

## **Σάντουιτς // Sandwich**

### **Μπέργκερ μόσχου**

Καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, πίκλες, τηγανιτό αυγό, σπιτικές τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα τρούφας & σαλάτα coleslaw σελινόριζας - καρότου

### **Beef burger**

caramelized onions, cheddar cheese, tomato, romaine lettuce, pickles, fried egg, homemade fries, truffle mayo & celeriac-carrot coleslaw **15,00 €**

### **Μπέργκερ κοτόπουλο πανέ**

Μαρούλι, ντομάτα, παρμεζάνα, αβοκάντο, sweet chilli μαγιονέζα, σπιτικές τηγανιτές πατάτες & σαλάτα coleslaw σελινόριζας - καρότου

### **Breaded chicken burger**

lettuce, tomato, parmesan, avocado, sweet chilli mayonnaise and homemade fries & celeriac-carrot coleslaw **14,00 €**

### **Μπέργκερ Μανιτάρια (veg)**

Πορτομπέλο μανιτάρι, μαγιονέζα τρούφας, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένο κρεμμύδι, κατσικίσιο τυρί και σπιτικές τηγανιτές πατάτες

### **Mushroom burger**

Portobello mushroom, truffle mayonnaise, tomato, lettuce, caramelized onions, goat cheese and homemade fries **12,00 €**

### **Καπνιστός σολομός**

Σε ψωμί rumpnickel με κρέμα τυρί, άνηθο, κάπαρη, πίκλα, κρεμμύδι, φύλλα ρόκας

### **Smoked salmon**

on Pumpnickel bread with dill, cream cheese, capers, pickled onions, rocket leaves **14,00 €**

### **Shrimp roll**

Ψωμί "Lobster Loaf" με γαρίδες\*, σάλτσα γουακαμόλε, spicy μαγιονέζα, φλίκς παρμεζάνα και πράσινη σαλάτα

### **Shrimp roll**

"Lobster Loaf" with shrimps\*, guacamole, spicy mayonnaise, parmesan flakes & green salad **13,00 €**

### **Ψητή Τσιαπάτα caprese (VEG)**

ντομάτα, μοτσαρελα buffalo, λιαστή ντομάτα, βασιλικό και ρόκα

### **Grilled Focaccia caprese**

Tomato, buffalo, mozzarella, sundried tomato, basil and rocket **12,00 €**

### **Κλάμπ σάντουιτς**

Κοτόπουλο, κοτοσαλάτα, τραγανό μπέικον, τυρί ένταμ, ντομάτα, σπιτικές τηγανιτές πατάτες & σαλάτα coleslaw σελινόριζας - καρότου

### **Club sandwich**

chicken, chicken salad, crispy bacon, edam cheese, tomato, homemade fries, celeriac-carrot coleslaw **12,00 €**

## Poke bowls

### Κοτόπουλο τεριγιάκι poke bowl

ανανάς, αγγούρι, αβοκάντο, ντοματίνια, σχινόπρασο, πίκλα κρεμμύδι, σουσάμι

### Chicken teriyaki poke bowl

pineapple, cucumber, avocado, cherry tomatoes, chives, pickled red onion, sesame seeds

14,00 €

### Γαρίδα\* poke bowl

ούρι, αβοκάντο, μάνγκο, φασόλι edamame, ντοματίνια, άισμπεργκ, φρέσκο κρεμμύδι, σαλάτα φύκια και σάλτσα μαγιονέζα sriracha

### Shrimp\* poke bowl

cucumber, avocado, mango, edamame, cherry tomatoes, iceberg lettuce, spring onion, seaweed salad and sriracha mayonnaise sauce

16,00 €

### Πικάντικος τόνος poke bowl (GF)(NUT)

αυγά σολομού, φασόλι edamame, αβοκάντο, μάνγκο, φύκια νόρι, furikake, spicy μαγιονέζα

