

All Day menu

Ορεκτικά & Σαλάτες

**Σούπα ημέρας**  
**Soup of the day**

8,00€

**Σούπα κακαβιά**

*Μάγουλα σφυρίδας, μπαγκέτα και σάλτσα aioli*

**Kakavia soup**

*Groupers cheeks, baguette and aioli sauce*

16,00€

**Χωριάτικη σαλάτα (VEG)**

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

**Traditional Greek salad (VEG)**

*tomato, cucumber, onions, carob rusk, caper, green pepper, Samphire,*

*Monemvasia feta cheese and oregano*

13,00€

**Σαλάτα καίσαρα**

*στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, αντζούγιες και κρουτόν παρμεζάνας*

**Caesar salad**

*chicken breast, crispy bacon, anchovies and parmesan croutons*

14,00€

**Σαλάτα "Alas" (VEG)**

*μικρόφυλλα σαλατικά,μανιτάρια πλευρώτους στην σχάρα, λιαστά σύκα, γραβιέρα σαγανάκι και ντρέσινγκ από λευκό βαλσάμικο και λάιμ*

**"Alas" salad**

*Small salad leaves, grilled mushrooms, sun-dried figs, saganaki gruyere, white balsamic & lime dressing*

15,00€

**Σαλάτα super food (VEG)**

*κινόα, φαγόπυρο, φάκες μπελούγκα, φρούτα εποχής, ντοματίνια, φουντούκι, πορτοκάλι και ντρέσινγκ τζίντζερ*

**Super food salad**

*quinoa, buckwheat, beluga lentils, seasonal fruits, cherry tomatoes, hazelnuts, orange and ginger dressing*

12,00€

**Burrata Σαλάτα (VEG)**

*ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, αβοκάντο, κουκουνάρι, σταφίδες, κάπαρη, ρόκα και ντρέσινγκ βαλσάμικο*

**Burrata salad**

*Cherry tomatoes, sundried tomatoes, avocado, pine nuts, raisins, capers, rocket and balsamic dressing*

16,00€

**Σαλατούρι**

*χόρτα εποχής, πέστροφα, δυόσμο, κολοκύθι και βινεγκρέτ λεμόνι*

**"SALATOURI"**

*Local cooked greens, trout, spearmint, zucchini and lemon vinaigrette*

16,00€

**Ελληνικοί μεζέδες για 2 άτομα**

μελιτζανοσαλάτα, μανούρι, χούμους, σύγκλινο, ελιές, κολοκυθοανθοί, ντολμαδάκια, ψητό ταλάγανι, σαρδέλες μαρινέ, καπνιστή πέστροφα & ταραμά

**Greek meze (portion for 2 persons)**

Eggplant salad, manouri cheese, hummus, siglino, olive oils, zucchini flowers, ntolmadakia, baked talagani cheese, sardines marine, smoked trout & tarama salad

20,00€

**Χούμους (VEG)**

με λαχανικά σχάρας και φέτα

**Hummus**

with grilled vegetables and feta cheese

10.00€

**Ψητή φέτα σε φύλλο(VEG)**

Φέτα, μέλι, σουσάμι και αποξηραμένα σύκα

**Baked feta cheese in crispy phyllo**

Feta cheese, honey, sesame seeds and dried figs

10,00€

**Παραδοσιακά “Τσαϊτία” (VEG)**

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

**Traditional 'Tsaitia' (VEG)**

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

9,00€

**Μανιτάρια πλευρώτους σοτέ (VEG, GF)**

λευκό βαλσάμικο, σκόρδο, δενδρολίβανο, μελί, κρεμμυδάκι και Μανούρι

**Plevrotous mushrooms sauté**

White balsamic, garlic, rosemary, honey, spring onion and Manouri cheese

13,00€

**Τηγανιτός γόνος καλαμαριού\***

Με λεμόνι και σάλτσα ταρτάρ

**Fried baby calamari\***

With lemon and sauce tartar

11,00€

**Μύδια αγιιστά (LF) (GF)**

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

**Steamed mussels**

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

12,00€

**Σαρδέλες μαρινέ**

τραγανό ψωμί, λευκός ταραμάς, ντοματίνια κονφί & κάπαρη

**Sardines marine**

crispy bread, tarama salad, capers, cherry tomatoes confit

10,00 €

**Ποικιλία ελληνικών τυριών & αλλαντικών (VEG)**

γραβιέρα με μπούκοβο Μονεμβάσιας, Μελίχλωρο Λήμνου, Σαν Μιχάλη Σύρου, προσούτο Ευρυτανίας, μοσχαρίσιο παστράμι Κρήτης, Νούμπουλο Κέρκυρας

