

Startup's

Τυροκαυτερή
Spicy feta cheese spread
8.00€

Χειροποίητο τζατζίκι με φρέσκα μυρωδικά
Homemade tzatziki with fresh herbs
9.00€

Μελιτζανοσαλάτα
Smashed Grild eggplant salad
10.00€

Αβοκάντο-τζατζίκι με τηγανιτή τортίγια.
Avocado-tzatziki, served with fried tortigias
13.00€

Ταραμοσαλάτα
Fish roe egg spread
10.00€

Ορεκτικά – Appetizer

Μπρουσκέτα με ντοματίνια ,φέτα, λάδι σκόρδου, ρίγανη.
Bruschetta with tomatoes, feta cheese, garlic and origano.
11.00€

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο Κρήτης
Tuna tartare with Cretan avocado
17.00€

Sashimi λαβράκι, με μοσχολέμονο και ελαιόλαδο
Sea bass sashimi with lime and olive oil
18.00€

Carpaccio Black Angus Beef, με ρόκα, κρέμα παρμεζάνας, μαριναρισμένα
μανιτάρια, λιαστές τομάτες και ελαιόλαδο
Carpaccio Black Angus Beef, rocket leaves, parmesan cream, marinated mushrooms,
sun dried tomatoes and olive oil
17.00€

Παραδοσιακό λουκάνικο σερβίρεται με κρέμα μουστάρδας.

Traditional sausage served with mustard cream

15.00€

Μουσακάς με φιλέτο μοσχαρίσιο κιμά

Moussaka with minced veal fillet

19.00€

Κυκλαδίτικη σούπα με φρέσκο ψάρι και λαχανικά

Cycladic fish soup with fresh fish and veggies

18.00€

Kebab παραδοσιακό αρνί-μοσχάρι

Traditional lamb-beef kebab

16.00€

Αβοκάντο και θαλασσινά σχάρας, σερβίρονται με πικάντικο λαδολέμονο
Grilled avocado and seafood, (plater with salmon, octopus, squid, shrimps, mussels
and avocado with on top lemon dressing)

22.00€

Καλαμάρι σουβλάκι με λαδολέμονο και το μελάνι του

Grilled calamari skewer in oil-lemon ink sauce

20.00€

Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης, φρέσκα κρεμμυδάκια, ελιές και κάπαρη
Grilled octopus with Santorini fava beans, onions, olives and capers.

20.00€

Baby-πατάτες φούρνου με αγκινάρες, κολοκυθάκια καιμανιτάρια πλευρώτους,
με λεμόνι, ελαιόλαδο, γραβιέρα και μυρωδικά

Oven baked baby-potatoes with artichokes, zucchini and oyster mushrooms with
lemon, olive oil, gruyere cheese and herbs

14.00€

Χειροποίητο φαλάφελ με παντζάρι

Σερβίρονται με σάλτσα από ταχίνι-λεμόνι και φρέσκο κόλιανδρο, και τραγανές
πίτες.

Homemade Beetroot falafel

served with crispy pitas and tahini-lemon-fresh coriander sauce.

14.00€

Φλογέρες με φέτα και τρούφα, συνοδεύονται με μέλι και ηλιόσπορους.
Crispy saganaki rolls with cheese and truffle. Served with organic honey and
nuts.

14.00€

Σουφλέ τυριών με μπρόκολο
Saganaki cheese and broccoli

14.00€

Φρέσκες χειροποίητες πατάτες Νάξου
Fresh homemade fried Naxos potatoes.

9.00€

Γλυκοπατάτες τηγανητές
Sweet fried potatoes

12.00€

Ντοματοκεφτέδες, σερβίρονται με ρόκα και ελαιόλαδο
Santorinian traditional tomato fritters. Served with arugula and olive oil

12.00€

Κολοκυθοκεφτέδες λαχανικών με φέτα και δυόσμο
Σερβίρονται με γιαούρτι μυρωδικών
Zucchini-vegetables fritters with feta cheese and mint.

served with yoghurt herbs

13.00€

Μπακαλιάρος φιλέτο
Buttered fish and chips (with fresh fillet cod)

19.00€

Χειροποίητη ψητή σπανακόπιτα
Handmade baked spinach pie

13.00€

Γαρίδες τηγανητές με πικάντικη μαγιονέζα με λίγο σκόρδο.
Fried shrimps with spicy garlic-mayo sauce.

