

# καλωσόρισμα *welcome*

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί, πολύσπορο και άσπρο,  
μους φέτας αρωματισμένη με δυόσμο,  
ελαιόλαδο με μυρωδικά και ελιές  
**Homemade bread, wholegrain and white, feta mousse**  
flavoured with mint, olive oil with herbs and olives

## κρύα ορεκτικά *cold appetizers*

Μους καπνιστής μελιτζάνας 6.80 €  
(Με μυρωδικά της ελληνικής γης, σκόρδο και λεμόνι)  
**Smoked Aubergine mousse**  
(With Greek herbs, garlic and lemon)

Σπιτική καυτερή 5.80 €  
(Π.Ο.Π. ελληνικά τυριά με καυτερές πιπεριές)  
**Homemade "Kafteri"**  
(Cheese spread of P.D.O. Greek cheese variety with hot peppers)

Κυκλαδίτικο τζατζίκι 4.50 €  
**Cycladic tzatziki**  
(Strained yogurt, cucumbers, garlic & cycladic herbs)

Ελαφριά παντζαροσαλάτα 5.80 €  
(Με ξινόμηλο και καρύδι)  
**Beetroot salad**  
(With green apple, walnut and yogurt)

Χλωρό τυρί Σαντορίνης 5.50 €  
"Chloro"  
(Fresh santorinian goat cheese)

Φέτα Ήπειρος Π.Ο.Π. 4.90 €  
**Feta cheese P.D.O. product**

Ποικιλία ελληνικών Π.Ο.Π. τυριών 24.80 €  
**P.D.O. Greek cheese variety**

# ζεστά ορεκτικά *hot appetizers*

Φάβα Σαντορίνης Santorinian fava <i>(Split peas purée with onion and capers)</i>	7.20 €
Λευκή μελιτζάνα τηγανιτή <i>(Σε σκορδάτη σάλτσα ντομάτας με γιαούρτι)</i> Fried white aubergine <i>(In sauce of tomato paste &amp; garlic with yogurt)</i>	8.50 €
Μανιτάρια πλευρώτους με λεμονάτη σάλτσα μουστάρδας <i>(Φρέσκο λεμόνι, μουστάρδα και σκορδομαϊντανό)</i> Oyster mushrooms with lemon mustard sauce <i>(Fresh lemon, mustard and mix of garlic &amp; parsley)</i>	8.90 €
Φωλιά <i>(Τραγανή φωλιά από πατάτες με τηγανιτά αυγά)</i> Crispy potatoes “nest” with fried eggs	9.60 €
Ξερά σύκα στην λαδόκολλα <i>(Με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη)</i> Dried Figs <i>(Roasted with sea salt and fresh oregano)</i>	7.50 €
Φέτα σε κρούστα από σουσάμι <i>(Με μαρμελάδα ντομάτας)</i> Sesame seed crusted feta cheese <i>(With homemade tomato marmalade)</i>	7.80 €
Τριλογία ελληνικών τυριών στη σχάρα <i>(Ταλαγάνι, Μανούρι Ηπειρος και Μαστέλο με ψητά ντοματάκια και ντιπ βασιλικού)</i> A selection of grilled Greek cheeses <i>(Served with roasted cherry tomatoes and basil dip)</i>	9.50 €
Σαγανάκι παστουρμά <i>(Με κασέρι Λεβέτι, ντομάτα και καυτερή πιπεριά. Συνοδεύεται με καλαμποκοπιτάκια.)</i> “Saganaki” pastrami <i>(With greek “Kaseri” cheese, tomatoes and chili pepper. Accompanied with pita bread)</i>	8.80 €
Κανταΐφι με Κυκλαδίτικα τυρια <i>(Σερβίρεται με μαυροκούκι και ντιπάκι από θυμαρίσιο μέλι)</i> “Kadaifi” with cycladic cheese variety <i>(Served with honey from thyme and black cumin)</i>	8.80 €

