



MENU

Ο Chef **Νίκος Πατσιώρας** προτείνει.

Our **Chefs Nikos Patsioras** propose.

RAW

Ceviche κόκκινη γαρίδα κοιλάδας με lime, chili τζίντζερ & αβοκάντο Red shrimps ceviche from kilada with lime, chili, ginger & avocado Οστρακοειδή / Shellfish	25€
Ταρτάρ τόνου με κόλιανδρο, τσίλι & flakes μαύρης τρούφας Tuna tartare with coriander, chilly & flakes of black truffle Ψάρι / Fish	22€
Carpaccio χταπόδι με vinaigrette yuzu & δροσερά φυτά της θάλασσας Octopus carpaccio with coriander, chilly & refreshing sea plants Μαλάκια / Mollusks	25€
Αχινοσαλάτα με λεμόνι & τραγανά ψωμάκια Sea urchin salad with lemon & crispy bread Ψάρι, γλουτένη / Fish, gluten	30€

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με ντόπια φέτα, τραγανά παξιμάδια & ελαιόλαδο Κρανιδίου
Traditional Greek salad with local feta, crispy rusk & olive oil
Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose

9,5€

Σαλάτα Ρόδι με ψητό μανούρι, μπέικον, κουκουνάρια, σταφίδες, φουντούκια, αμύγδαλα, ρόδι Ερμιόνης, χαρουποντακάκια, καβουρτισμένο σουσάμι, σος ρόδι
Pomegranate salad with grilled manouri, bacon, pine kernels, raisins, hazelnuts, almonds, pomegranate, Carob rusks, toasted sesame seeds, pomegranate sauce
Γλουτένη, λακτόζη, σουσάμι, ξηροί καρποί / Gluten, lactose, sesame, nuts

16€

Ανάμεικτη σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, καπνιστό μπέικον, λιαστές ντομάτες, κροκέτες από γραβιέρα Νάξου, μάνγκο & vinaigrette μουστάρδας Dijon με θυμαρίσιο μέλι
Mixed salad with grilled chicken, smoked bacon, sundried tomatoes, Naxos gruyere croquettes, mango, mustard Dijon & thyme honey vinaigrette
Γλουτένη, λακτόζη, σινάπι / Gluten, lactose, mustard seeds

16€

Ντοματίνια σαλάτα με κατίκι Δομοκού, ρόκα & παξιμάδια χαρουπιού
Cherry tomatoes salad with goat cheese, rocket leaves & carob rusk
Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose

13€

Λαδοβρόχι με κριθαρένιο παξιμάδι, φρέσκια ντομάτα, τυρί Καλαθάκι Λήμνου & ελαιόλαδο Κρανιδίου
Greek Dakos with barley rusks, tomatoes, cheese Kalathaki of Limnos & olive oil of Kranidi
Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose

12€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – HOUSE APPETIZERS

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ντομάτα, μέλι, σόγια & φρέσκο θυμάρι
Smoked eggplant salad with tomato, honey, soya & fresh thyme
Σόγια, Soya

9€

Mousse λευκού ταραμά με tobiko
Fish roe egg mousse with tobiko eggs
Ψάρι, λακτόζη / Fish, lactose

9,5€

Κεφτεδάκια στο φούρνο με σάλτσα τομάτας, πουρέ πατάτας & αρωματικά
Meat balls in the oven with tomato sauce, potatoes pure & herb's
Γλουτένη / Gluten

14,5€

Τυροπιτάρι Αργολίδας με ντόπια φέτα & σπιτικό φύλλο
Handmade cheese pie with local feta
Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose

12€

Ψητά λαχανικά με μανούρι σχάρας & reduction από παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο Roasted vegetables with grilled manouri cheese & Balsamic vinegar reduction Λακτόζη / Lactose	15€
Σκορδόψωμο με παρμεζάνα, λάδι σκόρδου & ρίγανη Garlic bread with parmesan, garlic oil & oregano Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose	7,5€
Μαντί Μικράς Ασίας με κιμά, γιαούρτι, σκόρδο & πάπρικα γλυκιά Small Manti patties with minced meat, yogurt, garlic & sweet paprika Μαλάκια / Mollusks	12€
Μυζηθοπιτάκια με ανθότυρο, μέλι & σουσάμι Traditional cheese pies filled with anthytyro & myzythra cheese, thyme honey and sesame seeds Γλουτένη, λακτόζη, σουσάμι / Gluten, lactose, sesame	12€
Spring rolls μουςακά με σάλτσα ντομάτας & chips πατάτας Mousaka spring rolls with tomato sauce & potato chips Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose	12€

SEA FOOD APPETIZERS

Γαρίδες σε κρούστα εσπεριδοειδών με chilly jam ανανά Shrrips in citrus crust with pineapple chilly-jam Οστρακοειδή, γλουτένη / Shellfish, gluten	19€
Μουσακάς θαλασσινών σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με γαρίδες, μύδια & ούζο Seafood moussaka in tomato sauce with mussels and ouzo flavor Οστρακοειδή, γλουτένη, λακτόζη / Shellfish, gluten, lactose	18€
Τηγανητά καλαμαράκια με spicy μαγιονέζα & lime Fried calamari with spicy mayo & lime Μαλάκια / Mollusks	18€
Χταπόδι σχάρας με σπανάκι, φάβα με άνηθο, αρωματικό λαδολέμονο κάππαρης & chips πατάτας Grilled octopus with spinach, split peas puree with dill, aromatic lemon- olive dressing with capers & potato chips Μαλάκια / Mollusks	25€
Μπουγιαμπέσα γαρίδας με μύδια, τζίντζερ, μπρόκολο & γάλα καρύδας Shrimps bouillabaisse with mussels, ginger, broccoli & coconut milk Οστρακοειδή / Shellfish	25€

