

## **Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & salads**

---

---

### **Ψητό ταλαγάνι Μεσσηνίας**

Μαρμελάδα λεμόνι - κάπαρη, φύλλα ρόκας, τοματίνια

### **Baked talagani cheese**

Lemon-caper marmalade, baby rocket leaves, cherry tomatoes

### **Χούμους**

κρέμα ρεβιθιού, μπρόκολο στην σχάρα, φρέσκο κρεμμυδάκι, τσίλι, αγγούρι, ντομάτα και πίτα καλαμποκιού

### **Hummus**

chick pea cream, grilled broccoli, spring onion, chili, cucumber, tomatoes and corn pita bread

### **Φάβα**

σύγκλινο Μάνης, λαδί τρούφας, κρεμμυδάκι ψητό και λεμόνι

### **Yellow split pea puree**

Siglino (smoked pork meat) from Mani, truffle oil, baked onions and lemon

### **Παραδοσιακά "Τσαϊτία"**

χειροποίητο φύλλο, χόρτα λακωνικής γης, σος γιαουρτιού, με ή χωρίς τυρί φέτα

### **Traditional 'Tsaitia'**

handmade phyllo dough filled with endives from the local Laconian land, yogurt sauce, with or without feta cheese

### **Μύδια αχνιστά**

λευκό κρασί, φινόκιο, μαϊντανό, κρεμμύδι, σκόρδο και ούζο

### **Steamed mussels**

white wine, fennel, parsley, onion, garlic and ouzo

### **Σαρδέλες μαρινέ**

τραγανό ψωμί λευκός ταραμάς, κάπαρη, τοματίνια κονφί

### **Sardine marine**

crispy bread, tarama salad, capers, cherry tomatoes confit

### **Χωριάτικη σαλάτα**

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριά πράσινη, κάπαρη, τυρί φέτα Μονεμβασίας και ρίγανη

### **Greek traditional salad**

tomato, cucumber, onions, carob rusk, caper, green pepper, Monenvasia feta cheese and oregano

### **Πλιγούρι σαλάτα**

με χουρμά, βερίκοκο, σταφίδα, φρέσκο κρεμμυδάκι, ψητό αμύγδαλο, φυστίκι Αιγίνης, δυόσμο και βασιλικό

### **Bulgur salad**

with dates, apricot, raisins, spring onion, baked almonds, pistachio from Aegina, spearmint and basil

---

---

## **Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & salads**

### **Κινόα**

αγκινάρα, ρόκα, αχλάδι, φρέσκο κρεμμυδάκι και αρωματικό λάδι μέντας

### **Quinoa**

Artichokes, rocket, pear, spring onion and mint oil

### **Σαλάτα καίσαρα**

στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, σάλτσα αντζούγιας και κρουτόν παρμεζάνας

### **Caesar salad**

chicken breast, crispy bacon, anchovies sauce and parmesan croutons

---

---

## **Ζυμαρικά / Pasta**

### **Σπαγγέτι Νάπολη**

σάλτσα ντομάτας, βασιλικός, παρμεζάνα

### **Spaghetti Napoli**

tomato sauce, basil, parmesan

### **Λιγκουίνι μπολονέζ**

μοσχαρίσιος κιμάς ραγού, γραβιέρα Τρίπολης

### **Linguini bolognese**

beef minced meat ragout, gruyere cheese from Tripoli

### **Πένες**

κοτόπουλο, τυρί γκοργκοντζόλα, μανιτάρια και σπανάκι

### **Penne**

chicken, gorgonzola cheese, mushrooms and spinach

### **Ριζότο θαλασσινών**

με γαρίδες, μύδια και καλαμάρι

### **Risotto frutti di mare**

with shrimps, mussels and squid

## **Κυρίως πιάτα / Main course**

---

---

### **Κοτόπουλο σχάρας**

με νιόκι πατάτας, σάλτσα ντομάτα και ανθότυρο

### **Chicken breast**

with potato gnocchi, tomato sauce and anthotiro cheese

### **Χοιρινό σουβλάκι**

πατάτες τηγανιτές, τζατζίκι, ντομάτα και πίτα

### **Pork souvlaki**

french fries, tzatziki sauce, tomato and pita bread

### **Μοσχαρίσιο μπιφτέκι**

Μεσογειακή πατατοσαλάτα, σάλτσα γιαουρτιού

### **Beef patty**

mediterranean potato salad, yogourt sauce

### **Αρνάκι φούρνου**

με αφράτο πουρέ πατάτας και σάλτσα κόκκινου κρασιού

### **Roast lamb**

with potato puree and red wine sauce

### **Σολομός σχάρας**

μίσο, σάλτσα γκουακαμόλε, κινόα, παντζάρι και πράσινο μήλο

### **Grilled salmon**

miso, guacamole sauce, quinoa, beetroots and green apple

### **Λαβράκι σχάρας**

πανζανέλα σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, αντζούγια, πιπεριά Φλώρινας και βασιλικό

### **Grilled sea bass**

panzanella salad with cherry tomatoes, cucumber, spring onion, anchovies, red peppers from Florina and basil

## **Desserts**

---

---

### **Γλυκό ημέρας επιλογή του Σέφ**

### **Dessert of the day chef choice**