<p>Ντοματοκεφτές σαντορινιός (Σερβίρεται με ντιπάκι αρωματικού γιαουρτιού) <b>Santorinian tomatoballs</b> (Served with aromatic yogurt dip)</p>	6.80 €
<p>Παραδοσιακός χοιρινός καβουρμάς (Με πιπεριά, ντοματάκια , φέτα και αυγά) <b>Traditional «Kavourmas»</b> (Slowly cooked pork with green peppers, cherry tomatoes, feta cheese and eggs)</p>	9.60 €
<p>Πανσετούλα χοιρινή (Με καραμελωμένα κοκκάρια και κρέμα μπαλσάμικο) <b>Pork pancetta</b> (With caramelized pearl onions and balsamic cream)</p>	10.80 €
<p>Χοιρινή τηγανιά (Με θρούμπι και Ασύρτικο κρασί) <b>Pan-fried pork with Satureja thymbra and “Assyrtiko” wine</b></p>	9.80 €
<p>Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης <b>Fresh fried potatoes from Santorini island</b></p>	4.00 €

## σαλάτες salads

<p>Χωριάτικη (Ντομάτα, αγγούρι, φέτα, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά και ελιές) <b>Greek salad</b> (Tomatoes, cucumber, feta cheese, onion, capers, green peppers and olives)</p>	7.80 €
<p>Σπασμένος ντάκος (Με ντομάτα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι και Νιώτικο ζυνοτύρι) <b>«Ntakos»</b> (Barley rusk with tomatoes, capers, spring onions and goat cheese from Ios island)</p>	8.70 €
<p>Σαλάτα τούρτα (Πράσινη σαλάτα με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, πέστο ρίγανης και chutney φρέσκιας μαριναρτισμένης ντομάτας) <b>Cake salad</b> (Green salad with caramelized nuts, oregano pesto and marinated fresh tomato chutney)</p>	9.80 €
<p>Σαλάτα κοτόπουλο (Πράσινη σαλάτα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου, πεκορίνο, τοματίνια, κρεμμύδι φρέσκο, μυρωδικά, σπιτικά κρουτόν και sauce πορτοκαλιού) <b>Chicken salad</b> (Green salad with grilled chicken strips, «Pekorino» cheese, cherry tomatoes, spring onions, herbs, homemade croutons and orange dressing)</p>	9.80 €

<p>Πράσινη σαλάτα με κινόα (Αβοκάντο, κορινθιακή σταφίδα και μηλόξυδο) <b>Green salad with quinoa</b> (Avocado, corinthian currant and apple-vinegar)</p>	8.50 €
<p>Σαλάτα σπανάκι (Με ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, Κατίκι Δομοκού και πέστο Βασιλικού) <b>Spinach salad</b> (With cherry tomatoes, fresh onion, dill, fresh cream cheese "Katiki Domokos" and basil pesto)</p>	8.80 €
<p>Σαλάτα σολομού (Πράσινη σαλάτα με σολωμό, σπαράγγια, αβοκάντο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών) <b>Salmon salad</b> (Green salad with salmon, asparagus, avocado and citrus vinaigrette)</p>	13.80 €
<p>Χόρτα-βραστά, λαχανικά (Χόρτα-βραστά, λαχανικά εποχής με μυρωδικά και λαδολέμονο) <b>Boiled greens</b> (Seasonal vegetables with fine herbs and oil-lemon dressing)</p>	7.50 €

## ζυμαρικά - ριζότο *pasta - risotto*

<p>Μακαρόνια με κιμά (Σερβίρεται με κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας) <b>Spaghetti bolognese</b> (Served with gruyere cheese from Amfilochia region)</p>	9.60 €
<p>Σκορδομακάρονα (Παραδοσιακή συνταγή με ντοματοπελτέ Σαντορίνης και χοντρά μακαρόνια) "Skordomakarona" (Traditional recipe with santorinian tomato paste, garlic and macaroni)</p>	8.00 €
<p>Γαριδομακαρονάδα * (Με ντοματάκια Σαντορίνης και βασιλικό, σβησμένη με "Ασύρτικο") <b>Shrimp pasta</b> * (With santorinian tomatoes and basil, doused with "Assyrtiko" wine)</p>	16.50 €