17.00€

Μύδια αχνιστά με σκόρδο, λεμόνι, μουστάρδα, και αρωματικά
Steam Mussels with garlic, fresh and dry onion, lemon, mustard, virgin olive oil
and herbs

18.00€

Σαλάτες – Salads

Σαλάτα Αβοκάντο

αβοκάντο, iceberg, φρέσκος μαριναρισμένος σολομός, φιλέτα από πορτοκάλι, vinaigrette εσπεριδοειδών

Avocado Salad

avocado, iceberg, homemade marinated salmon, grapefruit and orange fillets, citrus vinaigrette,

17.00€

Ελληνική σαλάτα

παξιμάδι από χαρούπι, ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα

Greek Salad

carob rusk, tomato, cucumber, pepper, onion, feta, olives

15.00€

Burrata

Ντοματίνια, αβοκάντο φρέσκο κρεμμυδάκι.

Burrata

Tomatoes and cherry tomatoes, avocado and spring onions.

16.00€

Σαλάτα ρόκα σπανάκι

Ψητό μανούρι, φρέσκιες και λιαστές τομάτες, φακές, κάσιους, σουσάμι και βινεγκρέτ βαλσαμικού ξυδιού

Spinach-rocket salad

Grilled manouri cheese, fresh and sun-dried tomatoes, lentils, cashews nuts, sesame seeds and balsamico dressing

17.00€

Μοντέρνος "ντάκος- cheese cake", τομάτα, φέτα, αβοκάντο, ρόκα, ελιές και γραβιέρα

15.00€

"Modern dacos", tomato, feta cream, avocados, rocket leaves, olives and gruyere cheese

15.00€

Κρεατικά – Meats

Βοδινό φιλέτο tagliata

Με φύλλα ρόκας ,παρμεζάνα και λάδι τρούφας, και λεμόνι.

Beef filet tagliata

On rocket leaves, with parmesan and lemon truffle salt

31.00€

Φιλέτο στήθος κοτόπουλο μπαλοτίνα σιγομαγειρεμένο (6 ώρες)

Γεμιστό με λιαστή ντομάτα και παρμεζάνα, σάλτσα πέστο και σπανάκι.

Σε σάλτσα με λεμόνι και παρμεζάνα σε μαύρο ρύζι.

Ballotine chicken slow cooked (6 hours)

With sun dried tomatoes and Parmesan cheese, pesto sauce and spinach

Served with lemon-parmesan sauce and black rice.

24.00€

Γύρος

Σερβίρεται με τζατζίκι ψητή ντομάτα ψητή πίτα και μαριναρισμένα κρεμμύδια

Greek stile giros

Served with tzatziki, roasted tomatoes, grilled pita bread and marinated onions

21.00€

Σιγομαγειρεμένο κότσι αρνιού για 12 ώρες

με πατάτες λεμόνι και ρίγανη.

12 hours slow cooked lamb shank

Potatoes, lemon and oregano.

27.00€

Μοσχαρίσια μπιφτέκια

Σε κρέμα γραβιέρας, με πατάτες και ψητά λαχανικά

Greek Beef patties

served with parmesan cream, country potatoes and grilled vegetables.

25.00€

Γύρος κοτόπουλου

Σερβίρεται με μαριναρισμένο κρεμμύδι, ψητές ντομάτες , πίτες καλαμποκιού και σώς.

Chicken gyros

Served with marinated onion , mayo sause roasted tomatoes and grilled corn pitas

20.00€

Μπέργκερ λαχανικών με μπιφτέκι απο λάχανο και μπρόκολο, λυομένο τσένταρ και μαγιονέζα σκόρδου .

