

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΤΡΥΦΕΡΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ 12 €	ΑΦΡΟΣ ΦΕΤΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΨΗΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ 8,50 €
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΤΡΥΦΕΡΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΤΡΟΥΦΑΣ, GRANA PADANO, ΑΓΡΙΑ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΚΟΡΝΙΖΟΝ. GF Soft veal Carpaccio fillet with truffle mayonnaise, Parmesan, wild rocket and cornichon cucumber. GF	ΑΦΡΟΣ ΦΕΤΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΨΗΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΤΣΑΤΝΕΙ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ. GF,VG
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ 10 €	ΜΑΣΤΕΛΟ ΧΙΟΥ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ 8,5 €
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΑΚΙΑ ΧΟΡΤΙΑΤΗ,ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΟΥ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΜΑΖΚΑΡΠΟΝΕ. GF	ΜΑΣΤΕΛΟ ΧΙΟΥ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ. GF, VG Roasted Chios Mastelo cheese with aromatic yoghurt mousse and orange marmalade. GF, VG
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ 7,5 €	ΦΕΤΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΠΑΝΚΟ 7 €
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΕ ΦΕΤΑ ΔΥΟΣΜΟ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΚΑΙ ΤΣΑΤΝΕΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ. Traditional beef meatballs with feta cheese, spearmint, yoghurt sauce and tomato chutney	ΦΕΤΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΠΑΝΚΟ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΟΥΣΑΜΙΑ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ. VG Feta cheese breaded with Panko and others sesame seeds and homemade tomato marmalade. VG
ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 8 €	ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ BABY ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ 6,5 €
ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΘΥΜΑΡΙ, ΣΚΟΡΔΟ, ΒΟΥΤΥΡΟ, ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ. GF, VG Panned mushrooms with fresh thyme, garlic, butter, white wine and balsamic vinegar. GF, VG	ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ BABY ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ , ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΘΥΜΑΡΙ. VG,GF

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ 8,5 €	ΣΑΛΑΤΑ ΓΟΥΟΛΝΤΟΡΦ 8.50 €
ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΥΛΛΑ,ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΟΡΜΟ, GEL ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΑΡΥΔΙΑ. VG, GF Beetroot salad with valerian, goat cheese, orange gel, balsamic vinaigrette with honey and caramelized nuts. VG, GF	ΣΑΛΑΤΑ ΓΟΥΟΛΝΤΟΡΦ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ,ΣΕΛΕΡΙ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ. VG
ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΑΚΟΣ 8,5 €	ΠΡΑΣΙΝΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΦΥΛΛΑ 8.50 €
ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΑΚΟΣ ΣΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΜΟΡΦΗ ΑΛΜΥΡΟΥ ΣΗΕΕΣΕΚΑΚΕ ΜΕ ΤΡΙΜΜΑ ΑΠΟ ΚΡΗΘΑΡΟΚΟΥΛΟΥΡΟ ΚΡΕΜΑ ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑΣ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΟΥΛΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΚΑΠΑΡΟΜΗΛΑ ΚΑΙ ΡΙΓΑΝΗ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ. VG Creative Dakos salad, served as salty cheesecake with crumbled barley koulouri, Xynomizithra (whey cheese), fresh tomato, cherry tomato, olives, apple-capers and mountain oregano. VG	ΠΡΑΣΙΝΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΦΥΛΛΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ, ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ ΜΕ ΜΕΛΙ Κ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ. GF,VG
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ 8,5 €	ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΠΡΕΖΕ 8,5 €
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΥΛΛΑ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΣΥΓΚΛΙΝΟ ΜΑΝΗΣ MOUSSE ΦΕΤΑΣ ΨΗΤΕΣ ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΜΕ ΜΕΛΙ. Mesclun salad with sun dried tomatoes, Mani's sygolino (salted pork), feta mousse, roasted tortillas, balsamic vinaigrette and sesame seeds	ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΠΡΕΖΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ BURRATA, ΛΑΔΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ. VG, GF