Ριζότο κοτόπουλο 13.80 €  
(Με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου καιμανιτάρια του δάσους)  
**Chicken Risotto**  
(With juicy chicken fillets and forest mushrooms)

Σαντορινιό ριζότο 14.20 €  
(Με ντοματάκια, κάπαρη, φρέσκο κρέμμυδι, ελιές και χλωρό τυρί Σαντορίνης)  
**Santorini Risotto**  
(With cherry tomatoes, capers, fresh onion, olives and "chloro" cheese from Santorini)

Κριθαρότο Γαρίδας \* 16.50 €  
(Με Pernod και ζαφορά)  
**Shrimp "Kritharoto" (pasta rice)\***  
(With saffron and Pernod)

## ψαριικά

# fish

Χταπόδι μαριναρισμένο \* 17.60 €  
(Σερβίρεται με ταμποulé από κινόα)  
**Marinated Octopus \***  
(On Tabbouleh from quinoa)

Μύδια 13.00 €  
(Σε σάλτσα μελιού και μουστάρδας)  
**Fresh mussels**  
(In honey - mustard sauce)

Μπακαλιάρος στην σάλτσα 10.50 €  
(Τηγανιτός μπακαλιάρος με σκορδάτη σάλτσα ντομάτας.  
Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης)  
**Fried Cod in sauce**  
(Fried cod with garlicky tomato sauce.  
Served with fried potatoes from Santorini Island)

Φιλέτο λαυράκι 15.00 €  
(Με σαντορινιά ντοματίνια και κάπαρη, σε σάλτσα από κρασί "Ασύρτικο")  
**Fillet of sautéed sea bass**  
(With Santorinian tomatoes, caper and "Assyrtiko" wine sauce)

Φιλέτο φαγκρί 23.60 €  
(Φρικασέ με σταμναγκάθι)  
**Sea bream fillet fricassee with "stamnagathi"**  
(Cretan wild chicory variety)

Ψαρόσουπα βελουτέ 14.80 €  
**Fish bisque with fresh fish**

κυρίως πιάτα  
*main course*

- Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό 11.60 €  
*(Με λιαστή ντομάτα, φιστίκι Αιγίνης και κρέμα τυριού.  
Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι)*  
**Chicken fillet stuffed with sun-dried tomato**  
*(With sun-dried tomato, peanut from Aigina island and cream cheese.  
Served with aromatic rice)*
- Φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα γιαουρτλού 11.60 €  
*(Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα γιαουρτλού.  
Σερβίρεται με πιτάκια καλαμποκιού και τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης)*  
**Chicken fillet in tomato and yogurt sauce**  
*(Juicy chicken fillet in tomato and yogurt sauce.  
Served with corn pita bread and fried potatoes from Santorini Island)*
- Φιλετάκια μοσχαρίσια με σάλτσα από Βινσάντο 19.50 €  
*(Σερβίρεται με ρύζι Basmati)*  
**Veal fillets in Vinsanto wine sauce**  
*(Served with basmati rice)*
- Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα από καπνιστό τυρί 13.60 €  
*(Σερβίρεται με χωριάτικο πουρέ)*  
**Pork fillets with smoked cheese sauce**  
*(Served with rustic mashed potatoes)*
- Αρνί τσιγαριαστό 13.50 €  
*(Με φέτα και τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης)*  
**Lamb stew**  
*(Lamb stew with feta cheese and fried potatoes from Santorini Island)*
- Κόκορας κοκκινιστός 11.00 €  
*(Με σκιουφιχτά - χειροποίητα ζυμαρικά Κρήτης)*  
**Rooster in tomato sauce**  
*(Served with handmade cretan pasta)*
- Χουνκιάρ Μπεγιεντί 13.50 €  
*(Μοσχαράκι σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, πάνω σε πουρέ μελιτζάνας.  
Σερβίρεται με πιτάκια)*  
**Hunkar Begendi**  
*(Veal in fresh tomato sauce on aubergine puree.  
Served with mini pita bread)*
- Χονδρό 13.80 €  
*(Γίδα σιτεμένη με μακαρόνι, μαγειρεμένη στο ζωμό της)*  
**Nanny goat**  
*(Aged nanny goat, with macaroni)*

