

## ***Startup's***

**Τυροκαυτερή**  
**Spicy feta cheese spread**  
7.00€

**Χειροποίητο τζατζίκι με φρέσκα μυρωδικά**  
**Homemade tzatziki with fresh herbs**  
8.00€

**Μελιτζανοσαλάτα**  
**Smashed Grild egplant salad**  
9.00€

**Αβοκάντο-τζατζίκι με τηγανιτή tortigias.**  
**Avocado-tzatziki, served with fried tortigias**  
12.00€

**Ταραμοσαλάτα**  
**Fish roe egg spread**  
9.00€

## ***Ορεκτικά – Appetizer***

**Μπρουσκέτα με ντοματίνια ,φέτα, λάδι σκόρδου, ρίγανη.**  
**Bruschetta with tomatoes, feta cheese, garlic and origano.**  
10.00€

**Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο Κρήτης**  
**Tuna tartare with Cretan avocado**  
16.00€

**Sashimi λαβράκι, με μοσχολέμονο και ελαιόλαδο**  
**Sea bass sashimi with lime and olive oil**  
17.00€

**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**  
16.00€

**Παραδοσιακό λουκάνικο** σερβίρεται με κρέμα μουστάρδας.

**Traditional sausage** served with mustard cream

14.00€

**Μουσακάς με φιλέτο μοσχαρίσιο κιμά**

**Moussaka with minced veal fillet**

18.00€

**Κυκλαδίτικη σούπα με φρέσκο ψάρι και λαχανικά**

**Cycladic fish soup with fresh fish and veggies**

17.00€

**Kebab παραδοσιακό αρνί-μοσχάρι**

**Traditional lamb-beef kebab**

15.00€

**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)

21.00€

**Καλαμάρι γεμιστό**

με διάφορα τυριά, ζεστή lime dressing και πράσινη σαλάτα

**Calamari - stuffed Squid**

with various cheeses, warm lime dressing and green salad

20.00€

**Χταπόδι σχάρας** με φάβα Σαντορίνης, φρέσκα κρεμμυδάκια, ελιές και κάπαρη

**Grilled octopus** with Santorini fava beans, onions, olives and capers.

19.00€

**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

13.00€

**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.

13.00€

**Φλογέρες με φέτα και τρούφα**  
συνοδεύονται με μέλι και ηλιόσπορους.  
**Crispy saganaki rolls with cheese and truffle.**

Served with organic honey and nuts.

13.00€

**Σουφλέ τυριών με μπρόκολο**  
**Saganaki cheese and broccoli**

13.00€

**Φρέσκες χειροποίητες πατάτες Νάξου**  
**Fresh homemade fried Naxos potatoes.**

8.00€

**Γλυκοπατάτες τηγανητές**  
**Sweet fried potatoes**

11.00€

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

11.00€

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

served with yoghurt herbs

12.00€

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

18.00€

**Χειροποίητη ψητή σπανακόπιτα**  
**Handmade baked spinach pie**

12.00€

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

16.00€

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

17.00€

## **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,  
16.00€

### **Ελληνική σαλάτα**

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

### **Greek Salad**

carob rusk, tomato, cucumber, pepper, onion, feta, olives  
14.00€

### **Burrata**

**Ντοματίνια**, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι και baby ρόκα

### **Burrata**

**Tomatoes and cherry tomatoes**, avocado, spring onions and baby arugula.  
15.00€

### **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  
16.00€

### **Μοντέρνος "ντάκος- cheese cake"**

ντομάτα, φέτα, αβοκάντο, ρόκα, ελιές και γραβιέρα

### **"Modern dacos"**

tomato, feta cream, avocados, rocket leaves, olives and gruyere cheese  
14.00€

## **Κρεατικά – Meats**

### **Βοδινή tagliata**

Με φύλλα ρόκας ,παρμεζάνα, λάδι τρούφας και λεμόνι.

### **Beef tagliata**

On rocket leaves, with parmesan and lemon truffle salt

30.00€

### **Φιλέτο στήθος κοτόπουλο μπαλοτίνα** σιγομαγειρεμένο (6 ώρες)

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

Σε σάλτσα με λεμόνι και παρμεζάνα σε αρωματικό ρύζι.

### **Ballotine chicken slow cooked (6 hours)**

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

Served with lemon-parmesan sauce and fragrant rice.

23.00€

### **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

20.00€

### **Σιγομαγειρεμένο κότσι αρνιού για 12 ώρες**

με πατάτες λεμόνι και ρίγανη.

### **12 hours slow cooked lamb shank**

Potatoes, lemon and oregano.

26.00€

### **Μοσχαρίσια μπιφτέκια**

Σε κρέμα γραβιέρας, με πατάτες και ψητά λαχανικά

### **Greek Beef patties**

served with parmesan cream, country potatoes and grilled vegetables.

24.00€

### **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.

22.00€

## **Ζυμαρικά - Pasta**

### **Γαριδομακαρονάδα**

με σάλτσα από ντοματίνια Σαντορίνης, φρέσκα μυρωδικά και bisque αστακού

### **Shrimp spaghetti**

with sauce from Santorini tomatoes, fresh herbs and bisque lobster

24.00€

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

27.00€

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

20.00€

**Λιγουίνι με κοτόπουλο, ντοματίνια και πέστο βασιλικού.  
Linguine with chicken, tomatoes and basil pesto.**

22.00€

## **Ψάρι – Fish**

**Τόνος και λαχανικά σχάρας, λοδολέμονο και πικάντικη μαγιονέζα.  
Grilled tuna with grilled veggies, oil lemon dressing and spicy mayo**

24.00€

**Λαβράκι με ρύζι, μπρόκολο, και αρωματικό λαδολέμονο.  
Grilled sea bass served with rice, vegetables and aromatic oil-lemon dressing**

26.00€

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

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

**Ρωτήστε τον σερβιτόρο για τα φρέσκα ψάρια ημέρας**

Red snapper 80€, Sea bass 75€, Sea bream 75€, Lobster 120€

**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 Λουΐζας/ παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης**  
**Chocolate soufflé/ chocolate sauce/ verbena espuma/ Madagascar vanilla ice cream**  
15.00€

**Ψητό Cheesecake** με λευκή σοκολάτα, φρέσκες φράουλες  
**Oven baked Cheesecake** with white chocolate, fresh strawberries  
14.00€

**Σπασμένο μιλφεικ** με κρέμα πατισερι, τριμμένα φύλα βουτύρου και σορμπέ μάνγκο  
**Broken millefeuille** , with pastry cream, grated butter leaves and mango sorbet .  
17.00€

**Brownies χωρίς γλουτένη** με χειροποίητη παρφέ βανίλια .  
**Gluten free brownies** with handmade parfait vanilla .  
13.00€

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