**Selection of Greek cheeses**

Graviera Monemvasias with chilli, Melichloro from Lymnos, San Michle from Syros, prosciutto from Evritania, beef pastrami from Crete, Noympoulo from Corfu

22,00€

**Τριλογία καρπάτσιο (GF, LF)**

σολομός, τόνος & λαβράκι, φύκι wakame, τσίλι, κόλιανδρο, και γιούζου-σόγια ντρέσινγκ

**Carpaccio trilogy**

Salmon, tuna & sea bass, wakame, avocado, chilli, coriander and yuzu-soy dressing

16,00€

**Μοσχαρίσιο καρπάτσιο (GF)**

γκοργκονζόλα piccante, αγκινάρες, καρύδια, τρούφα και ρόκα

**Beef carpaccio**

gorgonzola piccante, artichokes, walnuts, truffle and rocket leaves

19,00 €

**Τραγανό βιολογικό αυγό**

κοτοσαλάτα, αφρός πατάτας, μανιτάρια

**Organic crispy egg**

chicken salad, potato foam, mushrooms

13,00€

**Πίτσα / Pizza**

**μαργαρίτα ( VEG)**

μοτσαρέλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο

**Margarita**

Mozzarella cheese, tomato San Marzano, fresh basil, olive oil

12,00 €

**Ελληνική (VEG)**

Ντομάτα Σαν Μαρζάνο, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα, ρίγανη

**Greek**

Tomato San Marzano, onion, pepper, olives, feta cheese, oregano

13,00 €

**Προσούτο**

Μοτσαρέλα Μπουφάλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, προσούτο Σαν Ντανιέλε, αγκινάρα και τυρί γκοργκοντζόλα

**Prosciutto**

Mozzarella Bufala, tomato San Marzano, prosciutto San Danielle, artichokes and gorgonzola cheese

