από αποξηραμένα φρούτα και μαρμελάδα σύκο.
with dried fruits and fig jam. (2 ατόμων / For 2 people)

Πλατό τυριών / Cheese platter 42,00

με συνοδεία από αποξηραμένα φρούτα και μαρμελάδα σύκο.
with dried fruits and fig jam. (4 ατόμων / For 4 people)

Χαβιάρι & Μπλίνις / Caviar & Blinis 27,50

με καπνιστό σολομό και χαβιάρη.
with smoked salmon and caviar.

VEGAN OPTIONS



Κινόα Vegan / Quinoa Vegan 16,50

με τοματίνια, αβοκάντο και αρωματικό λάδι με βασιλικό.
with cherry tomato, avocado and aromatic oil with basil.

Σκιουφικτά με λαχανικά / Skioufichta with vegetables 16,50

με λαχανικά.
with vegetables.

"Skioufichta"

*Traditional Cretan handmade pasta, gently twisted by hand,
known for its soft texture and ability to absorb rich sauces.*

Ριζότο / Risotto 16,50

με λαχανικά.
with vegetables.

Μπέργκερ / Burger 17,50

με μπιφτέκι λαχανικών, τόματα, μαρούλι και τηγανιτές πατάτες.
with vegetable burger, tomato, lettuce and fried potatoes.

Extra

Ψωμί ανά άτομο / Bread per person 2,00

Έξτρα σώς / Extra sauce 1,00

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

MAMΟΣ 7,00

Pilsener, Greece, 330ml 5.0%

ΝΥΜΦΗ 7,00

Lager, Greece, 330ml 5.0%

ΑΛΦΑ 7,00

Blonde Lager, Greece, 330ml 5.0%

EZA 7,00

Pilsener, Greece, 330ml 5.2%

Μηλοκλέψτης 7,50

Μηλίτης, Greece, 330ml 4.5%

Heineken 7,00

Lager, Netherlands, 330ml 5.0%

Birra Moretti 7,00

Lager, Italy, 330ml 4.6%

Fischer 7,00

Pilsener, France, 330ml 5.0%

Erdinger 7,00

Weiss, Germany, 330ml 5.3%

SOL 7,00

Exotic Lager, Mexico, 330ml 4.5%

Lagunitas 8,00

IPA, USA, 330ml 6.2%

Murphy's 9,00

Stout, Ireland, 500ml 4.0%

McFarland 7,00

Red Ale, Ireland, 330ml 5.6%

Heineken 0% 7,00

Lager, Netherlands, 330ml 0.0%



EXTRA

Μετάλλικο νερό / Mineral water 1lt 3,00

San Pellegrino 750ml 9,00

Ούζο καραφάκι / Ouzo bottled 200ml 14,00

Ούζο ποτήρι / Ouzo by the glass 7,00

Τσίπουρο καραφάκι / Tsipouro bottled 200ml 14,00

Τσίπουρο ποτήρι / Tsipouro by the glass 7,00

Κρασί ψιάλη / Bottled wine 187ml 9,00

Λευκό / White: "Assyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc"

Ροζέ / Rosé: "Syrah, Mouhtaro"

Κόκκινο / Red: "Mouhtaro, Syrah, Merlot"

WHITE WINES

Selected with care. Served with respect.

Aromatic & Light

MALAGOUZIA GEROVASSILIOU, *Malagouzia* , Epanomi, Thessaloniki , 48

AMUSE, KTIMA MOUSON, *Malagouzia* , Muses Valley, Viotia, 37

SEMELI ELIXIR GEWURZTRAMINER, *Gewurztraminer* , Nemea , Peloponnese , 51

VIOGNIER, GEROVASSILIOU, *Viognier*, Epanomi , Thessaloniki , 61

DIALOGOS, DIO IPSI, *Kydonitsa – Assyrtiko*, Laconia , 42

Crisp & Dry

KTIMA VIVLIA CHORA, *Sauvignon Blanc – Assyrtiko*, Pangeon, Kavala , 38

KTIMA GEROVASSILIOU, *Malagouzia – Assyrtiko*, Epanomi, Thessaloniki , 39

THEMA PAVLIDI, *Sauvignon Blanc – Assyrtiko* , Drama , 38

KTIMA ALFA, *Sauvignon Blanc*, Amyntaio, Florina , 52

MAGIKO VOUNO, NICO LAZARIDI, *Sauvignon Blanc*, Kavala , 59

SANTORINI SIGALAS, *Assyrtiko*, Santorini , 61

BOUTARI, *Assyrtiko*, Santorini , 58

LEFKO GRAMMA BOUTARI, *Assyrtiko – Sauvignon Blanc – Malagouzia*, Naoussa , 37

Full Body & Complex

OVILOS, KTIMA VIVLIA CHORA, *Semillon – Assyrtiko*, Kavala , 65

CHARDONNAY GEROVASSILIOU, *Chardonnay*, Epanomi, Thessaloniki , 55

PERPETUUS, NICO LAZARIDI, *Semillon*, Drama , 59

Premium Selection

JP & B DROIN CHABLIS 1ER CRU VAILLONS, *Chardonnay (France)*, Burgundy, France , 110

ROSÉ WINES

Selected rosé wines with freshness, elegance and finesse.

Aromatic & Light Rosé

MIRAVAL, CHATEAU MIRAVAL, *Grenache Rouge – Cinsault – Syrah*, Provence, France, 89

WHISPERING ANGEL, *Cinsault – Grenache Rouge – Rolle*, Provence, France, 75

AMUSE, KTIMA MOUSON, *Sauvignon Blanc – Mouhtaro*, Muses Valley, Viotia, 34

IDYLLE, LA TOUR MELAS, *Grenache, Syrah, Agiorgitiko*, Fthiotida, 59

Crisp & Dry Rosé

THEMA PAVLIDI, *Tempranillo*, Drama, 38

VIVLIA CHORA, *Syrah*, Pangeon, Kavala, 38

VIVLINOS, KTIMA VIVLIA CHORA, *Syrah*, Drama, 48

KTIMA GEROVASSILIOU, *Xinomavro*, Epanomi, Thessaloniki, 41

EVIL EYE, NICO LAZARIDI, *Xinomavro*, Drama, 65

DIANTHOS BOUTARI, *Xinomavro*, Naoussa, 35

RED WINES

A curated selection of fine red wines with character and depth.

Fruity & Elegant

THEMA, PAVLIDI, *Agiorgitiko – Syrah*, Drama, 38

MAVRO PROVATO, NICO LAZARIDI *Syrah – Merlot*, Drama, 36

VIVLIA CHORA, *Cabernet Sauvignon – Merlot*, Pangeon, Kavala, 43

Full Body & Complex

OVILOS, KTIMA VIVLIA CHORA, *Cabernet Sauvignon*, Pangeon, Kavala, 97

BOUTARI LEGACY 1879, *Xinomavro*, Naoussa, 85

MAGIKO VOUNO, NICO LAZARIDI, *Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon*, Kavala, 89

Champagnes & Sparkling wines

Moët & Chandon Brut (Mini) 200ml 42,00

Moët & Chandon Brut 750ml 165,00

Moët & Chandon Rose 750ml 185,00

Dom Perignon 420,00

Prosecco 41,00

Moscato d'asti Strawberry 750ml 41,00

Moscato d'asti Santero 750ml 41,00