ΖΥΜΑΡΙΚΑ -ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 12 €	ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ 13 €
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ PORCINI PORTOBELLO CHAMPIGNONS ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ GRANA PADANO. VG, GF Mushroom risotto with porcini, Portobello, champignons, butter and GRANA PADANO. VG, GF	ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΨΗΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑΣ. Fresh tagliatelle with slow cooked calf, roasted cherry tomatoes and Xynomizithra cream cheese
ΡΙΖΟΤΟ ΓΛΥΚΙΑΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ 12 €	TORTELLONI ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 12 €
ΡΙΖΟΤΟ ΓΛΥΚΙΑΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΜΕ BLUE CHEESE, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ. GF,VG	TORTELLONI ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, GRANA PADANO, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ. VG Tortelloni stuffed with mushrooms, heavy cream, GRANA PADANO, Truffle oil and black sesame seeds. VG
ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΚΡΗΤΗΣ ΜΕ ΑΠΑΚΙ 12 €	
ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΚΡΗΤΗΣ ΜΕ ΑΠΑΚΙ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΣΤΑΚΟΒΟΥΤΥΡΟ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΞΕΡΗ ΜΥΖΗΘΡΑ. Cretan Skioufixta (traditional Cretan pasta) with Cretan apaki (smoked and salted pork),fresh mushrooms, stakovoutiro (Cretan pure butter oil made from goats and sheep milk) and dry myzithra	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΙΤΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ 14 €	ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΙΓΟΨΗΜΜΕΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ 14 €
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΙΤΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ, ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΔΑΚΡΥΑ ΠΙΠΕΡΙΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΨΗΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ. GF	ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΙΓΟΨΗΜΜΕΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΡΑΣΙ CABERNET SAUVIGNON, ΚΡΕΜΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ. Caramelized slow cooked pancetta (pork belly) with aromatic celeriac purée, sauce of Cabernet Sauvignon red wine, plum cream and caramelized hazelnuts
ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14 €	ΣΤΗΘΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS GREATER ΟΜΑΝΑ 21 €
ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΤΡΟΥΦΑΣ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ ΠΟΥΡΕ ΑΓΓΙΝΑΡΑΣ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ ΤΣΙΠΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ ΠΕΡΛΕΣ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ ΚΑΙ ΓΡΑΒΥ ΣΩΣ. GF Organic "yellow" chicken fillet with truffle butter, tarragon, Jerusalem artichoke purée, sweet-potato chips, passion fruit pearls and gravy sauce. GF	ΣΤΗΘΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS GREATER ΟΜΑΝΑ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΟΥ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ, ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ,ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ KING OYSTER ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ. GF
ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ 18 €	ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ ΨΗΜΕΝΟΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ SOUS VIDE 14 €
ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ, ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟΥ. GF Sea bream fillet with buttery stamnagathi (Greek variety of wild chicory), sun-dried tomatoes, aromatic egg-lemon sauce and parsley oil. GF	ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ ΨΗΜΕΝΟΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ SOUS VIDE ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΡΑΣΟ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΤΣΙΠΣ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΕΛΙΝΟΥ. GF

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΠΕΣ/ PREMIUM STEAKS

T-BONE STEAK BLACK ANGUS

80 €

T-BONE STEAK BLACK ANGUS GREATER ΟΜΑΗΑ ΑΜΕΡΙΚΗΣ 1000-1100ΓΡ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, JACK DANIEL'S ΣΩΣ ΚΑΙ SWEET CHILLI MAYO. GF
American T-BONE steak black Angus Omaha 1000-1100gr with aromatic butter, truffle oil, roasted vegetables, roasted potatoes, whiskey sauce and sweet chilly mayo. GF

RIB-EYE 300GR ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗΣ/ΤΑΓΛΙΑΤΑ

32 €

RIB-EYE 300GR ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗΣ/ΤΑΓΛΙΑΤΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΣΩΣ ΜΠΕΑΡΝΕΖ . GF
Uruguay's Rib-Eye 300gr/Tagliata with Peruvian potato puree, roasted asparagus and Béarnaise sauce. GF

FLAT IRON BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ DEVESSA

32 €

FLAT IRON BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ DEVESSA 500ΓΡ ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΕ ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΑΡΝΕΖ. GF

ΤΟΜΑΗΑΚ STEAK ΒΟΛΟΒΙΝΑ

60 €

ΤΟΜΑΗΑΚ STEAK ΒΟΛΟΒΙΝΑ (3 GOLD METALS) 1000-1100ΓΡ ΜΕ ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ BABY ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ , ΤΑΡΤΑΡ ΣΩΣ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΤΡΟΥΦΑΣ. GF
Tomahawk steak bolovina 1000-1100GR with aromatic butter, baby potatoes, roasted vegetables tartar sauce and truffle mayonnaise.. GF

ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΒΟΛΟΒΙΝΑ

29 €

ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΒΟΛΟΒΙΝΑ 700GR ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ BABY ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΜΟΥΣΥΑΡΔΑ ΜΕ ΜΕΛΙ. GF
Carvery beef steak bolovina 700gr with aromatic truffle butter, baby potatoes and aromatic mustard with honey. GF

VEGAN

PIZOTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

.....11€

PIZOTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ PORCINI, ΛΕΥΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ. LF, GF, VG
Mushroom risotto with porcini, white Portobello mushrooms, olive oil and thyme. LG, GF, VG

ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

.....8 €

ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΘΥΜΑΡΙ ΣΚΟΡΔΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ. GF,LF,VG
Panned mushrooms with fresh thyme, garlic, wine, and balsamic vinegar. GF,LF,VG

ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΣΤΗ ΖΥΜΗ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙ

12 €

ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΣΤΗ ΖΥΜΗ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙ,ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ VEGAN ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ .VG, LF

ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

10 €

ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΜΕ ΨΗΤΗ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΣΙΑ ΠΙΤΟΥΛΑ, VEGAN ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΚΟΡΔΟΥ ΚΑΙ ΤΣΑΤΝΕΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ. VG ,LF
Chickpea meatballs with herbs and roasted corn pita-bread, vegan garlic mayonnaise and tomato chutney.

ΠΡΑΣΙΝΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΦΥΛΛΑ

8.5 €

ΠΡΑΣΙΝΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΦΥΛΛΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ, ΡΟΔΙ, ΠΑΣΑΤΕΜΠΟΣ , ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ. VG,GF,LF

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

.....8,5 €

ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΕΤΣΑΠ. LF

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

.....8,5 €

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΚΑΙ ΚΕΤΣΑΠ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

.....7,5 €

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

Tiramisu (coffee-flavored Italian dessert)

NEW YORK CHEESE CAKE

.7,5 €

NEW YORK CHEESE CAKE ΜΕ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ.

New York cheese cake with white chocolate and strawberry coulis

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

.....7,5 €

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

Chocolate soufflé with white chocolate and forest fruits.