

## αγοιφές / spreads

Φάβα με κρίταμο, κρεμμύδι και θυμάρι Fava beans with sea fennel, onion and thyme	4.5
Τυροκαυτερή Spicy Greek cheese spread with chili flakes	5.5
Καπνιστή μελιτζάνα με μαϊντανό, κουκουνάρι και πιπεριές κονφί Smoked aubergines with parsley, pine nuts and bell pepper confit	5.5
Λευκός ταραμάς White fish roe tarama	6
Τζατζίκι με άνηθο Tzatziki Greek yoghurt with cucumber, garlic and dill	5
Γαύρος μαριναρισμένος στο λεμόνι, με ξύσμα λάιμ Marinated anchovy with lemon, and lime zest	7.5
Σκουμπρί καπνιστό σε ξύλο οξιάς Mackerel smoked with beech wood	14.5

## αλίπαστα / marinated

Ψωμί Bread	Το δικό μας φρεσκοψημένο ψωμί και πίτα με πάστα ελιάς Pitta and housemade bread with olive tapenade	2
---------------	--	---

## ωμά θαλασσινά / raw bar

Αχινός με σχοινόπρασο, μπούκοβο, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και προζυμένιο ψωμί (ανάλογα με την διαθεσιμότητα) Sea urchin with chives, chili flakes, extra virgin olive oil and sourdough bread (upon availability)	24
Χτένι ταρτάρ εσπεριδοειδών με χυμούς εσπεριδοειδή, κρεμμύδι, κόλιανδρο και πιπεριά τσίλι Scallops tartare with citrus juice, onion, coriander and chili pepper	23

## σαλάτες / salads

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, φύλλα κάπαρης, ρίγανη και ελαιόλαδο Greek salad with tomatoes, cucumber, bell pepper, onion, feta cheese, olives, caper leaves, oregano and black olives, olive oil	8
Ανάμικτη σαλάτα εποχής με τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελαιόλαδο και βαλσάμικο Seasonal mixed salad greens with tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil and balsamic vinegar	8
Παντζαροσαλάτα με πορτοκάλι, καρύδι και γαλένι Κρήτης Roasted beets with orange, walnuts and Cretan galeni cheese	12
Αμπελοφάσουλα (ή φασολάκια) με τομάτα, ελαιόλαδο και λεμόνι Green beans with tomatoes, virgin olive oil and lemon	9.5
Άγρια χόρτα εποχής με λαδολέμονο και άνηθος άλατος Steamed wild greens with lemon vinaigrette and sea salt	6

## ορεκτικά / mezze

Κεφαλογραβιέρα σαγανάκι με τσάνει τομάτας αρωματισμένο με ρίγανη Kefalogramviera saganaki with tomato oregano chutney	10.5
Ποικιλίαμανιταριών στην σχάρα Variety of mushrooms on the grill	7.5
Κεφτεδάκια τηγανητά συνταγή της γιαγιάς με σάλτσα γιαουρτιού Grandmother's recipe fried meatballs with yoghurt dip	7.5
Τραγανά κολοκυθάκια Crispy zucchini tempura	7.5
Μπουγιουρντί με τομάτα, πιπεριά κέρατο, φέτα και ρίγανη Feta cheese with tomato, green pepper and oregano	11
Τηγανητές πατάτες με θαλασσινό αλάτι και ρίγανη Potato fries with sea salt and oregano	4.5
Ρεβυθοκεφτέδες σιφνέικοι με σάλτσα ταχίνι Sifnos Island style chickpeas' fritter with tahini sauce	7

από την Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα  
Greek traditional cuisine

Συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας για τα Ελληνικά πιάτα της ημέρας  
Please Ask your waiter for the Greek delicacies of the day

## θαλασσινά / from the sea

Η φαρόσουπα μας Our traditional fish soup	12
Χταπόδι ψημένο στα κάρβουνα με ελαιόλαδο, ξύδι και ρίγανη Grilled octopus with olive oil, vinegar and oregano	18.5
Τηγανητό γαριδάκι Crispy fried garidaki (small shrimps)	14
Καλαμάρι τηγανητό Deep fried calamari	14
Μύδια αχνιστά με κρασί Λήμνου, γλυκάνισο, σκόρδο και μαϊντανό Steamed mussels Limnos Island wine, anise, garlic and parsley	14
Γαρίδες με σάλτσα τομάτας, φέτα, ούζο και άνηθο Shrimps with tomato sauce, feta cheese, ouzo and dill	17
Καραβίδες με ριζότο τομάτας και μους φέτας Langoustines with tomato risotto and feta cheese mousse	25
Ολόκληρος αστακός στη σχάρα με βούτυρο αρωματισμένο με σκόρδο, λεμόνι και λαχανικά σχάρας Flame grilled whole lobster with garlic butter, lemon and grilled vegetables	95