Σερβίρεται με τηγανιτές γλυκοπατάτες .

Vegie burger with kale-broccoli melted cheddar and garlic mayonez .

Served with fried laugeinne bun and fried sweet potatoes.

23.00€

Ζυμαρικά - Pasta

Γαριδομακαρονάδα

με σάλτσα από ντοματίνια Σαντορίνης και φρέσκα μυρωδικά

Shrimp spaghetti

with sauce from Santorini tomatoes and fresh herbs

25.00€

Κριθαρώτο με θαλασσινά από μύδια, γαρίδες και χταπόδι
Traditional seafood orzotto with mussels, shrimps and octopus

28.00€

Λινγουίνι με κολοκυθάκια, σκόρδο, μπούκοβο, τομάτα, σπασμένη φέτα
Santorian linguine pasta with zucchini, garlic, tomatoes, crumbled feta cheese
and mint.

21.00€

Λινγουίνι με κοτόπουλο, ντοματίνια και πέστο βασιλικού.

Linguine with chicken, tomatoes and basil pesto.

23.00€

Ψάρι – Fish

Τόνος και λαχανικά σχάρας, λοδολέμονο και πικάντικη μαγιονέζα.

Grilled tuna with grilled veggies, oil lemon dressing and spicy mayo

25.00€

Λαβράκι με ρύζι, μπρόκολο, και αρωματικό λαδολέμονο.

Grilled sea bass served with rice, vegetables and aromatic oil-lemon dressing

27.00€

Ψάρι Ημέρας (με το κιλό) - Fish of the day (per kilo)

Φαγκρί 80€, Λαβράκι 75€, Τσιπούρα 75€, Μπαρμπούνη 75€, Αστακός 120€,
Σκορπίνα 80€

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για τα φρέσκα ψάρια ημέρας

Red snapper 80€, Sea bass 75€, Sea bream 75€, Red Mullet 75€,
Lobster 120€, Scorpion fish 80€

Ask the waiter about fresh fish for the day.

Ψωμί ζυμωτό ή 2 πιτάκια σχάρας σερβίρεται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
και ρίγανι

Sourdough bread or two grilled pitas served with extra virgin olive oil and
oregano

4.00€

Επιδόρπια-Desserts

Σουφλέ σοκολάτας/ σάλτσα σοκολάτας/ αφρός Λουίζας/ παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης
Chocolate soufflé/ chocolate sauce/ verbena espuma/ Madagascar vanilla ice cream
16.00€

Μοντέρνο Εκμέκ/κρέμα βανίλιας/κρέμα φιστικιού/ναμελάκα λευκής σοκολάτας
Modern Ekmek/vanilla-pistachio and white chocolate creams
17.00€

Ψητό Cheesecake με λευκή σοκολάτα, φρέσκες φράουλες
Oven baked Cheesecake with white chocolate, fresh strawberries
15.00€

Σπασμένο μιλφεικ απο κρεμ μπρουλε τραγανά φύλλα βουτύρου, παγωτό βανίλια και σοκολάτα .
Ice cream broken millefeuille , crispy butter leaves, chocolate vanilla ice cream
18.00€

Γεμιστά σουδάκια /παρφαί βανίλιας /σάλτσα σοκολάτας.
Choux pastries/vanilla parfait/ chocolate sauce.
16.00€

Brownies χωρίς γλουτένη με χειροποίητο sorbet λεμόνι .
Gluten free brownies with handmade lemon sorbet .
14.00€

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια
Greek yogurt with local honey and walnuts
9.00€

Παγωτά: Τα παγωτά μας είναι φτιαγμένα από πρόβειο γάλα ημέρας .
Παρφέ βανίλιας / chocolate gianduja / salty caramel / σορμπέ λεμόνι / βανίλια Μαδαγασκάρης και σοκολάτα γάλακτος
Ice creams: Our ice-cream is made of sheep's milk of the day .
Vanilla parfait / chocolate gianduja / salty caramel / lemon sorbet / vanilia madagascary and milk chocolate.
4.00€ euro/per scoop