

---

**Προζυμένιο ψωμί λευκό και ολικής άλεσης, χειροποίητες πίτες, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ελιές τσακιστές** | Sourdough white & whole wheat bread, handmade pita pies, extra virgin olive oil, and crushed olives 5,00

---

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

**Κολοκυθοκεφτέδες με καπνιστή κρέμα αμυγδάλου, σάλτσα από πιπεριές Φλωρίνης και harissa (vegan)** | Greek zucchini fritters with smoked almond cream, paired with Florina pepper & harissa sauce (vegan) (1-2-8-9-14) 20,00

**Τάρτα με σιγομαγειρεμένη μελιτζάνα, σαλάμι Λευκάδος, καραμελωμένα κρεμμύδια και κρέμα από ανεβατό Γρεβενών** | Slow-cooked aubergine tart with Lefkada salami, caramelised onions, and Grevena anevato cheese cream (1-2-4-5-14) 22,00

**Stir fry καλαμάρι, φρέσκο κρεμμύδι, κρέμα από λευκό ταραμά και μαγιονέζα με μελάني σουπιάς** | Stir-fry calamari with spring onions, white tarama cream, and squid ink mayonnaise (1-2-3-6-12-14) 24,00

**Ceviche λαβράκι με dressing από εσπεριδοειδή, αλμύρα, chips από μωβ πατάτα και καψαλισμένο καλαμπόκι** | Seabass ceviche with citrus dressing, sea fennel, purple potato chips, and lightly charred corn (2-3-4-12-13-14) 26,00

**Black Angus Carpaccio μόσχου με πανακότα παρμεζάνας, πέρλες από ξύδι βαλσάμικο και φύλλα μουστάρδας** | Black Angus beef carpaccio with parmesan panna cotta, balsamic pearls, and mustard leaves (1-4-8-13-14) 28,00

---

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

**Ελληνική σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, κρέμα φέτας, ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** | Traditional Greek salad with colorful cherry tomatoes, feta cream, oregano, and extra virgin olive oil (vegetarian) (4-14) 16,00

**Πράσινη σαλάτα με εσκαρόλ, καρύδια, πικάντικη γραβιέρα Σκύρου και vinaigrette από φράουλες** | Green salad with escarole, walnuts, spicy Skyros graviera cheese, and strawberry vinaigrette (vegetarian) (4-8-9-13-14) 18,00

**Κουσκούς Moroccan-style με ψητά λαχανικά, γαρίδες σωτέ, αρωματικά βότανα και vinaigrette ντομάτας** | Moroccan-style couscous with roasted vegetables, sautéed shrimp, aromatic herbs, and tomato vinaigrette (1-2-3-7-8-12-13-14) 22,00

**Βασιλικό καβούρι τυλιγμένο σε ρολό αγγουριού, με αυγά χελιδονόψαρου και σάλτσα με αρωματικά βότανα** | King crab wrapped in fresh cucumber, topped with flying fish roe and drizzled with a fragrant herb sauce (1-3-6-8-11-12-13-14) 26,00

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

Παπαρδέλες με μοσχάρι ραγού | Pappardelle with slow-cooked beef ragù (1-2-9-11-14) 24,00

Ριζότο carbonara με τραγανή πανσέτα και ψητά σπαράγγια | Creamy carbonara risotto with crispy pancetta & roasted asparagus (1-2-4-5-7-8-9-11-13-14) 26,00

Σπαγγέτι με πέστο κολοκύθι, φιστίκι Αιγίνης και φρέσκια κρέμα από αναπλιώτικο ανθότυρο | Spaghetti with zucchini pesto, Aegina pistachios, and fresh Nafplio anothotyro cheese cream (vegetarian) (2-4-10-11-14) 28,00

Κριθαρωτό γαρίδας σωτέ με chorizo και αφρό από bisque | Orzo with sautéed shrimp, chorizo, and a delicate bisque foam (1-2-3-4-7-8-9-12-13-14) 32,00

## ΨΑΡΙ | FISH

Φιλέτο λαβράκι σωτέ με χόρτα εποχής, πατάτες καρέ και σάλτσα λεμονιού | Sautéed sea bass fillet with seasonal greens, diced potatoes, and a light lemon sauce (4-6-13-14) 36,00

Μυλοκόπι φιλέτο με κρούστα από φιστίκι Αιγίνης, πουρέ από αγκινάρα Ιερουσαλήμ και σάλτσα με nduja | Shi drum fillet with Aegina pistachio crust, Jerusalem artichoke purée, and nduja sauce (2-4-6-8-9-11-13-14) 38,00

## ΚΡΕΑΣ | MEAT

Κοτόπουλο στήθος φιλέτο με πλιγούρι, κολοκυθάκια και gravy με θυμάρι | Chicken breast fillet with bulgur wheat, sautéed zucchini, and aromatic thyme gravy (1-2-4-11-14) 26,00

Σπιτικός γύρος ελληνικής φάρμας με αφρό τζατζίκι, χειροποίητες πίτες και τηγανητές πατάτες | Artisanal Greek pork gyro with tzatziki mousse, warm handmade pita pies, and crispy french fries (1-2-4-7-8-9-11-13-14) 28,00

Burger από μοσχάρι Black Angus με κρέμα γραβιέρας, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια και τηγανητές πατάτες | Black Angus beef burger with creamy graviera cheese, fresh tomato, caramelised onions, and crispy french fries (1-2-4-5-7-9-11-13-14) 32,00

