Menu

ΚΟΥΒΕΡ

Φρεσκοψημένο ψωμί με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ελιές καλαμών και βούτυρο με βότανα.

10

5 ROYAL OYSTERS

(Διατίθεται αναλόγως διαθεσιμότητας)
(1) ελαιόλαδο & λεμόνι / (2) Bloody Mary & Σέλερι.
(3) Ponzu & φρέσκο κρεμμύδι / (4) Leche de tigre, κόλιανδρος, chilli / (5) Ελαιόλαδο & Ossetra caviar.

52

ΤΑΡΑΜΑΣ MISO

Αυγοτάραχο, σχοινόπρασο, ελαιόλαδο, φρυγανισμένη λαγάνα bread.

20 VGTRN

JAPANESE WAGYU TARTARE

Φρυγανισμένο μπριός, Citrus Kosho μαγιονέζα, σόγια, σχοινόπρασο, Ossetra Caviar.

50

GROUPER CEVICHE

Leche de tigre, κρεμμύδι, κόλιανδρος, σαγκουίνι, καλαμπόκι & σορμπέ γλυκοπατάτα Aji Amarillo.

40 NUTS

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ IMAM

Ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, βασιλικός, μπούκοβο, chips σκόρδου, ελαιόλαδο.

28 VGTRN GF

ΓΑΡΙΔΑ No. 1 ΣΧΑΡΑΣ

Τζίντζερ/Σκόρδο βούτυρο, καμένο λεμόνι, μπούκοβο, θυμάρι.

35

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ*

Βαλσάμικο Di Modena παλαιωμένο 25 ετών, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Σπάρτης, ροζ πιπέρι.

30

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές , κάπαρη, βασιλικός, ρίγανη, φέτα, κρίταμο, ελαιόλαδο.

25 VGTRN

CEASAR SALAD

Κοτόπουλο σχάρας, μαρούλι iceberg & σικορέ, μαϊντανός, κρουτόν, γραβιέρα, αβγό, ceasar dressing με γιαούρτι.

27

ΠΡΑΣΙΝΗ & ΓΑΡΙΔΕΣ*

Ανάμεικτα κηπευτικά, κινόα, σαγκουίνι, ραπανάκι, κολοκύθι, φρέσκα βότανα, dressing περγαμόντο.

30

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Λαχανικά στον ατμό, πατάτα, κολοκύθι, καρότο, φασολάκι, παντζάρι, dressing λεμόνι ελαιόλαδο.

26 VGN

ΣΚΙΟΥΦΙΚΤΑ

Με σάλτσα ντομάτας, λιαστά ντοματίνια, ψημένη φέτα, κουκουνάρι, βασιλικός.

25 VGTRN GF

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΑΝΑΚΙ

Ολόκληρο, ελευθέρας βοσκής κοτόπουλο, χωρίς κόκαλο, στα κάρβουνα, σάλτσα μουστάρδα μέλι & ελαιόλαδο, πατάτες τσακιστές με βότανα, μούς απο κατσικίσιο γιαούρτι.

38

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΑΡΕ

Αφρός πατάτας, καπνιστή μελιτζάνα, ψητή ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, λάδι με βότανα.

52

JAPANESE WAGYU A5

Strip loin (160gr), πουρές από καπνιστό παστινάκι, μορχέλα, αμύγδαλο, τρούφα εποχής, Dashi Soy Sauce.

100

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΑΣΤΑΚΟΥ

Bisque οστρακόδερμο, ντομάτα, βασιλικός, σκόρδο, λάιμ, μάραθος.

90

ΣΦΥΡΙΔΑ

Ψημένη στα κάρβουνα, με χόρτα & μυρωδικά εποχής, λαχανικά ατμού, λαδολέμονο, κάππαρη.

40

COTE DE BOEUF

Rid eye με κόκαλο (600-700gr) στα κάρβουνα, βούτυρο βοτάνων, καπνιστό αλάτι, τηγανιτές πατάτες με τρούφα.

120

ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Καραμελωμένο φουντούκι, Ναμελάκα εσπρέσο,
καραμέλα βουτύρου, σορμπέ κόκκινων φρούτων.

27

ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Φρέσκο σύκο, θυμαρίσιο μέλι, ξηροί καρποί,
δυόσμος, λεμονοθύμαρο.