## η ψαριά της ημέρας catch of the day

με το κιλό | per Kg

Σερβίρονται με άγρια χόρτα ή λαχανικά ατμού / σχάρας  
Served with wild greens or steamed / grilled vegetables

Ψάρι Α ψητό στη σχάρα Fish grade A on the grill	80
Ψάρι Β ψητό στη σχάρα ή τηγανητό Fish grade B on the grill or fried	60
Γαρίδες tiger ψητές στη σχάρα Black tiger prawns grilled on the open fire	50
Αστακός ψητός στη σχάρα ή με ζυμαρικά λιγκουίνι και bisque σως Lobster grilled or with linguini pasta and bisque sauce	90

## κρεατικά / meats

Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο στη σχάρα με πατάτες τηγανητές και χόρτα Grilled chicken fillet marinated with herbs with French fries and grilled vegetables	12
Παιδάκια αρνίσια γάλακτος στα κάρβουνα με λεμόνι και ρίγανη Lamb chops grilled on charcoal with lemon and oregano	17
Χοιρινή μπριζόλα γλασαρισμένη με βούτυρο BBQ, τηγανητές πατάτες και λαχανικά σχάρας Pork Chop with BBQ butter, French fries and grilled vegetables	14.5
Χοιρινή τηγανιά με λεμόνι, σκόρδο, μουστάρδα και ρίγανη Pan-fried pork with lemon, garlic, mustard and oregano	11

## επιδόρπια / desserts

Παγωτά και σορμπέ (μπάλα) Selection of ice cream and sorbets (scoop)	3
--	---

Η μπουγάτσα μας Bougatsa semolina custard cream pie with cinnamon and powder sugar	6
---	---

Καρυδόπιτα με παγωτό βανίλια Walnut pie with vanilla ice cream	8.5
---	-----

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια Orange pie with vanilla ice cream	8.5
--	-----

Φρουτοσαλάτα από φρούτα εποχής με γιαούρτι και μέλι Seasonal fruits selection served with Greek yogurt and honey	13
---	----

## ούζο - αποστάγματα distills-ouzo

Ούζο ποτήρι   Ouzo glass	4.5
Τσίπουρο ποτήρι Tsiouro glass	4.5
Ούζο Πλωμάρι Ouzo Plomari 200ml	12
Ούζο Βαρβαγιάννη Ouzo Varvagianni 200ml	12
Τσίπουρο Τσιλιλή Tsiouro Tsilili 200ml	12
Τσίπουρο Μπαμπτζίμ Tsiouro Babatzim 200ml	12

## κρασιά / wines

Μαλαματίνα Malamatina 500ml	7
Κεχριμπάρι Ρετσίνα Kechribari Retsina 500ml	7
Το κρασί του Πλεύσις Λευκό House Wine White 500ml	7
Το κρασί του Πλεύσις Ροζέ House Wine Rosé 500ml	7
Το κρασί του Πλεύσις Ερυθρό House Wine Red 500ml	7

C H E E R S !

## μπύρες / beers

Άλφα βαρέλι Alfa draught 250ml / 500ml	4.5 / 5.5
Μύθος   Mythos 500ml	5.5
Άλφα   Alfa 500ml	5.5
Μάμος   Mamos 500ml	5.5

## καφέδες / coffee

Ελληνικός   Greek	3.5
Ελληνικός διπλός   Greek double	4.5
Εσπρέσο   Espresso	4
Εσπρέσο διπλός   Espresso double	4.5

## νερά - αναψυκτικά water - soft drinks

Νερό   Water 1lt	4
Ανθρακούχο Νερό Sparkling Water 250ml	3.5
San Pellegrino 750ml	7
Coke Original, Coke Light, Coke Zero 250ml	4
Sprite, Lemon, Orange, Soda, Tonic 250ml	4

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο.  
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Θεόδωρος Τερζόπουλος. Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs. All prices are in Euro. Prices include: Service charge, Municipal Tax and VAT.  
Responsible for market law inspector: Theodore Terzopoulos

