

MENU CREATED BY CONSULTANT CHEF
Gikas Xenakis

EXECUTIVE CHEF
Michalis Panagiotov



 **ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ**
SOURDOUGH WHOLE GRAIN BREAD

 **ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**
THESSALONIKI-STYLE SESAME BUN

  **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ, ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ**
OLIVE OIL WITH HERBS, CHILI AND LEMON

Ορεκτικά / Appetizers

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΜΑΡΙΝΑΤΗ **22.00**
Χυμός τομάτας, τσίλι, βασιλικός και τραγανό ψωμί
MARINATED TROUT
Tomato juice, chili, basil and crispy bread

TARTARE ΜΟΣΧΟΥ **22.00**
Μαριναρισμένα κολοκυθάκια, τομάτα και κρέμα γραβιέρας
BEEF TARTARE
Marinated zucchini, tomato and graviera cream

  **ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ** **19.00**
Φάβα, ψητή πιπεριά και πέστο βασιλικού
GRILLED CALAMARI
Fava, roasted pepper and basil pesto

 **ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ** **14.00**
Σε κρούστα από φιστίκι Αιγίνης, μαρμελάδα βερίκοκο, τσίλι και αρμπαρόριζα
PAN-SEARED METSOVONE CHEESE
Aegina pistachio crust, apricot jam, chilli and geranium

ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ **14.00**
Με ξινό τραχανά Μετσόβου, φέτα, κρέμα τομάτας και σάλτσα δυόσμου
ZUCCHINI PIE
Metsovo sour frumenty, feta cheese, tomato cream and spearmint sauce

 **ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ** **19.00**
Κρέμα καπνιστού ταραμά, μαριναρισμένη τομάτα και κρίταμο
GRILLED OCTOPUS
Smoked fish roe cream, marinated tomato and sea fennel



Σαλάτες / Salads

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

16.00

Ντοματίνια βελανίδια, παλαιωμένη φέτα Μετσόβου, κρίταμο και άγρια ρίγανη

GREEK SALAD

Cherry tomatoes, aged feta cheese from Metsovo, sea fennel and wild oregano

ΚΑΨΑΛΙΣΜΕΝΑ ΒΛΙΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

12.00

Κολοκυθάκια βιολογικά, σκορδαλιά αμυγδάλου και φρέσκο μάραθο

SCORCHED AMARANTH GREENS

Organic zucchini, almond garlic dip and fresh fennel



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

14.00

Κεράσια, φρέσκο δυόσμο, ραπανάκια, ανθότυρο και τραγανά ψίχουλα

GREEN BEAN SALAD

Cherries, fresh mint, radishes, soft cheese and crispy crumbs

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΑΛΟΥ

30.00

Καψαλισμένα αλμυρίκια, αχιβάδες και σάλτσα λεμονόχορτο

TROUT FROM AOOS RIVER

Scorched tamarinds, clams and lemongrass sauce

ΛΑΒΡΑΚΙ ΨΗΤΟ

32.00

Μαριναρισμένες τομάτες, κρέμα πράσινης ελιάς, σάλτσα βασιλικού

GRILLED SEA BASS

Marinated tomatoes, green olive cream and basil sauce

ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

29.00

Γαρίδα Αμβρακικού, καλαμάρι, ούζο, ψητές τομάτες και μάραθος

THESSALONIKI COUS COUS

Amvrakikos shrimp, calamari, ouzo, roasted tomatoes and fennel

ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ

30.00

Μελωμένα ρεβίθια, κρέμα κολοκύθας, και σάλτσα μοσχολέμονου

SLOW-COOKED LAMB

Honeyed chickpeas, pumpkin cream, and lime sauce

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ

24.00

Καπνιστό χέλι, κανθαρέλες και σάλτσα τρούφας

HOMEMADE POTATO GNOCCHI

Smoked eel, chanterelles and truffle sauce

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΟΚΟΡΑ

28.00

Φρέσκια τομάτα, μαντζουράνα και αφράτη μπεσαμέλ γραβιέρας

PASTITSIO WITH FREE-RANGE ROOSTER

Fresh tomato, marjoram and fluffy graviera-flavored béchamel

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ

37.00

Πουρές καπνιστής μελιτζάνας, τραγανή πατάτα, ντοματίνια και σάλτσα κόκκινου κρασιού

BEEF FILLET

Smoked eggplant purée, crispy potato, cherry tomatoes and red wine sauce



MANITARIA ΡΑΓΚΟΥ

16.00

Πουρές γλυκοπατάτας, καπνιστό πράσο

MUSHROOM RAGOUT

Sweet potato purée, smoked leek

Γλυκά / Desserts

- ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΕΡΑΣΙΑ**
Κρέμα σοκολάτας, μαρμελάδα κεράσι,
φιστίκι Αιγίνης και παγωτό kirsch
CHOCOLATE AND CHERRIES
Chocolate cream, cherry jam,
Aegina pistachio and kirsch ice cream

12.00
-  **ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΜΕ ΜΕΛΙ**
Κρέμα ανθότυρου με μέλι ελάτης, φράουλα,
τραγανό ζυμαράκι και σορμπέ φράουλα
METSOVO ANTHOTYRO CHEESE WITH HONEY
Anthotyro cheese cream with fir honey, strawberry,
crispy dough and strawberry sorbet

10.00
-  **ΕΚΜΕΚ ΚΑΝΤΑΪΦΙ**
Κρέμα από μέλι ελάτης, πικραμύγδαλο, σορμπέ βερίκοκο
ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ
Fir honey cream, bitter almond, apricot sorbet

12.00

Η ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΞΕΚΙΝΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΙΑΤΟ – ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΙ ΜΗ ΔΙΣΤΑΣΕΤΕ ΝΑ ΡΩΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΜΑΣ ΓΙΑ ΕΠΙΠΛΕΟΝ VEGAN ΚΑΙ GLUTEN FREE ΕΠΙΛΟΓΕΣ.

CARE BEGINS ON THE PLATE – PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS,
AND FEEL FREE TO ASK OUR TEAM ABOUT ADDITIONAL VEGAN AND GLUTEN FREE OPTIONS.



VEGAN



GLUTEN FREE