25

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΦΟΡΤΟΥΝΕΛΛΑ

Κρέμα μαστίχα, φυστίκι Αιγίνης,
παγωτό φυστίκι.

27

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη/Τιμολόγιο).

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Τα εδέσματα με την ένδειξη* είναι κατεψυγμένα.
Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα των προιόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Στην χωριάτικη σαλάτα περιέχεται τυρί Φέτα Π.Ο.Π.

Αν πάσχετε από τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό πριν την παραγγελία σας.

Τα κρασιά περιέχουν θειώδη.

Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Σπύρου Χριστίνα

FRESHLY BAKED BREAD

Served with premium extra virgin olive oil, Kalamata olives, and herb-infused butter.

10

MISO TARAMA

Bottarga, chives, extra virgin olive oil, and toasted "lagana" bread.

20 VGTRN

GROUPER CEVICHE

Leche de Tigre, onion, coriander, blood orange, corn, and Aji Amarillo sweet potato sorbet.

40

GRILLED No. 1 SHRIMP

Ginger-garlic butter, charred lemon, chili flakes, and thyme.

35

5 ROYAL OYSTERS

(Depending on availability)
(1) extra virgin olive oil & lemon / (2) bloody mary & celery / (3) ponzu & fresh onion / (4) leche de tigre, coriander, chili / (5) extra virgin olive oil & Ossetra caviar.

52

JAPANESE WAGYU TARTARE

Toasted brioche, citrus kosho mayonnaise, soy sauce, chives, and Ossetra caviar.

50

SMOKED EGGPLANT IMAM

Tomato, onion, feta cheese, basil, chili flakes, garlic chips, and extra virgin olive oil.

28 VGTRN GF

CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS*

25-year-aged Modena balsamic vinegar, extra virgin olive oil from Sparta, and pink peppercorns.

30

GREEK SALAD

Cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, capers, basil, oregano, feta cheese, caper leaves, and extra virgin olive oil.

25 VGTRN

CEASAR SALAD

Grilled chicken breast, iceberg & frisée lettuce, parsley, croutons, graviera cheese, egg, and Caesar dressing with yogurt.

27

GREEN SALAD & SHRIMP*

Mixed vegetables, quinoa, blood orange, radish, zucchini, fresh herbs, and bergamot dressing.

30

SEASONAL GREENS

Steamed vegetables, potato, zucchini, carrot, green beans, beetroot, and lemon-olive oil dressing.

26 VGN

SKIOUFICHTA

Pasta with tomato tauce, sun-dried cherry tomatoes, baked feta cheese, pine nuts, and basil.

25 VGTRN GF

POUSSIN CHICKEN

Whole, deboned, free-range, charcoal-grilled, served with mustard-honey & olive oil sauce, smashed herbed potatoes, and goat yogurt mousse.

38

RACK OF LAMB

Potato foam, smoked eggplant, roasted tomato, caramelized onion, and herb-infused oil.

52

JAPANESE WAGYU A5

Smoked parsnip purée, morel mushrooms, almonds, seasonal truffle, and Dashi soy sauce.

100

LOBSTER GIOUVETSI

Shellfish bisque, tomato, basil, garlic, lime, and fennel.

90

GROUPER

Charcoal-grilled, with seasonal greens & herbs, steamed vegetables, lemon-olive oil dressing, and capers.

40

CÔTE DE BOEUF

Bone-in rib-eye (600-700gr), charcoal-grilled, served with herb butter, smoked salt, and truffle fries.

120

CHOCOLATE YULE LOG

Caramelized hazelnuts, espresso namelaka,
butter caramel, and red fruit sorbet.

27

GOAT YOGURT ICE CREAM

Fresh figs, thyme honey, nuts, mint,
and lemon thyme.

25

FORTUNELLA ORANGE CAKE

Mastic cream, Aegina pistachio,
and pistachio ice cream.

27

Prices are in euros (€) and include VAT.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt/Invoice).

The restaurant/bar is legally required to issue official receipts certified by the relevant tax office.

The restaurant/bar is legally required to present/complaint forms in a special box next to the exit.

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Dishes marked with* have been frozen.
The oil used on salads is olive oil.
Sunflower seed oil is used for frying.
Greek salad contains Feta cheese P.D.O.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform our staff before placing your order.

Wines contain sulfites.

Responsible for implementation of statutory regulations:
Spyrou Christina