



Ψωμί και συνοδευτικά
ανά άτομο

Bread and dips
per person

ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΕΞΗ...

FOR THE APPETITE...

Κρύες Επιλογές

Cold Choices

GF Τζατζίκι

Tzatziki

GF V Σπιτική μελιτζανοσαλάτα

Homemade eggplant dip

Μους ταραμά

Tarama mousse

GF Καπνιστό σκουμπρί

Smoked mackerel

GF Καπνιστός τσίρος

Smoked dried mackerel (tsiros)

GF Γαύρος μαρινάτος

Marinated anchovies

Ζεστές Επιλογές

Hot Choices

GF Πατατοσαλάτα

Potato salad

Κολοκυθοκεφτέδες
με τζατζίκι dip

Zucchini balls
with tzatziki dip

GF V Μανιτάρια φρικασέ

Mushroom fricassée

GF Φρέσκιες τηγανητές πατάτες
με ανθό αλατιού και φρέσκια ρίγανη

Fried fresh potatoes
with fleur de sel and fresh oregano

GF V Παραδοσιακή φάβα
με καραμελωμένα κρεμμύδια

Traditional fava
with caramelized onions

GF Γαρίδες σαγανάκι

Shrimp saganaki

Γαρίδες τραγανές
με σως ταρτάρ

Crispy shrimps
with tartare sauce

Καραβιδόψιχα
με spicy mayo dip

Crayfish crumb
with spicy mayo dip

GF Χταπόδι σαν καραμέλα

Octopus like caramel

GF Ψητά λαχανικά
με χαλούμι
και κρέμα βαλσάμικο

Roasted vegetables
with haloumi cheese
and balsamic cream

Γραβιέρα σαγανάκι
με γλυκό τριαντάφυλλο

Gruyera cheese saganaki
with rose spoon sweet

Τριλογία τυριών
τριλογία Ελληνικών τυριών
με γλυκιές συνοδείες

Cheese trilogy
Greek cheese trilogy
with sweet dips

ΓΙΑ ΝΑ ΔΡΟΣΙΣΤΕΙΤΕ...

GF Ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο

GF V Σαλάτα Δροσάτη με κινόα, μάνγκο, πίκλα αχλάδι, ρόκα και σάλτσα εσπεριδοειδών

Ντάκος με τριμμένη τομάτα και φέτα, φρέσκια ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο

GF Veludo πράσινη σαλάτα με манούρι, πορτοκάλι, προσούτο, λιαστή τομάτα και βινεγκρέτ

TO COOL YOU DOWN...

Greek salad with tomato, cucumber, onion, peppers, feta cheese and virgin olive oil

Refreshing salad with quinoa, mango, pickled pear, rocket salad and citrus sauce

Dakos with grated tomato and feta cheese, fresh oregano and virgin olive oil

Veludo green salad with manouri cheese, orange, prosciutto, sundried tomato and vinaigrette

ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΑΣ...

Κριθαρώτο караβίδας

Λιγκουίни με γαρίδες

Καραβιδομακαρονάδα

Ριζότο μανιτάρια με λάδι τρούφας

Ριζότο με καπνιστό σολομό και πορτοκάλι

OUR PASTA...

Crayfish orzo

Shrimp linguine

Crayfish pasta

Mushroom risotto with truffle oil

Smoked salmon risotto with orange

ΑΠΟ ΤΟΝ ΨΑΡΑ ΜΑΣ...

Ωμά

GF Ταρτάρ από ψάρι ημέρας

GF Σεβίτσε από ψάρι ημέρας

FROM OUR FISHERMAN...

Raw

Tartare from fish of the day

Ceviche from fish of the day

Στη σχάρα

GF Φρέσκο καλαμάρι γεμιστό με φέτα και ψιλοκομμένη τομάτα

GF Φρέσκο καλαμάρι

GF Καραβίδες

GF Φρέσκο ψάρι

GF Φρέσκος αστακός

GF Φρέσκο χταπόδι

GF Γαρίδες

Grilled

Fresh calamari stuffed with feta cheese and minced tomato

Fresh calamari

Crayfish

Fresh fish

Fresh lobster

Fresh octopus

Shrimps

ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

HOMEMADE DESSERTS

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια
και σιρόπι σοκολάτας

Chocolate pie with vanilla ice cream
and chocolate syrup

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό
και σιρόπι αλμυρής καραμέλας

Orange gateau with ice cream
and salty caramel syrup

Πύργος μιλφείν

Millefeuille tower



Χωρίς Γλουτένη | Gluten Free



Vegetarian

ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η φέτα είναι ΠΟΠ ελληνική. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο,
για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μαρία Χαραλαμποπούλου

IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY PLEASE LET US KNOW.

We use sunflower oil for all fried foods. Extra virgin olive oil is used
for salads. Feta cheese PDO is Greek. Shrimps are frozen.

For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.

Compliance Manager: Maria Charalampopoulou