# σχάρας golden grill

Rib eye Black Angus 300gr. (Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και Jack Daniels sauce)	28.00 €
Rib eye Black Angus 300gr. (Served with grilled vegetables & Jack Daniels sauce)	
Πικάνια Black Angus 300 gr. (Συνοδεύεται με τριλογία αλατιών και baby οφτές πατατούλες, αρωματισμένες με βούτυρο γάλακτος)	23.80 €
Picanha Black Angus 300 gr (Served with mix of 3 salts, and baby potatoes "oftes" flavored with butter)	
Σπαλομπριζόλα Σιτεμένη 40+ ημερών, 500gr. (Συνοδεύεται με τριλογία αλατιών, mini πράσινη σαλάτα και barbeque sauce)	38.00 €
Rib steak aged for 40 days, 500 gr (Served with mix of 3 salts, mini green salad and BBQ sauce)	
T-Bone steak (Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης ή ψητά λαχανικά)	23.80 €
T-bone steak (Served with fresh fried potatoes of Santorini Island or grilled vegetables)	
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος (Σερβίρεται με λαχανικά σωτέ)	17.50 €
Veal steak (Served with sautéed vegetables)	
Χοιρινή μπριζόλα σχάρας (Σερβίρεται με ψητά μανιτάρια και χειροποίητο πουρέ φρέσκιας πατάτας)	11.50 €
Pork steak grilled (Served with grilled mushrooms and rustic mashed potatoes)	
Μπριζολάκια μαύρου χοίρου (Σερβίρονται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης)	22.60 €
Black Pork chops (Served with fresh fried potatoes from Santorini island)	
Ψητό μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος Grilled Veal liver	13.80 €
Μπιφτέκια βουβαλίσια (Μπιφτέκια από 100% βουβαλίσιο κρέας από την λίμνη Κερκίνη. Σερβίρονται με χειροποίητο πουρέ φρέσκιας πατάτας)	15.60 €
Buffalo burgers (Burgers with 100% buffalo meat from Kerkini lake. Served with fresh handmade mashed potatoes)	

<p>Σις κεμπάπ Αρμένικο (Σερβίρεται με πιτούλες, ψητή ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι και μαϊντανό)</p> <p><b>Shish kebab from Armenia</b> (Served with pita bread, roasted tomatoes, pepper, onion and parsley)</p>	13.20 €
<p>Μοσχαρίσιο ζουμερό μπιφτέκι γεμιστό (Από 100% μοσχαρίσιο κιμά, γεμισμένο με Π.Ο.Π ελληνικά τυριά. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Σαντορίνης)</p> <p><b>Juicy beef burger stuffed with greek cheeses</b> (100% beef minced meat, stuffed with P.D.O Greek chesses. Served with fried potatoes from Santorini Island)</p>	14.80 €
<p>Μπιφτεκάκια κοτόπουλου (Ζουμερά μπιφτεκάκια κοτόπουλου. Σερβίρονται με ψητά λαχανικά)</p> <p><b>Chicken Burgers</b> (Juicy chicken burgers. Served with grilled vegetables)</p>	11.60 €
<p>Σουβλάκι κοτόπουλο (Με πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα)</p> <p><b>Skewer chicken</b> (With peppers and onion. Served with green salad)</p>	11.60 €
<p>Τριλογία από ψητά λουκάνικα (Λουκάνικα από Σαντορίνη, λουκάνικα μαύρου χοίρου και λουκάνικα Τζουμαγιάς. Σερβίρονται με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι, ντιπάκι μουστάρδας με βότανα και πιτάκια)</p> <p><b>Trilogy of grilled sausages</b> (Santorini, Crete and Tzoumagia sausages. Served with roasted tomatoes, onion, mustard sauce with herbs and mini pita bread)</p>	11.80 €
<p>Φιλετο μοσχαρίσιο 300γρ. (Συνοδεύεται με τριλογία αλατιών, baby λαχανικά στον ατμό σε βούτυρο, αρωματισμένο με εκραζέ πιπέρια)</p> <p><b>Veal fillet 300gr</b> (Served with mix of 3 salts, steamed baby vegetables in butter with mixed peppers)</p>	23.80 €



