



ALL DAY MENU

12:30 - 23:00

Προζυμένιο ψωμί | Sourdough bread   

5€

Με ελιές, ελαιόλαδο και ανθό αλατιού από το Μεσολόγγι

With olives, extra virgin olive oil and sea salt flakes from Messologhi

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Κυκλαδίτικη | Cycladic 

23€

Ντομάτες και αγγουράκια από την Πάρο, πιπεριές, κρεμμύδια, κάπαρη και Ξινοτύρι Πάρου, ελαιόλαδο, παξιμάδι χαρουπιού

Tomatoes and cucumbers from Paros, peppers, onions, capers, 'xinotiri' cheese from Paros, extra virgin olive oil, carob rusk

Παντζάρι | Beetroot  

22€

Ψητά παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, μαύρο σκόρδο, φουντούκι, μελάσα ροδιού

Baked beetroots, goat cheese, black garlic, hazelnut, pomegranate molasse

Φυλλώματα εποχής | Seasonal leaves

21€

Με προσούτο Ευρυτανίας, πεπόνι, ντοματίνια, σύκα, γραβιέρα Πάρου, ντρέσινγκ χαρουπιού και βαλσάμικου

With prosciutto from Evrytania, melon, cherry tomatoes, figs, gruyere cheese from Paros, carob-balsamic dressing

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Ταραμάς | 'Taramas'

17€

Αυγοτάραχο Μεσολογγίου, λάδι από σχοινόπρασο, λεμόνι τουρσί, προζυμένιο ψωμί

Bottarga from Messologhi, chive oil, salt-cured lemon, sourdough bread

Φάβα Σχοινούσας | Fava from Schinoussa  

18€

Καπνιστό σκουμπρί, κάπαρη, ελιές, ντομάτα, κρίταμο

Smoked mackerel, capers, olives, tomato, samphire

Μαριναρισμένο ψάρι ημέρας | Marinated catch of the day  

29€

Εσπεριδοειδή, ελαιόλαδο, κουμκουάτ Κέρκυρας, φρέσκα μυρωδικά, καυτερή πιπεριά

Citrus fruits, extra virgin olive oil, Corfu kumquat, fresh herbs, chili

Χταπόδι | Octopus 

33€

Υφές κρεμμυδιού, δενδρολίβανο, ξίδι ασύρτικο, κρίταμο

Onion textures, rosemary, assyrtiko vinegar, samphire

Σαγανάκι γαρίδας | Shrimp 'saganaki' 

26€

Πικάντικη σάλτσα ντομάτας, ούζο, κατσικίσια φέτα και μυρωδικά

Spicy tomato sauce, ouzo, goat feta cheese and greek herbs



Σπανακόπιτα | 'Spanakorita' 24€

Τραγανό φύλλο, σπανάκι, φέτα, φρέσκα αρωματικά, χόρτα εποχής, κεφίρ
Crispy phyllo, spinach, greek feta cheese, fresh herbs, local greens, kefir

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο 'tonnato' style | Beef carpaccio 'tonnato' style 29€

Ελληνική μοσχίδα, κάπαρη, κρέμα λευκού τόνου, φρέσκα αρωματικά, πίκλα μουστάρδας
Greek heifer, capers, white tuna cream, fresh herbs and pickled mustard seeds

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ | PASTA AND RICE

Γεμιστά | 'Gemista'   22€

Ρύζι καρναρόλι, ντομάτα, εποχικά λαχανικά, δυόσμος, κατσικίσιο τυρί, κουκουνάρι
Carnaroli rice, tomato, seasonal vegetables, mint, goat cheese, pine nut

Παστίτσιο | 'Pastitsio' 26€

Ζυμαρικά, βιολογικός μοσχαρίσιος κιμάς, μπεσαμέλ και γραβιέρα Πάρου
Pasta, organic minced beef, béchamel and gruyere from Paros

Παριανή μακαρονάδα | Parian pasta 24€

Σπιτικό ζυμαρικό με σάλτσα άνυδρης ντομάτας Πάρου, κάπαρη, ελιές, ρόκα, σουρωτό Πάρου
Homemade dough with dry-farmed tomato sauce, capers, olives, rocket, souroto cheese from Paros

Γαριδομακαρονάδα | Shrimp Pasta 33€

Χειροποίητα ζυμαρικά, γαρίδες, ζωμός μπισκ, ντομάτα, καπνιστό χαβιάρι
Handmade pasta, shrimps, bisque sauce, tomato, smoked caviar

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN DISHES

Ψητό κουνουπίδι steak | Roasted cauliflower steak     25€

Caïjun μπαχαρικά, καβουρδισμένο αμύγδαλο, ταχίνι
Caïjun spices, roasted almonds, tahini

Αιγαιοπελαγίτικη Κακαβιά | Aegean 'kakavia' 41€

Φρέσκο ψάρι ημέρας, σαφράν, λαχανικά, σπιτική αγιόλι
Fresh catch of the day, saffron, vegetables and homemade aioli

Φρικασέ | Fricassée 45€

Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, σελινόριζα, αυγολέμονο
Fresh catch of the day, lettuce, spring onions, celery root, egg-lemon sauce

Φρέσκο ψάρι ημέρας | Catch of the day   110€
το κιλό / per kg

Βραστά λαχανικά εποχής, λαδολέμονο
Seasonal steamed vegetables, olive oil and lemon sauce

Κοτόπουλο φιλέτο | Chicken fillet

32€

Κρέμα από πατάτες φούρνου λεμονάτες, ρίγανη, πίκλα μουστάρδας, jus βοτάνων
Roasted lemon potato cream, oregano, pickled mustard seeds, herb jus

Μοσχαράκι | Beef

44€

Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, σταρένιος τραχανάς, αρσενικό Νάξου, ντοματίνια κονφί
Slow-cooked beef, wheat trahana, Naxos arseniko cheese, cherry tomato confit

Αρνί | Lamb

42€

Καπνιστή μελιτζάνα, σάλτσα δενδρολίβανου, στραγγιστό γιαούρτι, σουσάμι
Smoked eggplant, rosemary sauce, strained yogurt, sesame

Flap steak black angus

60€

Τσιμιτσούρι, πατάτες τσακιστές
Chimichurri sauce, crushed potatoes

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Σοκολάτα και καραμέλα | Chocolate and caramel

19€

Πικρή σοκολάτα, κροκάν φουντουκιού, butterscotch, παγωτό αλμυρής καραμέλας
Dark chocolate, hazelnut croquant, butterscotch sauce, salted caramel ice cream

Πορτοκαλόπιτα | Orange pie

18€

Με κράμπλ Ελληνικού καφέ και παγωτό βανίλια
With Greek coffee crumble and vanilla ice cream

'Ανθηση' | Bloom

19€

Παρφέ από ξινοτύρι Πάρου, φράουλες, τριαντάφυλλο, λευκή σοκολάτα, μαρέγκα
Parfait from Paros 'xino tyri' cheese, strawberries, rose essence, white chocolate, meringue



Vegan



Nuts



Gluten
free



Lactose
free

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Σίψας Μπούζας
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ

Service and Taxes are included in the prices.

Inspector Market Officer: Konstantinos Sipsas Bouzas
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS
NOT BEEN RECEIVED RECEIPT - INVOICE