

Appetizers - Ορεκτικά

Fish Roe Salad - Ταραμοσαλάτα € 8.50

Fish roe salad with sea fennel salad
Ταραμοσαλάτα με σαλάτα από κρίταμα

"Tzatziki" - Τζατζίκι € 7.00

Tzatziki, mint with marinated olives in ouzo and fennel seeds
Τζατζίκι, δυόσμο με μαριναρισμένες ελιές σε ούζο και μαραθόσπορο

Eggplant salad - Μελιτζανοσαλάτα € 8.50

With melted goat cheese and herbs
Με λιωμένο κατσικίσιο τυρί και μυρωδικά

Zucchini patties with "taratouri" - Κολοκυθοκεφτέδες με "ταρατούρι" € 9.00

Sardines tempura - Τεμπούρα σαρδέλες 17.00

Sardines tempura with fig vinaigrette and limes
Σαρδέλες τεμπούρα με βινεγκρέτ ξερών σύκων και γλυκολέμονα

"Haloumi cheese" - Χαλούμι σχάρας € 13.50

With cherry tomatoes, "ouzo", lemon and anise sauce, grilled "pita" bread
Με τοματίνια, σάλτσα από ούζο, λεμόνι και άνηθο, ψητή πίτα

French fries - Τηγανιτές πατάτες € 7.50

With fresh thyme
Με φρέσκο θυμάρι

Fresh Fried Calamari - Τηγανητό Καλαμάρι 18.00

Fresh fried calamari with sea fennel tempura and three mustard dressing
Φρεσκοτηγανισμένο καλαμάρι με κρίταμα και σάλτσα από τρεις μουστάρδες

Grilled octopus - Χταπόδι σχάρας 19.00

Grilled octopus with romesco sauce and lemon dressing
Χταπόδι σχάρας με ρομέσκο και βινεγκρέτ λεμονιού

Tuna tartar - Ταρτάρ τόνου 27.00

With bulgur, greek salad, yoghurt, lime and black sesame
Με πλιγούρι, χωριάτικη σαλάτα, γιαούρτι, λάιμ και μαύρο σουσάμι

Crab - Φρέσκο καβούρι 28.50

With avocado, beetroot leaves in tomato gazpacho
Με αβοκάντο, φύλλα παντζαριού σε γκασπάτσο ντομάτας

Salads - Σαλάτες

Greek salad - Χωριάτικη σαλάτα 🌿 18.00

Greek salad with feta cheese, tomato, onions, green peppers, Kalamata olives and capers
Χωριάτικη σαλάτα με φέτα, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές καλαμών και κάπαρη

Green salad - Πράσινη σαλάτα 🌿 15.00

Green salad with spinach, kale, radishes and olive vinaigrette
Πράσινη σαλάτα με σπανάκι, λαχανίδα, ρεπανάκια και βινεγκρέτ ελιάς

Seafood salad - Σαλάτα θαλασσινών 28.00

Prawns, scallops with rocket, lettuce, cucumber, cherry tomatoes, green beans ,
basil mayonnaise and Dijon dressing
Σαλάτα με γαρίδες, χτένια, μαρούλι, αγγούρι, ντοματάκια, πράσινα φασολάκια,
μαγιονέζα βασιλικού και σάλτσα μουστάρδας

Mains

Grilled lobster - Αστακός σχάρας 135.00/kg

Grilled lobster with herb and lemon infused olive oil sauce,
or pasta with marinated grilled lobster in basil pesto and tomato sauce
Αστακός σχάρας με λαδολέμονο μυρωδικών ή μαριναρισμένος σε πέστο βασιλικού
με μακαρονάδα και σάλτσα ντομάτας

Grilled prawns - Γαρίδες σχάρας 135.00/kg

Grilled prawns with herb and lemon infused olive oil or
pasta with marinated prawns in basil pesto and tomato sauce
Ψητές γαρίδες με λαδολέμονο μυρωδικών ή μαριναρισμένες σε πέστο βασιλικού
με μακαρονάδα και σάλτσα ντομάτας