επιδόρπια  
*desserts*

Προφιτερόλ <i>(Με Κολομβιανή σοκολάτα, λικέρ φουντουκιού και χειροποίητο σου, γεμισμένο με αρωματική κρέμα βανίλιας)</i> Profiterole (cream puff) <i>(with Colombian chocolate, hazelnut liqueur, handmade cream puffs, stuffed with vanilla aromatic cream)</i>	6.80 €
Πανακότα <i>(Με μπαχαρικά και σάλτσα Βινσάντο)</i> Panacotta <i>(With spices and Vinsanto wine sauce)</i>	6.80 €
“Μωσαϊκό” <i>(Με σπιτικό γλυκό βύσσινο και ξηρούς καρπούς)</i> “Mosaic” (Chocolate temptation with biscuits) <i>(With homemade sweet sour- cherry and nuts)</i>	6.80 €
Cheese Cake <i>(Με ανθότυρο, κανέλα και γλυκό κουταλιού)</i> Cheese Cake <i>( With “Anthotyros” cream cheese, cinnamon and homemade lam)</i>	6.80 €
Πίτα Σκοπέλου <i>(Με κρέμα και μαστίχα Χίου)</i> Pie from Skopelos island <i>( With milk cream and essence from Chios mastic)</i>	9.80 €

# καφέδες *coffee*

Ελληνικός καφές Greek coffee	2.50 €
Εσπρέσο Espresso	2.50 €
Καφές Φραπέ Frappe- instant coffee	3.00 €
Τσάι ζεστό, διάφορες γεύσεις Hot tea, variety of flavours	3.00 €

# αναψυκτικά *soft drinks*

Πορτοκαλάδα 250 ml Orangeade 250 ml	2.50 €
Λεμονάδα 250 ml Lemonade 250 ml	2.50 €
Σπράιτ 250 ml Sprite 250 ml	2.50 €
Σόδα 250 ml Soda Water 250 ml	2.50 €
Κρύο τσάι 330 ml Ice Tea 330 ml	2.50 €
Κόκα κόλα 330 ml Coca cola 330 ml	2.50 €
Κόκα κόλα λάιτ 250 ml Coca cola light 250 ml	2.50 €
Ανθρακούχο Νερό 250 ml Sparkling Water 250 ml	2.50 €
Ανθρακούχο Νερό 750 ml Sparkling Water 750 ml	4.50 €
Μεταλλικό Νερό Mineral Water 1 L	2.00 €

μπύρες  
*beers*

Mythos 330 ml	3.80 €
Fix 330 ml	3.80 €
Heineken 330 ml	3.80 €
Amstel free 330 ml	3.80 €
Yellow Donkey 330 ml	5.50 €
Red Donkey 330 ml	6.00 €
Kaiser 500 ml	6.00 €

παραδοσιακά ποτά  
*traditional spirits*

Ποτήρι Μέτσο Glass of Mezzo	3.50 €
Ρακή Raki 120 ml	3.50 €
Ρακή Raki 250 ml	6.50 €
Ρακή Raki 375 ml	8.00 €
Ποτήρι Ούζο Glass of Ouzo (Canava Santorini)	2.50 €
Ούζο Ouzo 200 ml (Canava Santorini)	8.00 €

**Επιμέλεια μενού**

**Executive Chef Πρασατζής Χρυσόστομος**

**ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΤΕΜΙΟΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ**

Τα προϊόντα επιβαρύνονται με ΦΠΑ 24%.

Στα φαγητά χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ

ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

\*frozen products/ \*κατεψυγμένα προϊόντα