

Appetizers - Ορεκτικά

Fish Roe Salad - Ταραμοσαλάτα 8.50

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

Sea jewel - Θαλασσινά 17.00

Sea urchin roe, steamed mussels, clams with sea asparagus and garlic bread
Αχινός, μύδια, γυαλιστερές, κυδώνια, σπαράγγια της θάλασσας με βινεγκρέτ από ξύδι σέρυ

"Tzatziki" - Τζατζίκι 6.00

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

Sardines tempura - Τεμπούρα σαρδέλες 14.50

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

French fries - Τηγανιτές πατάτες 6.50

With fresh thyme
Με φρέσκο θυμάρι

Fresh Fried Calamari - Τηγανητό Καλαμάρι 16.00

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

Grilled octopus - Χταπόδι σχάρας 17.00

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

Salads - Σαλάτες

Greek salad - Χωριάτικη σαλάτα 16.00

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 12.50

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

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

Sea bass fillet - Λαυράκι φιλέτο 23.00

Sea bass fillet with bottarga vinaigrette and baby vegetables
Λαυράκι φιλέτο με βινεγκρέτ αυγοτάραχου και βραστά λαχανικά

“Midopilafo”rice - Μυδοπίλαφο 24.00

“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 8.50

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

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.