"Saganaki" prawns - Σαγανάκι με γαρίδες 26.50

"Saganaki" Prawns with melted soft feta cheese, cherry tomatoes and ouzo vinegraitte
Σαγανάκι με γαρίδες, φέτα, ψητά ντοματίνια και σάλτσα ούζου

Fish soup - Ψαρόσουπα 24.00

Fish soup with red pepper aioli
Ψαρόσουπα με αιολί κόκκινης πιπεριάς

Fish fillet of the day - Φιλέτο ψαριού ημέρας 35.00

Fish fillet with bottarga vinaigrette and baby vegetables
Φιλέτο ψαριού με βινεγκρέτ αυγοτάραχου και βραστά λαχανικά

"Midopilafo" rice - Μυδοπίλαφο 26.00

"Midopilafo" rice with mussels, cherry tomatoes, fennel bulb, ouzo and bottarga
Μυδοπίλαφο με ντοματάκια, μαραθόριζα, ούζο και αυγοτάραχο

Black pasta - Μαύρη μακαρονάδα 36.00

Black pasta with sea urchin, scallops, king crab and saffron sauce
Μαύρη μακαρονάδα με αχινό, χτένια, βασιλικό καβούρι και σάλτσα ζαφοράς

The catch of the day - Η ψαριά της ημέρας 90.00/kg

With herb and lemon infused olive oil sauce, local greens, sea fennel and zucchinis
Η ψαριά της ημέρας με το κιλό
Με λαδολέμονο μυρωδικών, αλμύρες, κρίταμα και κολοκυθάκια

Desserts

Fruit platter - Πλατώ με φρούτα 15.00

Fruit platter with strawberry sorbet and yoghurt
Πλατώ φρούτων με σορμπέ φράουλας και γιαουρτιού

Lemon millefeuille - Μιλφέιγ με μους λεμονιού 12.00

Lemon millefeuille, olive spoon dessert and thyme sauce
Μιλφέιγ με μους λεμονιού, γλυκό του κουταλιού ελιά και σάλτσα θυμαριού

Bitter chocolate mousse - Μους πικρής σοκολάτας 12.50

Bitter chocolate mousse with honey touille, lime syrup and vanilla ice-cream
Μους πικρής σοκολάτας με touille μελιού, σιρόπι lime και παγωτό βανίλια

Buttermilk Panna Cotta - Panna Cotta με ξινόγαλα 12.50

Buttermilk panacota with grilled apricots and sweet wine sauce
Πανακότα με ξινόγαλα, ψητά βερούκοκα και σάλτσα γλυκού κρασιού



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.
Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Sunset Dinner menu

Sea bass ceviche - Ceviche λαβράκι 32.00

With zucchini tartar, ginger and lemon oil
Με ταρτάρ κολοκυθιού, πιπερόριζα και λάδι λεμονιού

Grilled king crab leg - Ψητό πόδι βασιλικού καβουριού 129.00/kg

With sea urchin roe butter
Με βούτυρο από αυγοτάραχο αχινού

Beef tenderloin - Μοσχαρίσιο φιλέτο 49.00

With baby potatoes, grilled mushrooms and truffle balsamic vinegar
Με πατάτες baby, ψητάμανιτάρια και βαλσάμικο ξύδι με άρωμα τρούφας

Seafood platter (for two) - Πιάτο θαλασσινών (για δύο) 265.00

Grilled lobster, crayfish, prawns and scallops with aioli and ouzo dressing
Αστακός, καραβίδα, γαρίδες και χτένια στην σχάρα με αϊολί και dressing ούζου
(Including a bottle of Veuve Cliquot Brut- Συμπεριλαμβανομένου ενός μπουκαλιού Veuve Cliquot Brut)