

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & salads

Σούπα ημέρας

Soup of the day

8,00 €

Ποικιλία ελληνικών τυριών δύο ατόμων

Γραβιέρα με μπούκοβο Μονεμβάσιας, Τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου, Ξηρός ανθότυρος Κρήτης, Τυρί Μελίχλωρο Λήμνου

Selection of Greek cheeses for two

Gruyere of Monemvasias with chilli, San Michle cheese from Syros, Xeros anthotyros cheese from Crete, melichloro cheese of Lemnos **16,00 €**

Ψητό ταλαγάνι Μεσσηνίας

μαρμελάδα λεμόνι - κάπαρη, φύλλα ρόκας, τοματίνια

Baked talagani cheese

lemon-caper marmalade, baby rocket leaves, cherry tomatoes

8,00 €

Παραδοσιακά "Τσαϊτια"

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 **10,00 €**

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

8,00 €

Φάβα

Σύγκλινο Μάνης, λάδι τρούφας, κρεμμυδάκι ψητό και λεμόνι

Yellow split pea puree

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

10,00 €

Μύδια αχνιστά

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

Steamed mussels

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

10,00 €

Σαρδέλες μαρινέ

τραγανό ψωμί, λευκός ταραμάς, κάπαρη, τοματίνια κονφί

Sardine marine

crispy bread, tarama salad, capers, cherry tomatoes comfit

8,00 €

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & salads

Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι Ceviche

κρεμμύδι, γλυκοπατάτα, καλαμπόκι, κολιάνδρο, μοσχολέμονο, τζίντζερ και τσίλι

Aegean Sea bass Ceviche

onion, sweet potato, corn, coriander, lime, ginger and chili

12,00 €

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, Monemvasia feta cheese and oregano

10,00 €

Πλιγούρι σαλάτα

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

Bulgur salad

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

10,00 €

Κινόα

αγκιναράκι, ρόκα, αχλάδι, φρεσκο κρεμμυδακι και αρωματικό λάδι μέντας

Quinoa

Artichokes, rocket, pear, spring onion and mint oil

11,00 €

Σαλάτα καίσαρα

στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, σάλτσα αντζούγιας και κρουτόν παρμεζάνας

Caesar salad

chicken breast, crispy bacon, anchovies dressing and parmesan croutons

12,00 €

Πίτσα και ζυμαρικά / Pizza & pasta

Πίτσα μαργαρίτα

Μοτσαρέλα, ντομάτα, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο

Pizza margarita

Mozzarella, tomato, fresh basil, olive oil

10,00 €

Ελληνική πίτσα

Σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα, ρίγανη

Greek pizza

Tomato sauce, onion, pepper, olives, feta cheese, oregano

12,00 €

Πίτσα προσούτο

Σαν Ντανιέλε τυρί μοτσαρέλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, προσούτο Σαν Ντανιέλε, αγκινάρα και τυρί γκοργκοντζόλα

Pizza prosciutto

San Daniele mozzarella cheese, tomato San Marzano, prosciutto San Danielle, artichokes and gorgonzola cheese

15,00 €

Σπαγγέτι Νάπολη

σάλτσα ντομάτας, βασιλικός, τυρί παρμεζάνα

Spaghetti Napoli

tomato sauce, basil, parmesan cheese

10,00 €

Λιγκουίνι μπολονέζ

μοσχαρίσιος κιμάς ραγού, γραβιέρα Μονεμβάσιας

Linguini bolognese

beef minced meat ragout, gruyere cheese from Monemvasia

12,00 €

Πένες

κοτόπουλο, τυρί γκοργκοντζόλα, μανιτάρια και σπανάκι

Penne

chicken, gorgonzola cheese, mushrooms and spinach

13,00 €

Ριζότο θαλασσινών

με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και χταπόδι

Risotto frutti di mare

with shrimps, mussels, squid and octopus

16,00 €

Κυρίως πιάτα / Main course

Χοιρινό σουβλάκι

πατάτες τηγανιτές, τζατζίκι, ντομάτα και πίτα

Pork souvlaki

French fries, tzatziki sauce, tomato and pita bread

12,00 €

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι

Μεσογειακή παταποσαλάτα, σάλτσα γιαουρτιού

Beef patty

Mediterranean potato salad, yogurt sauce

13,00 €

Κοτόπουλο σχάρας

με νιόκι πατάτας, σάλτσα ντομάτα και ανθότυρο

Chicken breast

with potato gnocchi, tomato sauce and anthotiro cheese

14,00 €

Αρνάκι φούρνου

με αφράτο πουρά πατάτας και σάλτσα κόκκινου κρασιού

Roast lamb

with potato puree and red wine sauce

20,00 €

Μοσχαρίσιο διάφραγμα σχάρας

με ψητές πατάτες μπέμπι

Grilled beef inside skirt

With baby potatoes

26,00 €

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

20,00 €

Σολομός σχάρας

μίσο, σάλτσα γκουακαμόλε, κινόα, παντζάρι και πράσινο μήλο

Grilled salmon

miso, guacamole sauce, quinoa, beetroots and green apple

18,00 €

Φρέσκο φιλέτο ψαριού(Σφυρίδα,Φαγκρί)

λαχανικά στον ατμό με χόρτα και λαδολέμονο

Fresh fish fillet (Grouper,Sea bream)

with steamed vegetables, local greens and lemon olive oil

32,00 €

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ/SEAFOOD

Ψάρι φρέσκο του Λακωνικού κόλπου σε κρούστα αλατιού (το κιλό)
με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο

Fresh fish from the Laconia bay, baked in salt crust (per kilo)
with steamed vegetables and lemon olive oil **70,00 €**

Αστακός ή κολοχτύπα (το κιλό)
Λινγκουίνι, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός

Lobster or koloxtipa (per kilo)
Linguini, tomato sauce and basil **90,00 €**

Desserts

Brownies

με φουντούκι, μους σοκολάτας και βανίλια παγωτό

Brownies

with hazelnut, chocolate mousse and vanilla ice cream **7,00 €**

Cheesecake

τυρί κρέμα, βύσσινο

Cheesecake

cream cheese, sour cherries **7,00 €**

Πορτοκαλόπιτα

με παγωτό βανίλια

Orange pie

with vanilla ice cream **7,00 €**

Φρέσκα φρούτα εποχής(για δύο άτομα)

Fresh seasonal fruits (for two)
6,00 €

Παγωτά και σορμπέ

(ανά μπάλα)

Ice-creams and sorbets

(per scoop) **3,00 €**