Flank tagliata από μοσχάρι Black Angus, λαχανικά σχάρας και σάλτσα με λευκό κρασί Porto | Flank Black Angus beef tagliata steak with grilled vegetables, served with a white Port sauce (4-8-13-14) 34,00

Αρνί σιγομαγειρεμένο στη γάστρα με πατάτες αντιναχτές και σάλτσα δεντρολίβανο | Oven-braised lamb with golden tossed potatoes, paired with a fragrant rosemary sauce (1-2-4-8-11-14) 38,00

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες τηγανητές | Crispy golden french fries (vegan) (1-2-8-9-14) 5,50

Πουρές πατάτας βουτύρου | Creamy buttered potato purée (vegetarian) (4-14) 5,50

Άγριο ρύζι πιλάφι | Wild rice pilaf (2-4) 5,50

Ψητά λαχανικά | Grilled vegetables 5,50

## ΓΛΥΚΑ | DESSERT

Μους σοκολάτας Valrhona πάνω σε τραγανό δίσκο πραλίνας, κρέμα σοκολάτας γάλακτος και σάλτσα από passion fruit | Valrhona chocolate mousse on a crispy praline disc, milk chocolate cream, and passion fruit sauce (2-4-5-9-13-14) 14,00

Semifreddo καραμέλας με κρέμα από ελληνικό καφέ και καραμελωμένα φουντούκια | Caramel semifreddo infused with Greek coffee cream and crunchy caramelised hazelnuts (2-4-5-9-13-14) 12,00

Ναπολεόν με κρέμα καρύδας και namelaka σύκου με τζίντζερ | Crunchy layered coconut cream Napoleon with silky fig & ginger namelaka (2-4-13-14) 10,00

## ΠΑΓΩΤΑ | ICE CREAM & SORBET

Βανίλια Μαδαγασκάρης | Madagascar vanilla (4-5-9-10-13-14) 6,00

Σοκολάτα Belgian choco chips | Belgian choco chips (2-4-5-9-10-11-13-14) 6,00

Φιστίκι Αιγίνης | Aegina pistachio (2-4-5-9-10-11-13-14) 6,00

Μαστίχα | Mastiha (2-4-5-9-10-11-13) 6,00

Πεπόνι | Melon (2-4-5-9-10-11-13) 6,00

Σορμπέ λεμόνι | Lemon sorbet (2-4-5-9-10-11-13) 6,00

Σορμπέ μάνγκο | Mango sorbet (2-4-5-9-10-11-13) 6,00

Αφογκάτο | Affogato (4-5-9-10-13-14) 8,00

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: 1-ΣΕΛΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΕΛΙΝΟ. 2-ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ. 3-ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ. 4-ΓΑΛΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΛΑ. 5-ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΑΥΓΑ. 6-ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΨΑΡΙΑ. 7-ΛΟΥΠΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΛΟΥΠΙΝΟ. 8-ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ(ΣΙΝΑΠΙ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΙΝΑΠΙ. 9-ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ. 10-ΦΙΣΤΙΚΙ (ΑΡΑΧΙΔΑ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΑΡΑΧΙΔΑ. 11-ΣΠΟΡΟΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΥΣ ΣΠΟΡΟΥΣ. 12-ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ/ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΥΤΑ. 13-ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΣΟΓΙΑ. 14-ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ. ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΓΑΛΛΑ, ΑΥΓΟ, ΣΟΓΙΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ. ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ, ΣΗΣΑΜΙΟΥ.

ALLERGENS: 1-CELERY. 2-CEREALS CONTAINING GLUTEN. 3-CRUSTACEANS. 4-DAIRY. 5-EGGS. 6-FISH. 7-LUPINS. 8-MUSTARD. 9-NUTS. 10-PEANUTS. 11-SESAME. 12-SHELLFISH. 13-SOY. 14-SULFUR DIOXIDE, SULPHITES. THE ICE CREAM CONTAINS MILK, EGG, SOY, GLUTEN. IT MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS AND OTHER NUTS, SESAME.

**Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).** Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και υπηρεσίες και αναγράφονται σε ευρώ (€). Σας παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές δυσανεξίες. Το μενού μας ενδέχεται να περιέχει ίχνη αλλεργιογόνων ουσιών. Ορισμένα πιάτα περιλαμβάνουν γαλακτοκομικά προϊόντα (τυρί, βούτυρο, γιαούρτι). Όλα τα κρέατα και τα ψάρια είναι νωπά, ενώ οι πατάτες είναι φρέσκες. Στις σαλάτες και σε άλλα πιάτα χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής προέλευσης και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Π.Ο.Π. Κουτί παραπόνων και δελτίο διαμαρτυρίας βρίσκονται στην υποδοχή  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Κόκκινος

**You are not obliged to pay if you do not receive a legal receipt or invoice.** All prices are in euros (€) and include applicable taxes and service charges. Please inform us of any allergies or intolerances. Some dishes may contain or come into contact with allergenic ingredients. Dairy products such as cheese, butter, and yogurt are used in certain menu items. All meat and fish are fresh. Potatoes are freshly cut and fried in sunflower oil. Virgin olive oil is used in all salads and other dishes. Feta cheese is P.D.O. certified. A suggestion box is available at the reception. Market Inspection Officer: Vasilis Kokkinos