

# Dinner Menu

## First

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και ελιές - 2.5€

### Ceviche λαυράκι

αγγούρι, yuzu kosho, γάλα τίγρη  
και πίκλα σταφύλι - 19€

### Carpaccio Χταπόδι

φινόκιο, κρύα σάλτσα ντομάτας, ελιές,  
κάπαρη και αλμύρα - 17€

### Yakitori Γαρίδες

με γλάσο Teriyaki, αβοκάντο και τοσίλι - 19€

### Tartare Μοσχαρίσιο φιλέτο

πιπέρι espelette, chips torinambur  
και καπνιστή μαγιονέζα - 20€

### Burrata

ψητή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης,  
σάλτσα romesco, λάδι βασιλικού  
και crumble από καψαλισμένο ψωμί - 17€

### Ντοματοσαλάτα

με ποικιλία από ντομάτες, ντοματίνια, αγγούρι,  
καπαρόφυλλα, κρέμα βασιλικού  
και shallot βινεγκρέτ - 14€

### Πατατοσαλάτα

με καπνιστό χέλι, νεροκάρδαμο,  
φρέσκα μυρωδικά και βινεγκρέτ jalapenos - 16€

### Ανάμεικτη σαλάτα

flakes λαχανικών εποχής, ψητό κολοκύθι, σταφύλι,  
pesto φιστίκι και κατσικίσιο τυρί - 13€

### Κριθαράκι

γαρίδες, 'nduja, σάλτσα ντομάτας  
και άρωμα ούζου - 19€

### Linguine cacio e pepe

σάλτσα cacio e pepe με τραγανό guanciale,  
παλαιωμένη παρμεζάνα και  
μαύρη τρούφα - 16€

### Calamarata Pasta

σάλτσα amatriciana, ντοματίνια confit,  
βασιλικός και stracciatella - 15€

### Ριζότο

φιστίκι Αιγίνης, αρσενικό Νάξου,  
αυγοτάραχο και lime - 16€

## Second

### Μυλοκόπι "meuniere"

βλήτα τουρσί, torinambur και σάλτσα  
από καμένο βούτυρο με λεμόνι και κάπαρη - 22€

### Λαυράκι

ταραμάς, σαλάτα tabbouleh με κους-κους,  
καλοκαιρινά λαχανικά και αλμύρα - 25€

### Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

σε harissa με χλιαρή σαλάτα από κολοκυθάκια,  
φασολάκια, edamame, σάλτσα chimichurri  
και γιαούρτι - 19€

### Χοιρινό "schnitzel"

μπροκολίνι ψητό, ντοματίνια confit  
και σάλτσα παρμεζάνας - 22€

### Μοσχαρίσιο φιλέτο

#### Chateaubriand (500gr)

με σάλτσες από πιπέρι kamport  
και βουτύρου με εστραγκόν - 50€

### Μοσχαρίσια Tagliata (300gr)

Black Angus flap steak στα κάρβουνα  
και σάλτσα βουτύρου με εστραγκόν - 35€

### SIDES

γλυκοπατάτες τηγανιτές 5€  
baby πατάτες με άρωμα λεμονιού 4€  
καλοκαιρινά χόρτα 4€  
μικρή ανάμεικτη σαλάτα 4€

# Dinner Menu

## First

freshly-baked bread with breadsticks and olives - 2.5€

### Seabass ceviche

cucumber, yuzu kosho, tiger milk,  
and pickled grapes - 19€

### Octopus Carpaccio

fennel, chilled tomato sauce, olives,  
capers and salsola - 17€

### Yakitori Shrimp

with Teriyaki glaze, avocado and chilli - 19€

### Beef fillet tartare

espelette pepper, topinambur chips  
and smoked mayo - 20€

### Burrata

grilled tomato, Florina pepper  
romesco sauce, basil oil  
and grilled bread crumble - 17€

### Tomato Salad

variety of tomatoes, cherry tomatoes,  
cucumber, caper leaves, basil cream  
and Shallot Vinaigrette - 14€

### Potato Salad

with smoked eel, watercress, fresh herbs  
and jalapenos vinaigrette - 16€

### Mixed Salad

seasonal vegetable flakes, grilled zucchini,  
grapes, pistachio pesto and goat cheese - 13€

### Orzo

shrimp, 'nduja, tomato sauce  
and 'ouzo' flavor - 19€

### Linguine cacio e pepe

cacio e pepe sauce  
with crispy guanciale, aged parmesan  
and black truffle - 16€

### Calamarata Pasta

amatriciana sauce, cherry tomato confit,  
basil and stracciatella - 15€

### Risotto

pistachios, 'arseniko' Naxos cheese,  
fish roe and lime - 16€

## Second

### Shi drum "meuniere"

pickled greens, topinambur, burned butter sauce  
with lemon and capers - 22€

### Seabass

fish roe cream, tabbouleh salad with couscous,  
seasonal vegetables and salsola - 25€

### Free Range Chicken

in harissa with warm zucchini salad,  
green beans, edamame, chimichurri sauce  
and yogurt - 19€

### Pork "schnitzel"

grilled broccolini, cherry tomato confit  
and parmesan sauce - 22€

### Beef fillet

#### Chateaubriand (500gr)

kampot pepper  
and tarragon butter sauces - 50€

#### Beef Tagliata (300gr)

grilled Black Angus flap steak  
and butter sauce with tarragon - 35€

### SIDES

fried sweet potatoes 5€  
baby potatoes with lemon flavor 4€  
seasonal greens 4€  
mini mixed salad 4€