

Ceviche από ψάρι ημέρας, αλμυρός χαλβάς, λάδι εσπεριδοειδών **18.00**

Ψωμί **1.50**

Σφέλα τηγανιτή, παναρισμένη σε στραγάλια Κομοτηνής, σάλτσα μελιού **7.00**

Πολίτικο κιουνεφέ, σολογούνι, φιστίκια Αιγίνης, σιρόπι από θρούμπι και τζίντζερ **7.50**

Baby πατάτες, με πυχτόγαλο, στάκα, φύκια, λουκάνικο τζουμαγιάς, τριμμένο αυγοτάραχο **7.50**

Λαχματζούν λαχανικών, με (ή χωρίς) παστουρμά θαλάσσης, κρέμα gomesco, dressing ταχίι - γιαούρτι **7.50 / 8.50**

Αλμυρό θρακιώτικο "σαραγλί" με μοσχαρίσιο κιμά, γραβιέρα Κάσου και καυτερό μέλι σε ζύμωση. **8.50**

Χειροποίητος γκιουζλεμές προβατίνας, κεφίρ, τσίλι **8.50**

—

Παντζάρι, βαλσάμικο, κρέμα φινόκιο, κρίταμο, καπνιστή πέστροφα, ελιά. **8.50**

Ντοματίνια, φράουλα, χαρουποπαξίμαδο, ξινοτύρι, φτέρη. **8.50**

Χόρτα εποχής, dressing "καμμένης" ντομάτας, φάβα, κολοκυθάκι, βολάκι Άνδρου. **8.50**

Πράσινη σαλάτα με βαλεριάνα, φρούτο εποχής, dressing μήλο, κατσενό τυρί Ιθάκης, παστράμι. **8.50**

—

Λαδοτύρι Άνδρου **6.50**

Γραβιέρα παλαιώσης Χαλκιδικής **6.50**

Ξηρός ανθότυρος Κρήτης **6.50**

Τσεμπέρι Ιθάκης **8.00**

Γραβιέρα τρούφας Γρεβενών **7.00**

Γραβιέρα Κάσου **6.50**

Αρσενικό Νάξου **7.50**

Κατσικίσια γραβιέρα Σύρου **8.00**

Κεφαλοτύρι Ίου **6.50**

Γραβιέρα βουβαλίσια Λειψών **7.00**

Ποικιλία τυριών **10.00**

Θράψαλο σωτέ, salsa καλαμπόκι με πιπεριά φλωρίνης, ketchup μανιτάρι. **12.50**

Ριζότο περγαμόντο, ψάρι ημέρας, αγκινάρα, αμύγδαλο. **13.00**

Ψάρι ημέρας στο φλόγιστρο, kale σχάρας, τηγανιτοί γίγαντες, ταραμάς. **13.50**

Χταπόδι, γλάσο μπούκοβο, νιοκι σελινόριζας, πράσινο μήλο. **15.00**

Μακαρούνες, σάλτσα μπουγιαμπέσα, γαρίδες, ρεβύθια, σέσκουλα. **13.50**

Ψάρι ημέρας φιλέτο, κρέμα σπαράγγι αρακά, καπνιστή κακαβιά, χόρτα **22.00**

Χειροποίητα ραβιόλι με μοσχαρίσιο και πρόβειο κιμά, σάλτσα παστιτσάδα, πασικιάν. **13.50**

Χυλοπίτες με μαύρο χοίρο, κρέμα μελτζάνας, κολοκυθάκι, μανιτάρι, κυανό τυρί. **14,00**

Μοσχαρίσια μάγουλα, σάλτσα αμπελόφυλλο, κους-κους, κοπανιστή Τήνου δυόσμος **16,50**

Κατσικάκι, μαστίχα, ξινόχοντρος τραχανάς, νεράντζι. **13.50**

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου σχάρας, "ριζότο" πατάτας, λεμόνι. **13.00**

Χοιρινός λαιμός σχάρας, μαύρη μπύρα, πολέντα τυροκαυτερής, κρέμα φλωρίνης **13.50**