16,00 €

**Πεπερόνι**

ντομάτα Σαν Μαρζάνο, μοτσαρέλα fior di latte, πεπερόνι

**Pepperoni**

tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, pepperoni

14,00€

**Vegan (VEGAN)**

Ντομάτα σαν Μαρζάνο, κολοκύθι, αγκινάρα, αβοκάντο, βασιλικό και ζύσμα λεμονιού

**Vegan**

San Marzano tomato sauce, zucchini, artichoke, avocado, basil and lemon zest

13,00 €

**Ζυμαρικά / Pasta**

**Σπαγγέτι Νάπολη (VEG)**

σάλτσα ντομάτας, βασιλικός, παρμεζάνα

**Spaghetti Napoli**

tomato sauce, basil, parmesan

11,00€

**Λιγκουίνι μπολονέζ**

μοσχαρίσιος κιμάς ραγού, γραβιέρα Τρίπολης

**Linguini bolognese**

beef minced meat ragù, gruyere cheese from Tripoli

13,00€

**Ριζότο Σπανάκι(VEG)**

φέτα, φρέσκο κρεμμύδι, ψητά ντοματίνια και άνηθο

**Spinach Risotto**

feta cheese, spring onion, baked cherry tomatoes and dill

14,00 €

**Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς**

Σολομό φρέσκο & καπνιστό, φινόκιο, φρέσκο κρεμμυδάκι και βότκα

**Squid ink tagliatelle**

Fresh & smoked salmon, fennel, spring onion and vodka

16,00€

**Κριθαρότο θαλασσινών**

Γαρίδες\*, μύδια, καλαμάρι\*, ψητά ντοματίνια, φινόκιο, κολοκυθάκι και λουίζα

**Orzo frutti di mare**

with shrimps\*, mussels and calamari\*

18,00€

**Σπαγγέτι καρμπονάρα**

αυγό, guanciale και παρμεζάνα

**Spaghetti carbonara**

egg, guanciale and parmesan

14,00€

**Λιγκουίνι αστακό για δύο άτομα\* (800gr.)**

αστακός, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός

**Linguini lobster for two\* (800gr)**

fresh lobster, tomato sauce and basil

80,00 €

**Κυρίως πιάτα / Main course**

**Καραμελωμένη μελιτζάνα (VEGAN, LF, GF)**

τόφου, μανιτάρια, ντομάτα, μίσο, κρεμμύδι και λάδι βασιλικού

**Caramelized eggplant**

Tofu, mushrooms, tomato, miso, onion and basil oil

13,00 €

**Σολομός σχάρας (GF)**

πουρέ παστινάκι, σαλάτα παντζάρι, ντρέσινγκ εσπαιριδωειδών

**Grilled salmon**

*Parsnip puree, beetroot salad, citrus dressing*

22,00€

**Κολοχτύπα (ανά κιλό)**

*ψητό ή με λινγκουίνι, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός*

**Mediterranean Slipper lobster (per kilo)**

*Grilled or with linguini, tomato sauce and basil*

120,00€

**Ψάρι φρέσκο του Λακωνικού κόλπου ψητό ή σε κρούστα αλατιού**

*με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο (GF)*

**Fresh fish from the Laconian Bay, baked in salt crust**

*with steamed vegetables and lemon olive oil*

75,00€

**Βοδινό μπιφτέκι**

*Με λαχανικά σχάρας*

**Beef burger patty**

*With grilled vegetables*

14,00€

**Λαβράκι σε κρούστα ψωμιού**

*Πανζανέλα σαλάτα, πουρές κολοκύθι & βασιλικό, σάλτσα dashi ντομάτας και ελιάς*

**Sea bass fillet on bread crust**

*Panzanala salad, zucchini-basil puree, tomato & olive dashi*

26,00 €

**Φιλέτο Σφυρίδα ή Φαγκρί (GF)**

*με χόρτα, αγκινάρα, πουρέ σελινόριζα-φινόκιο, σάλτσα beurre blanc με αυγά σολομού και λαδί σχοινόπρασου*

**Grilled grouper or sea bream fillet**

*With local greens, artichokes, celeriac & fennel puree, salmon eggs, beurre blanc sauce and chive oil*

34,00 €

**Ψητό στήθος κοτόπουλο (GF)**

*Με ραγού κοτόπουλο, λουκάνικο, λαχανικά, ρύζι και σάλτσα αυγολέμονο*

**Baked chicken breast**

*With chicken ragù, sausage, vegetables, rice and egg-lemon sauce*

17,00 €

**Σιγομαγειρεμένο αρνάκι (GF)**

*πουρέ πατάτα γιαχνί, σαλάτα με μελιτζάνα, κολοκύθι, αγγούρι, σύκο, ελιά και δυόσμο*

**Slow cooked Lamb**

*Mashed potato "yiahni", salad with eggplant, zucchini, cucumber, fig, olive and spearmint*

25,00€

**Μενταγιόν Ψαρονέφρι (GF)**

*με προσούτο, γλάσο σύκου, πουρέ παστινάκι, σύκο και dressing καρυδιού*

**Pork Fillet**

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

22,00€

**Μοσχαρίσιο φιλέτο (GF)**

αφρός πατάτας, σπαράγγια σχάρας γλασαρισμένα με μίσο και σάλτσα κόκκινου κρασιού

**Beef filet**

*Potato foam, grilled asparagus glazed with miso & red wine sauce*

32,00€

**ΓΛΥΚΑ / DESSERTS**

**Εκμεκ (VEG)**

*μαστίχα, κρέμα λευκής σοκολάτας και φιστίκι Αίγινας*

**Ekmek**

*mastic cream, white chocolate cream and pistachio from Aegina*

13,00€

**Πάβλοβα (VEG)**

*με σαντιγί λευκής σοκολάτας, μαρμελάδα φράουλας και καρύδα σορμπέ*

**Pavlova**

*with white chocolate Chantilly, strawberry compote and coconut sorbet*

13,00€

**Millefeuille (VEG)**

*βανίλια & σοκολάτα cremeux patisserie, παγωτό βανίλια*

**Millefeuille**

*vanilla & chocolate cremeux patisserie, vanilla ice-cream*

13,00€

**Σοκολάτα (VEG)**

*τραγανή βάση, cremeux σοκολάτας βανίλια και τόνκα, μους araguani 72%, sabayon φουντούκι*

**Chocolate**

*Crispy base, chocolate cremeux vanilla and tonka bean, araguani mousse 72%, hazelnut sabayon*

14,00€

**Φρούτα Εποχής (για 2 άτομα) (VEGAN, LF, GF)**

**Seasonal fruits (for 2 persons)**

10,00€

**Παγωτά και σορμπέ (VEG)**

*(ανά μπάλα)*

**Ice-creams and sorbets (VEG)**

*(per scoop)*

3,50 €