

<b>Ορεκτικά</b>	<b>€</b>	<b>Starters</b>
Παραδοσιακή ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά	<b>8</b>	Traditional fish-roe salad with white tarama
Carpaccio από φιλέτο σφυρίδας με λεμόνι, ελαιόλαδο και αρωματικά πιπέρια	<b>17,40</b>	White grouper loin carpaccio with lemon, extra virgin olive oil and fresh grounded pepper
Καβουροσαλάτα με βασιλικό καβούρι και αβοκάντο σε αφρό μανταρινιού	<b>17</b>	King crabmeat salad with avocado in clementine foam
Καπνιστός σολμοός με σαλάτα από φακές Beluga, κρέμα ταραμά & τριμμένο αυγοτάραχο	<b>16</b>	Smoked salmon served with Beluga lentil salad, "tarama" cream and botargo
Ρολιάκια μπρεζάοιλας γεμιστά με ricotta αρωματισμένη με δυόσμο	<b>8</b>	Bresaola rolls stuffed with fresh ricotta scented with mint
Spring rolls με κοτόπουλο και μαρμελάδα τομάτας	<b>12</b>	Spring rolls with chicken and tomato chutney
Τυρόπιτα με τραγανό φύλλο κανταΐφι, λευκά τυριά & μαύρο αλάτι λάβας	<b>9,40</b>	Crispy white cheese pie with "kadaifi" pastry & black "lava" salt
Χωριάτικη μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, προσούτο και πιπεράτο chutney σύκου	<b>8,80</b>	Traditional bruschetta with goat cheese, prosciutto and spicy fig chutney

«Μπομπονιέρες» με μικρές γαρίδες και vinaigrette μπούκοβο	<b>13,10</b>	Closed rice pouches with shrimps, cream cheese and greek "bukovo" spice vinaigrette
Χταπόδι στη σάρα με μελιτζανοσαλάτα και μπούκοβο	<b>16,10</b>	Grilled octopus with eggplant salad and greek "bukovo" spice
Μύδια αχνιστά ήλαδορίγανη με φέτα και πιπεριές	<b>12,80</b>	Steamed mussels with Feta cheese, peppers, olive oil and lemon
Γαρίδες με μαραθόσπορο και ούζο, συνοδεύονται από άγριο ρύζι και κόκκινη πιπεριά	<b>17,60</b>	Shrimps with fennel seeds and ouzo sauce served with wild rice & red pepper

<b>Σαλάτες</b>	<b>€</b>	<b>Salads</b>
Ελληνική σαλάτα με παξιμάδι Κυθήρων, ελαιόλαδο, ρόκα, φρέσκο θυμάρι και φέτα	<b>11,80</b>	Greek salad with Feta cheese, rusk bread, virgin olive oil, rocket, fresh thyme and feta cheese
Δροσερή πράσινη σαλάτα με ελληνικό κατσικίσιο τυρί, αχλάδια, ελαιόλαδο και βαλσάμικο	<b>12,90</b>	Fresh green salad with greek goat cheese, pears, olive oil and balsamic vinegar
Πολύχρωμη σαλάτα με ραντίσιο, iceberg, ρόκα, φινόκιο, τομάτα, αγγούρι, καρότο, αβοκάντο και λαδολήμονο	<b>12</b>	Assorted mixed green salad (radicchio, iceberg, rocket, fennel roots, tomato, cucumber, carrot, avocado & lemon oil)
Κρητική σαλάτα με ψητό απάκι & σφακιανή πίτα με γλυκιά μυζήθρα	<b>12</b>	Cretan salad with traditional cured pork & cretan cheese pie
Σαλάτα iceberg με φρεσκοψημένο κοτόπουλο και vinaigrette παρμεζάνας	<b>15</b>	Iceberg salad with grilled chicken fillet and parmesan vinaigrette
Σαλάτα με roast beef, μανιτάρια, καπνιστή γραβιέρα, ρόκα, iceberg, ραντίσιο, λιαστή τομάτα & vinaigrette μουστάρδας με μαύρη τρούφα	<b>15</b>	Green salad with roast beef, mushroom, smoked gruyere, rocket, iceberg, radicchio, sun dried tomato & mustard vinaigrette with black truffle

<b>Ζυμαρικά</b>	<b>€</b>	<b>Pasta</b>
Ριζότο με φιλέτο κοτόπουλο, φρέσκα ελληνικά μανιτάρια, παρμεζάνα και μασκαρπόνε	16	Risotto with chicken fillet, fresh greek mushrooms, parmesan and mascarpone
Παπαρδέλες με ραγού ελληνικού μαύρου χοίρου	16	Papardelle with greek fed black boar ragout
Μανέστρα με γαρίδες, πράσινες πιπεριές, peperoncino, τομάτα και φέτα	20,70	Greek traditional "manestra" with shrimps, green peppers, peperoncino, tomato and feta cheese.
Μαύρες ταλιατέλες με караβιδοουρές, μύδια και αυγοτάραχο Μεσοηογγίου αρωματισμένες με ούζο	26	Black tagliatelle with crawfish tails, mussels and "Avgotaraho" (fish roe) in ouzo sauce
Σπαγγέτι με αχνιστά κυδώνια, Μοσχάτο Λήμνου, μπούκοβο & ελαφρύ άρωμα σκόρδου	24	Spaghetti with steamed clams, greek "bukovo" spice and sweet "Moscato" dessert wine from Limnos

