

---

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

---

## SANDWICHES & BURGERS

**Ψημένο sandwich με γραβιέρα Νάξου και χοιρομέρι Καρδίτσας | Toasted sandwich with Naxos graviera cheese and Karditsa pork** 7,00  
(2-4-8-13-14)

**Ανοικτό sandwich με ψωμί ολικής άλεσης, chunky αβοκάντο, μανιτάρι πορτομπέλο στη σχάρα, πίκλα κρεμμύδι και φουρνιστά τοματίνια (vegan) | Wholemeal open-faced sandwich with chunky avocado, grilled portobello mushrooms, pickled onions and baked cherry tomatoes (vegan)** 8,00  
(1-2-9-13)

**Club sandwich με φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, γραβιέρα Τήνου, ντομάτα, iceberg και πικάντικη μαγιονέζα | Chicken club sandwich with crispy bacon, Tinos graviera cheese, juicy tomato, iceberg, and spicy mayonnaise** 18,00  
(1-2-4-5-7-9-11-13)

**Burger από μοσχάρι Black Angus με κρέμα γραβιέρας, ντομάτα και καραμελωμένα κρεμμύδια | Black Angus beef burger with creamy graviera cheese, fresh tomato, and caramelised onions** 22,00  
(1-2-4-5-7-9-11-13-14)

Όλα τα πιάτα συνοδεύονται από φρέσκιες τηγανητές πατάτες ή πολύχρωμη σαλάτα με vinaigrette εσπεριδοειδών | All dishes are served with freshly cut crispy french fries or a colourful salad with citrus vinaigrette (1-2-8-9-11-13-14)

---

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

**Πολύχρωμη πράσινη σαλάτα με τοματίνια, πιπεριά Φλωρίνης και vinaigrette εσπεριδοειδών | Seasonal mixed greens with cherry tomatoes, Florina red peppers, and a vibrant citrus vinaigrette (vegan)** 14,00  
(8-11-13-14)

**Κρητικός ντάκος με κριθαροκουλούρα, ξινομυζήθρα, ελιές και κάπαρη | Traditional Cretan dakos with barley rusks, creamy xinomizithra cheese, olives, and capers (vegetarian)** 16,00  
(2-4-9-13-14)

**Σαλάτα Καίσαρα με κοτόπουλο, τραγανή πανσέτα και κρουτόν με αρωματικά | Classic Caesar salad with grilled chicken breast, crispy pancetta, and aromatic croutons** 18,00  
(1-2-4-9-11-13-14)

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO | PASTA - RISOTTO

- Ριζότο γλυκιάς κολοκύθας με άγρια μανιτάρια σωτέ (vegetarian) |** 24,00  
Sweet pumpkin risotto with sautéed wild mushrooms (vegetarian) (2-4-14)
- Παπαρδέλες με μοσχάρι ραγού | Pappardelle with slow-cooked beef** 26,00  
ragù (1-2-4-9-10-14)

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

- Black Angus Carpaccio μόσχου με πανακότα παρμεζάνας, πέρλες** 28,00  
**από ξύδι βαλσάμικο και φύλλα μουστάρδας | Black Angus beef**  
carpaccio with parmesan panna cotta, balsamic pearls, and mustard  
leaves (1-4-8-13-14)
- F flank tagliata απο μοσχάρι Black Angus με λαχανικά σχάρας και** 34,00  
**σάλτσα από λευκό κρασί Porto | Flank Black Angus beef tagliata with**  
grilled vegetables and a white Port sauce (4-8-13-14)
- Φιλέτο λαβράκι σωτέ με χόρτα εποχής, πατάτες καρέ και σάλτσα** 36,00  
**λεμονιού | Sautéed sea bass fillet with seasonal greens, diced potatoes,**  
and a light lemon sauce (4-6-13-14)

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ (Για δυο άτομα) | PLATTERS (Serves two)

- Ποικιλία ελληνικών τυριών - Κασέρι Ξάνθης, Βολάκι Άνδρου, Σαν** 32,00  
**Μιχάλη Σύρου, Ανεβατό Γρεβενών, Μετσοβόνη - συνοδευόμενη από**  
chutney και μαρμελάδα κόκκινων φρούτων | Curated Greek cheese  
board - Xanthi Kaseri, Andros Volaki, Syros San Michali, Grevena Aneva-  
to, Metsovone - served with chutney and red fruit jam (2-4-8-9-11-13-14)
- Ποικιλία ελληνικών αλλαντικών - σαλάμι Λευκάδος, λούντζα Τήνου,** 38,00  
**σαλάμι αέρος με μαύρη παπαρούνα και προσούτο Ευρυτανίας |**  
Greek cured meat selection - Lefkada salami, Tinos lountza,  
black poppy salami, and Evrytania prosciutto (2-4-8-9-11-13-14)
- Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών | Greek cheese & cured** 35,00  
meat selections (2-4-8-9-11-13-14)

## ΓΛΥΚΑ | DESSERT

<b>Μάφιν πορτοκαλιού με ελαιόλαδο και γλάσο σοκολάτας με πορτοκάλι</b>   Orange muffin with olive oil, topped with a silky chocolate orange glaze (2-4-5-9-10-13-14)	7,00
<b>Σπιτική τάρτα φρούτων</b>   Homemade fruit tart (2-4-5-9-10-13-14)	8,00
<b>Αφράτο cookie με φυστικοβούτυρο και κομμάτια σοκολάτας Valrhona</b>   Soft-baked peanut butter cookie with Valrhona chocolate chunks (2-4-5-9-10-11-13-14)	9,00

## ΠΑΓΩΤΑ | ICE CREAM & SORBET

<b>Βανίλια Μαδαγασκάρης</b>   Madagascar vanilla (4-5-9-10-13-14)	6,00
<b>Σοκολάτα Belgian choco chips</b>   Belgian choco chips (2-4-5-9-10-11-13-14)	6,00
<b>Φιστίκι Αιγίνης</b>   Aegina pistachio (2-4-5-9-10-11-13-14)	6,00
<b>Μαστίχα</b>   Mastiha (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
<b>Πεπόνι</b>   Melon (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
<b>Σορμπέ λεμόνι</b>   Lemon sorbet (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
<b>Σορμπέ μάνγκο</b>   Mango sorbet (2-4-5-9-10-11-13)	6,00
<b>Αφογκάτο / Affogato</b> (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