Πρεσαριστή πανσέτα, πουρές πατάτας, σάλτσα οξύμελι **12.50**

Μοσχαρίσιο gibeye (2+ εβδομάδων), baby πατάτες, γραβιέρα τρούφας **28.00**

Μοσχαρίσιο φιλέτο, πουρές γλυκοπατάτας, σάλτσα μούστου **25.00**

—

Millefeuille λεμόνι με sorbet λεμόνι - βασιλικού. **7.50**

"Καριόκα", κρέμα σεράνο, φράουλα-chilli παγωτό ελληνικού καφέ **8.50**

Γαλακτομπούρεκο με παγωτό φιστίκι. **8.00**

"Μπισκοτολούκουμο", bavaoise Λουκούμι τριαντάφυλλο, σάλτσα κόκκινων φορύτων. **6.50**

Fish of the day Ceviche,
savory halva, citrus oil 18.00

Bread 1.50

Roasted chick peas, crusted fried
"sfela"cheese with honey sauce
and raisins 7.00

"Kunefe", with sologouni cheese,
pistachio and ginger thyme syrup 7.50

Pan fried baby potatoes,
with "staka" cheese, sausage and seaweed fish
roe crumb 7.50

Veggie "lachmacun" flatbread,
with (or without) fish pastirma, romesco sauce
and yoghurt-tahini dressing 7.50 / 8.50

Savory "Saragli" fyllo-pie with minced beef,
graviera cheese and fermented spicy honey.
8.50

Hand made gozleme with sheep's meat, graviera
cheese and kefir 8.50

—

Beets and roots salad, balsamic dressing,
fennel cream, rock samphire, smoked trout. 8.50

Grape tomatoes, strawberries, fresh xinomizith-
ra cheese, pickled fern. carob rusk 8.50

"Horta" (seasoned steamed greens),
salad, "burned" tomatoe dressing, fava beans
puree, volaki cheese.
8.50

Green salad, fruit, cider dressing,
katseno cheese, pastrami. 8.50

—

Ladotyri cheese from Andros island 6.50
Aged graviera cheese from Chalkidiki 6.50
Air dried Anthotyros cheese from Crete island 6.50
Tsemberi cheese from Ithaki island 8.00
Graviera with truffle from Grevena 7.00
Graviera cheese from Kasos island 6.50
Arseniko cheese from Naxos island 7.50
Goat milk graviera cheese from Syros island 8.00
Kefalotiri cheese from Ios island 6.50
Buffalo Graviera from Lipsi island 7.00
Selection of cheese 10.00

Flying squid, corn-pepper salsa, mushroom
"ketchup". 12.50

Bergamot orange risotto with fish of the day,
artichokes and almond. 13.00

Blowtorched fish of the day,
grilled kale, fried giant beans, taramas cream.
13.50

Grilled octopus,pepper galze, celeriac gnocchi,
green apple cream. 15.00

"Makarounes" pasta with fresh shrimp, bouilla-
baisse, sauce, chickpeas, chicory. 13.50

Fish of the day fillet, pea and asparagus cream,
smoked "kakavia" sauce 22.00

Handmade ravioli, with beef and goat meat,
"pastitsada" sauce, paskitan cream cheese
13.50

Slow cooked lamb with trahana, mastiha and
bitter orange 13.50

Hylopites pasta, with greek black hog, eggplant
cream, mushroom, courgette, blue cheese.
14.00

Beef cheek cous-cous, vine leaves sauce,
kopanisti cream, mint 16.50

Grilled chicken thigh, "faux" potato risotto,
lemon. 13.00

Stout beer marinated pork steak, spicy cheese
polenta, red pepper cream. 13.50

Pressed pork belly
with mashed potatoes 12.50

Dry aged ribeye (2+weeks) with baby
potatoes and truffle cheese 28.00

Beef fillet, grape must sauce,
sweet potatoes puree 25.00

—

"Karioka", (Walnut filled chocolate crescents),
serano cream, strawberrie and chilli gel, greek
coffee ice cream 8.50

Lemon millefeuille, basil-lemon sorbet 7.50

"Galaktoboureko" (goat milk semolina custard
pie with syrup), peanut ice cream 8.00

Butter cookie with loukoumi (greek delight) ba-
varoise and red fruit sauce 7.50