<b>Ψάρι</b>	<b>€</b>	<b>Fish</b>
Φρέσκο μυηλόκοπι στη σχάρα με ψητά λαχανικά	<b>19</b>	Grilled fresh croaker fish fillet with roasted vegetables
Φιλέτο σοηομού στη σχάρα με πράσινα σπαράγγια και σάλτσα hollandaise	<b>19,40</b>	Grilled fresh salmon fillet with green asparagus and hollandaise sauce
Φιλέτο φρέσκου μπακαηιάρου με μους από παντζάρι και πέστο καρυδιού	<b>19</b>	Fresh cod fish fillet with beetroot mousse and walnut pesto
Σφυρίδα στο φούρνο με ηεμονάτα λαχανικά	<b>28</b>	Fresh grouper with seasonal lemon greens
Φρέσκο ψάρι στη σχάρα (κιηό)	<b>78</b>	Grilled fresh fish (per kilo)
Αστακός (κιηό)	<b>96</b>	Lobster (per kilo)

<b>Κρέας</b>	<b>€</b>	<b>Meat</b>
Στήθος από κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής με πατάτες στη σχάρα	<b>16</b>	Free range chicken breast with grilled potatoes
Κότσι αρνίσιο μελωμένο στον φούρνο με πατάτες baby	<b>17,40</b>	Slow cooked lamb shank with baby potatoes
Κοτολέτα ελληνικού μαύρου χοίρου (280 γρ.) με τηγαντές γλυκοπατάτες	<b>24</b>	Greek black boar cotelette (280 gr) with fried sweet potatoes
Μπιφτέκι από ελληνικό μοσχαρίσιο κιμά (250 γρ.) σε πιπεράτη κρούστα με μανιτάρια και τραγανό άχυρο πατάτας	<b>17,20</b>	Greek beef burger (250 gr) in pepper crust with mushrooms and potato chips
Μοσχαρίσια φιλετάκια γάλακτος (200 γρ.) σε ηλεική σάλτσα με μανιτάρια του δάσους αρωματισμένα με μαύρη τρούφα. Συνοδεύεται με ρύζι basmati.	<b>26</b>	Veal fillets (200 gr) with mushrooms in a creamy sauce scented with black truffle. Served with basmati rice
Μοσχαρίσια μπριζόλα (350 γρ.) από ελληνική φάρμα ψημένη στη σχάρα με τηγαντές πατάτες	<b>26</b>	Juicy, grilled, Greek fed beef loin (350 gr) with French fries

## Γλυκά

	€
Τούρτα semifreddo με λευκή και bitter σοκολάτα	<b>8,80</b>
Σουφλέ σοκολάτα με παγωτό ή κρέμα γάλακτος	<b>8,80</b>
Cheesecake με ανθότυρο και γλυκό κουταλιού βύσσινο	<b>8,80</b>
Semifreddo πορτοκάλι με μπισκότο σοκολάτας	<b>8,80</b>
Λάβα αλμυρής καραμέλας με παγωτό βανίλια	<b>7,80</b>

## Desserts

Semifreddo cake with bitter and white chocolate
Chocolate soufflé served with ice-cream or fresh cream
Fresh cheesecake with sour cherries
Orange Semifreddo with crispy short bread
Salted caramel soufflé with vanilla ice cream

## Χωρίς γηλουτένη & γαλακτοκομικά

### Κυρίως Πιάτα

	€
Spaghetti με σάλτσα τομάτας	12
Hamburger με αφράτο ψωμί και μπιφτέκι από ελληνικό μοσχάρι	16
Σνίτσελ χοιρινό με τηγανητές πατάτες και φρέσκια σαλάτα	14

### Γλυκά

Crème brûlée σοκολάτας με γάλα σόγιας	6,80
Εκμέκ με κρέμα αμυγδάλλου και φυστίκια Αιγίνης	6,80

## Gluten - free & Dairy - free

### Main Courses

Spaghetti with tomato sauce
Greek beef Hamburger with gluten free bread
Breaded pork loin escalope with French fries and fresh greens

### Desserts

Chocolate crème brûlée with soy milk
“Ekmek” with almond’s cream and pistachios



# MAKI SUSHI ROLLS

	€
California Classic	9,80
Salmon avocado	12,50
Veggie 'n' mushrooms deep fried roll	9,80
Golden shrimp	12,80
Spicy Tuna wasabi mayo	12,60
Smoked salmon Philadelphia roll	12,80



**evian.**<sup>®</sup>

Live young<sup>®</sup>

Στα πιάτα μας χρησιμοποιείται  
extra παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγανισμα ηλιέλαιο.  
*Extra virgin olive oil and sunflower frying oil are used for our dishes*

Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα.  
Διαφορετικά σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας.  
*Where mentioned, shrimps, calamari and octopus are frozen.  
Otherwise your waiter will advise you.*

---

Αγορανομικώς υπεύθυνος: Παναγιώτης Βαξεβανάκης  
*Person liable upon market inspection: Panagiotis Vaxevanakis*