PASTA - RISSOTO

Ταλιατέλες με κοτόπουλο, κρέμα από pesto βασιλικού, σπανάκι, κουκουνάρι καρβουδισμένο & ντοματίνια Chicken tagliatelle with basil pesto cream, spinach, toasted pine nuts & cherry tomatoes Γλουτένη, ξηροί καρποί, λακτόζη / Gluten, nuts, lactose	16€
Μαύρα linguini με φρέσκο & μαριναρισμένο σολωμό, κρέμα, πάπρικα, βότκα, παρμεζάνα & ρόκα Black linguini with salmon, cream, vodka, paprica, parmesan & rocket Γλουτένη, ψάρι, λακτόζη / Gluten, fish, lactose	18€
Κριθαρότο θαλασσινών με ούζο, κριθαράκι ολικής άλεσης, ντομάτα, σαφράν, lemongrass, εστραγκόν, κρίταμο & αλμύρα Seafood orzotto with ouzo, wholemeal orzo pasta, tomato, saffron, lemongrass, sea fennel, tarragon & salicorn Μαλάκια / Mollusks	25€
Risotto με κοτόπουλο,μανιτάρια τρούφα,θυμάρι & παρμεζάνα Chicken risotto with mushroom, truffle & parmesan Μαλάκια / Mollusks	18€
Γαριδομακαρονάδα Καλύμνου Kalymnos shrimps pasta Οστρακόδερμα, γλουτένη, λακτόζη / Shellfish, gluten, lactose	25€

ΚΥΡΙΩΣ – MAIN DISHES

Μπιφτέκια μοσχαρίσια με ψητά λαχανικά, πατάτες saute με μπέικον & τζατζίκι αβοκάντο Beef burgers with grilled vegetables, potatoes saute with bacon & tzatziki avocado Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose	16€
Healthy chicken με πράσινη σαλάτα Healthy chicken fillet with green salad	15€
Rib eye Black Angus USA σχάρας με αρωματικές πατάτες baby saute, πράσινα σπαράγγια & σάλτσα από φρέσκα μανιτάρια Rib eye Black Angus USA grilled with baby potatoes saute & mushrooms Λακτόζη / Lactose	55€
Αρνάκι κότσι καπαμά με λαχανικά & mousseline πατάτας με θυμάρι & σχοινόπρασο Oven roasted lamb chunk with vegetables, potato mousseline with thyme & chives Γλουτένη, λακτόζη / Gluten, lactose	29€
Ταλιάτα flap USA 220gr με πουρέ πατάτας και μανιτάρια porcini Taliata black Angus Flap Steak with potato puree and mushrooms porcini Λακτόζη / Lactose	39€
Σολομός φιλέτο σχάρας φρικασέ κρέμα αρωματικών και μπρόκολο Grilled salmon fillet fricassee, cream, spinach and brocolli Ψάρι, λακτόζη / Fish, lactose	19€
Φιλέτο τόνου σχάρας με ψητά λαχανικά & σάλτσα τρούφας Grilled tuna fillet with roasted vegetables & truffle sauce Ψάρι, λακτόζη / Fish, lactose	25€
Ψάρι ημέρας με το κιλό / Catch of the day	
Αστακός με το κιλό / Lobster	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ – DESSERTS

Μηλόπιτα crumble με αμύγδαλο, καραμελωμένα μήλα & παγωτό αλμυρής καραμέλας Apple pie crumble with almonds, caramelized apples & salted caramel ice cream Γλουτένη, λακτόζη, αυγά, ξηροί καρποί / Gluten, lactose, eggs	12€
Brownies χωρίς γλουτένη, με 3 είδη σοκολάτας, παγωτό μαστίχα Χίου, κουμ κουατ confit & σιρόπι κακάο με Cointreau Brownies gluten free with chocolate trilogie, Chios mastic ice cream, koumkuat confit, cacao & Cointreau sirop Ξηροί καρποί, λακτόζη, αυγά / Nuts, lactose, eggs	12€
Πάβλοβα, κρέμα με φράουλες, σορμπέ βατόμουρο Pavlova with strawberry cream, raspberries sorbet Λακτόζη, αυγά / Lactose, eggs	12€
Μιλφέιγ με κρέμα βανίλιας, λευκή σοκολάτα, σάλτσα από φρούτα του δάσους, σαντιγύ & φιλέ αμυγδάλου Mille feuille with vanilla cream, white chocolate, fruit sauce forest, whipped cream, almond fillet Γλουτένη, λακτόζη, αυγά / Gluten, lactose, eggs	11€



Αγαπητέ πελάτη, στην περίπτωση που υπάρχει συγκεκριμένη τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, παρακαλούμε ενημερώστε μας. Dear customer, please let us know if you have any specific food allergy or intolerance issue.

Αγορανομικώς υπεύθυνος | Responsible according to the law

ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ ΕΚΑΤΕΡΙΝΙ

Το κατάστημα ελέγχεται αγορανομικώς. The shop is subject to police control.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: ΦΠΑ: 24%, Δήμος: 0,5% Price include: VAT: 24%, Municipal tax: 0,5%

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGET TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.
The establishment must be equipped with printed forms placed on a specified
location next to the exit for the reporting of any complaints whatsoever.