

Appetizers & salads

Σούπα κακαβιά

Μάγουλα σφυρίδας, μπαγκέτα και σάλτσα aioli

Greek Fisherman's soup "Kakavia"

Grouper cheeks, baguette and aioli sauce

15,00 €

Τραγανό βιολογικό αυγό

κοτοσαλάτα, αφρός πατάτας, μανιτάρια

Crispy organic egg

chicken salad, potato foam, mushrooms

12,00 €

“Χορτόπιτα”

Ξινομυζήθρα, χόρτα, αφρός μυρωδικών & λάδι σχοινόπρασου

“Hortopita”

xinomizithra cheese, seasonal wild greens, herb foam and chive oil

12,00 €

Καρπάτσιο μόσχου Black Angus (GF)

ρόκα, κάπαρη, αγκινάρες, αγγουράκι πίκλα, παρμεζάνα και λαδί τρούφας

Black Angus beef Carpaccio (GF)

rocket, capers, artichokes, gherkin, parmesan and truffle oil

18,00 €

Τόνος ταρτάρ (GF) (LF)

σμπιεσμένο καρπούζι, βασιλικό, τσίλι, τραγανή σαλάτα και γάλα τίγρης

Tuna tartar (GF) (LF)

compressed watermelon, basil, chilli, crispy salad and tiger milk

15,00 €

Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι σεβίτσε (LF) (GF)

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

Aegean Sea bass Ceviche

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

14,00 €

Χταπόδι σχάρας

με πουρέ φασολάδας, σαλάτα φασόλι, σαλάμι Λευκάδος και ταραμοσαλάτα

Grilled octopus

with bean ragout puree, bean salad, salami from Lefkada and tarama salad

18,00 €

Appetizers & salads

Ελληνική σαλάτα (VG)

ποικιλία από ντομάτες, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, παξιμάδι χαρουπιού, κάπαρη, τυρί φέτα Μονεμβασίας και ρίγας

Greek salad (VG)

variety of tomatoes, cucumber, green pepper, onions, carob rusk, caper, Monemvasia feta cheese and oregano

13,00 €

Τραχανό τυρί Μπουράτα (VG)

σιγομαγειρεμένη ντομάτα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, κάπαρη, σταφίδα, κουκουνάρι και ρόκα

Crispy Burrata cheese (VG)

slow-cooked tomato, cherry tomatoes, sundried tomato, capers, raisins, pine nuts and rocket

14,00 €

Πράσινη σαλάτα (VG)

ρόκα, baby σπανάκι, ντοματίνια, λευκά μανιτάρια, αποξηραμένα σύκα, καβουρδισμένα αμύγδαλα, vinaigrette βαλσάμικο με χωρίς κατσικίσιο τυρί

Green salad (VG)

rocket, baby spinach, cherry tomatoes, white mushrooms, dried figs, roasted almonds, balsamic vinaigrette with or without cheese

13,00 €

Οργανική κινόα (GF)

αγγούρι, αβοκάντο, κόλιανδρο, καπνιστό σολομό, ντρέσινγκ πορτοκάλι – τζίντζερ και παπαρουνόσπορο

Organic quinoa (GF)

cucumber, avocado, coriander, smoked salmon, orange – ginger, poppy seed dressing

13,00 €

Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

Ριζότο γεμιστά (GF) (VG)

ντομάτα, κολοκυθάκι, πράσινη πιπεριά, ελιές, δυόσμο με ή χωρίς φέτα

Risotto gemista (GF) (VG)

tomatoes, zucchini, green pepper, olive, spearmint with or without feta cheese

14,00 €

Ριγκατόνι

μοσχάρι φιλέτο, αγκινάρα, λιαστή ντομάτα, τρούφα και ανθότυρο

Rigatoni

beef filet, artichoke, sun dried tomato, truffle and anothotiro cheese

18,00 €

Λιγκουίνι θαλασσινών

γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι, ψητά τοματίνια, φινόκιο, κολοκυθάκι και λουίζα

Seafood linguini

shrimp, mussels, octopus, calamari, baked cherry tomatoes, fennel, zucchini and lemon verbena