### Spicy tuna poke bowl (GF)(NUT)

salmon roe, edamame, avocado, mango, nori seaweed, furikake, spicy mayo

18,00 €

### Οργανικό tofu poke bowl (VEGAN)

μανιτάρια shiitake, παντζάρι, σαλάτα φύκια, καλαμπόκι, φασόλι, edamame, κέιλ και τραγανό ρύζι

### Organic tofu poke bowl

shiitake mushrooms, beets, seaweed salad, cucumber, edamame, kale and rice puffs

13,00 €

## Πλατώ & Πιάτα Ορεκτικών // Appetizers & Platters

### Ποικιλία ελληνικών τυριών & αλλαντικών (VEG)

λαβιέρα με μπούκοβο Μονεμβάσις, Μελίχλωρο Λήμνου, Σαν Μιχάλη Σύρου, Προσούτο Ευρυτανίας, Μοσχάρισιο παστράμι Κρήτης, Νούμπουλο Κέρκυρας

### Selection of Greek cheeses & Cold Cuts

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

22,00 €

### Ελληνικοί μεζέδες για 2 άτομα

πιττανοσαλάτα, μανούρι, φάβα, σύγκλινο, ελιές, κολοκυθοανθοί, ντολμαδάκια, ψητό ταλάγανι, σαρδέλες μαρινέ, καπνιστή πέστροφα & ταραμά

### Greek meze (portion for 2 persons)

plant salad, manouri cheese, yellow split pea with siglino, olive oils, zucchini flowers, ntolmadakia, baked talagani cheese, sardine marinated, smoked trout & tarama salad

20,00 €

### Σαρδέλες μαρινέ

τραγανό ψωμί, λευκός ταραμάς, κάπαρη, τοματίνια κονφί

### Sardine marine

crispy bread, tarama salad, capers, cherry tomatoes comfit

10,00 €

## **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 €**

### **Πεπερόνι**

ντομάτα Σαν Μαρζάνο, μοτσαρέλα fior di latte, πεπερόνι

#### **Pepperoni**

tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, pepperoni

**14,00 €**

### **Προσούτο**

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

#### **Prosciutto**

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

**16,00 €**

### **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 €**

## **Σαλάτες // Salads**

### **Χωριάτικη σαλάτα (VEG)**

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

### **Traditional Greek salad (VEG)**

ο, cucumber, onions, carob rusk, caper, green pepper, samphire, Monemvasia's 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

**13,00 €**

### **Σαλάτα "Alas" (VEG)**

όφυλλα σαλατικά,μανιτάρια πλεωρώτους στην σχάρα, λιαστά σύκα, γραβιέρα σαγανάκι, ντρέσινγκ από λευκό βαλσάμικο και λάιμ

### **"Alas" salad**

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

**15,00 €**

### **Σαλάτα super food (VEG)**

ι, φαγόπυρο, φάκες μπελοούγκα, φρούτα εποχής, ντοματίνια, φουντούκι, πορτοκάλι και ντρέσινγκ τζίντζερ

### **Super food salad**

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

**12,00 €**

### **Burrata Σαλάτα (VEG)**

τοματίνια, λιαστή ντομάτα, αβοκάντο, κουκουνάρι, σταφίδες, κάπαρη, ρόκα και ντρέσινγκ βαλσάμικο

### **Burrata salad**

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

**16,00 €**

## Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

### 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 €

### Σπαγγέτι καρμπονάρα

αυγό, guanciale και παρμεζάνα

#### **Spaghetti carbonara**

egg, guanciale and parmesan

14,00 €

### 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

#### **Seafood orzo pasta**

with shrimps\*, mussels and calamari\*

18,00 €

## Επιδόρπια // Desserts

### Εκμεκ (VEG)

μαστίχα, κρέμα λευκής σοκολάτας και φυστίκι 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 araguaní 72%, sabayon φουντουκί

### Chocolate

Crispy base, chocolate cremeux vanilla and tonka bean, araguaní 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 €

*Creative Chef*

*Zoutsalis Dimitris*

*Maître d'otel*

*Mpalta Konstantina*