18,00 €

Λιγκουίνι αστακό (700γρ. για 2 άτομα) *

αστακός, σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό

Lobster linguine (700gr for 2 persons) *

lobster, tomato sauce and fresh basil

70,00 €

Κυρίως πιάτα / Main course

Ψητό κουνουπίδι steak (VG) (GF)

ντομάτα, σταφίδες, μακαντέμια και μαγιονέζα κourkouμά

Baked Cauliflower steak (VG) (GF)

tomato, raisins, macadamia nuts and turmeric mayonnaise

13,00 €

Κοτόπουλο σχάρας

fregola sarda, πουρές πατάτα γιαχνί και τυρί φέτα

Chicken breast

fregola sarda, potato yiahni puree and feta cheese

17,00 €

Μενταγιόν Ψαρονέφρι

με προσούτο, γλάσο σύκου, πουρέ πασινάκι, σύκο και dressing καρυδιού

Pork Fillet

with prosciutto, fig glaze, parsnip puree, fig and walnut dressing

20,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff.

Prices include all taxes

*# VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, *: Frozen #*

Κυρίως πιάτα / Main course

Πικάνια αρνιού (GF)

πουρές μπριάμι, ξύγαλο τυρί, ψητή μελιτζάνα, πέστο φρέσκιας ρίγανης

Lamb ricanha (GF)

Briam puree, xigalo cheese, baked eggplant, fresh oregano pesto

26,00 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο ωρίμανσης (GF)

τερίνα πατάτας, τρούφα και ραγού λαχανικών

Dry aged beef tenderloin (GF)

with potato terrine, truffle and vegetable ragout

32,00 €

Σολομός σχάρας (GF)

Πουρές σελινόριζα-μήλο-παντζάρι, σαλάτα φακές και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Grilled salmon (GF)

celeriac-apple-beetroot puree, lentil salad and citrus dressing

22,00 €

Φρέσκο λαβράκι σχάρας (GF)

Ψητή ντομάτα, πουρές πατάτας- πιπεριάς και σαφράν

Grilled sea bass (GF)

grilled tomato, potato –pepper- saffron puree

26,00 €

Φιλέτο Ψαριού (Σφυρίδα ή Φαγκρί) (GF)

χόρτα φρικασέ, πουρές αγκινάρας, φρέσκα μυρωδικά

Fish fillet (Grouper or Sea bream) (GF)

wild greens fricassee, artichoke puree and fresh herbs

34,00 €

Ίαρι φρέσκο του Λακωνικού κόλπου στη σχάρα ή σε κρούστα αλατιού (ανά κιλό) (GF) (L)

με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο

Fresh fish from the Laconian bay, grilled or baked in salt crust (per kilo) (GF) (LF)

with steamed vegetables and lemon olive oil

70,00 €

Επιδόρπια / Desserts

Εκμέκ (VG)

μαστίχα, κρέμα λευκής σοκολάτας και φιστίκι Αιγίνης

Ekmek (VG)

mastic cream, white chocolate cream and pistachio from Aegina

13,00 €

Choux (VG)

κρέμα φουντούκι, σοκολάτα και καραμέλα

Choux (VG)

hazelnut cream, chocolate and caramel

12,00 €

Millefeuille (VG)

βανίλια & σοκολάτα cremeux, patisserie, παγωτό βανίλια

Millefeuille (VG)

vanilla & chocolate cremeux, patisserie, vanilla ice-cream

13,00 €

Σοκολατένιο μπισκότο (VG)

cremeux πικρής σοκολάτας, βατόμουρο marshmallow και τζελ βατόμουρο

Chocolate cookie (VG)

dark chocolate cremeux, raspberry marshmallow and raspberry jelly

12,00 €

Πορτοκαλόπιτα (VG)

λάιμ cremeux και σορμπέ φράουλα

Orange pie (VG)

lime cremeux and strawberry sorbet

10,00 €

Φρούτα Εποχής (για 2 άτομα)

Seasonal fruits (for 2 persons)

10,00 €

Παγωτά και σορμπέ

(ανά μπάλα)

Ice-cream and sorbet

(per scoop)

3,50 €

Executive Chef
Boutsalis Dimitris

Maître d' Hotel
Keramidas Dimitris

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff.

Prices include all taxes

*# VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, *: Frozen #*