

Στο Καλάθι μας θα βρείτε / In Our Bread Basket
Φοκάτσια με δεντρολίβανο / Focaccia with rosemary
Pan Te Sal με καπνιστό τσιμιτσούρι / Pan Te Sal with smoked chimichurri

Επιπλέον Συνοδευτικά / Extras
Ελιές Καλαμών / Kalamata Olives
Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο Καλαμών / EVO from Kalamata

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ/APPETISERS

Στρείδια, dressing ξυδιού, shallots
+ ελληνικό χαβιάρι 18,00/5gr
Oysters' mignonette
+ Greek caviar 18,00/5gr

Στρείδια ψητά, μαγιονέζα σκόρδου, ντομάτα
+ αυγά σολομού 8,00/10gr
Oysters motoyaki, garlic, tomato
+brick 8,00/10gr

Φάβα Σίφνου, κάπαρη, ψητά αμύγδαλα, λεμόνι
Fava Sifnou, capers, almonds, lemon

Χούμους, καπνιστή πέστροφα, τραγανά φασόλια, χαρίσα
Hummus, smoked trout, crispy beans, harissa

Ταραμάς, φαγόπυρο, πούδρα
καυτερής πιπεριάς, λάδι chilly, γλυκοπατάτα
Fish Roe, buckwheat, shichimi togarashi, chilly oil, sweetpotato

Τζατζίκι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Tzatziki with EVO

Τηγανητές πατάτες
Greek fries

ΩΜΑ/ KRUDO RAW BAR

Μαγιάτικο ceviche, passionfruit, πιπεριά habanero, έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο, αυγά ρέγγας, ρέβα
Amberjack ceviche, passionfruit leche de tigre, habanero, EVO,
herring roe, daikon

Τόνος tartar, αγγουράκι τουρσί, κόλιανδρο, shallots, μαγιονέζα τρούφας,
ραπανάκι, κουκουνάρι, προζυμένιο ψωμί
Tuna tartar, cornichon, coriander, shallots, truffle mayo, radish,
pine nuts, sourdough

Μαριναρισμένο σκουμπρί, σόγια, λάιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
+ ελληνικό χαβιάρι 18,00/5gr
Cured Mackerel, soy, yuzu kosho, nori, lime, EVO
+ Greek caviar 18,00/5gr

Αχινοσαλάτα, ελαιόλαδο
Sea urchin salad, EVO

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Κυκλαδίτικη, ντομάτα, ντοματίνια, κόκκινο κρεμμύδι, μηλέικη
κριθαροκουλούρα, ρίγανη, ελιές, κάπαρη, μελάσα ροδιού, ξινομιζύθρα
Μήλου ή Φέτα
Cycladic, tomato, cherry tomato, red onion, milos rusks, oregano, olives,
cappers, pomegranate molasses, xynomyzithra from Milos or Feta

Πράσινη σαλάτα, εζμέ, βασιλικός, κατσικίσιο τυρί, σκουμπροσαλάτα
Green leaves, ezme, basil, goat cheese, mackerel cream

Μηλείο κουφέτο, γλυκιά κολοκύθα, αμύγδαλο, τυρί stracciatella, baby
σπανάκι, ρόκα
Milos Confection, preserved pumpkin, almond, stracciatella cheese, baby
spinach, rocket

Εποχιακά χόρτα, κολοκυθάκι, μαύρο σουσάμι, λαδολέμονο
Seasonal greens, zucchini, black sesame, lemon EVO

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD STARTERS

Ψαρόσουπα
Psarosoupa(fresh fish soup)

Αχνιστά μύδια, guanciale, σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης
Steamed mussels, guanciale, escabeche

Γαρίδα σαγανάκι dumblings με ξινόγαλο
Prawn Dumplings saganaki, xinogalo

Ντολμαδάκια με μύδια, αυγολέμονο
Dolmadakia, mussels, avgolemono

Ψητές σαρδέλες, chimichurri, jalapenos, aioli, λάιμ
Grilled Sardines, chimichurri, jalapenos, aioli, lime

Γαρίδες τεμπούρα, πιπεριές φλωρίνης, ξύδι, μαρμελάδα
γλυκιάς πιπεριάς, κοπανιστή
Shrimp tempura, red florina peppers, vinegar, sweet chilli jam, kopanisti

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/ MAINS

Καλαμάρι ², cacio e pepe, σκόρδο, αλμύρα, λάιμ
Calamari ², cacio e pepe, black garlic, monk's beard, lime

Μπαρμπούνι savoro Ιθάκης, πιπεριές Φλωρίνης,
παλαιωμένο ξύδι κεράσι, κρεμμύδι, σκόρδο
Red mullet, Ithakas savoro, florina peppers, xerès, onion, garlic

Σκορπίνια μπουρδέτο, τοματίνια, ρεβίθια, ελληνικό camembert
Scorpion fish bourdeto, cherry tomatoes, chickpeas, Greek camembert

Ψάρι ημέρας με σάλτσα άγριου σκόρδου, λαδολέμονο, εποχιακά χόρτα
Fish of the day, green ramson sauce,lemon EVO, seasonal greens

ΚΡΕΑΤΟΦΑΓΙΑ/ CARNIVAR

Στήθος κοτόπουλου φρικασέ, μανιτάρια, σπανάκι, ταχίνι, λεμόνι
Chicken Breast, fricassee, mushrooms, spinach, tahini, preserved
lemon

Μοσχαρίσιο flank, chimichurri, παστό κρίκο αυγού, ανθός αλατιού
Beef flank, chimichurri, cured egg yolk, fleur de sel

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Μανέστρα, γαρίδες, μπισκ, ζατάρ, Κεφίρ
Manestra, shrimp, bisque, zatar, kefir

Παπαρδέλες, μανιτάρια, φρεσκοτριμμένο πιπέρι,
burrata
Pappardelle, mushrooms, ground pepper, burrata

Αχινομακαρονάδα, mafaldine, έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο
Mafaldine, sea urchin, EVO



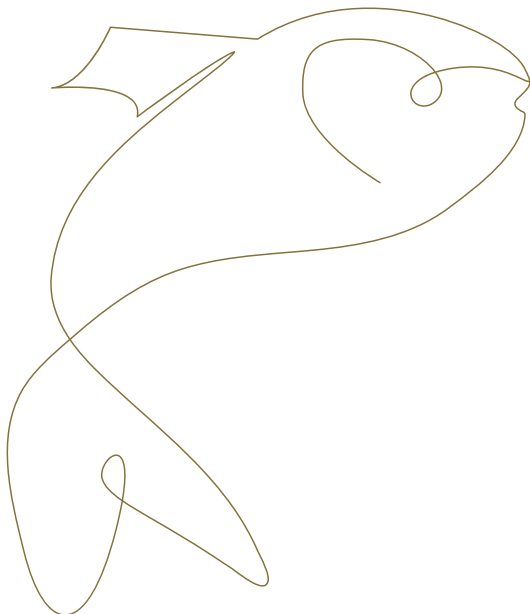
Για το Τραπέζι
For Your Table to Share

Ψάρι Ημέρας / Fish Of The Day

Ψητό με χόρτα
Grilled with seasonal greens

Ωμό (μεσογειακό ceviche)
Raw (ceviche mediterranean)

Στήλη άλατος με χόρτα
En croûte de sel with seasonal greens



Χταπόδι/ Octopus 400-500gr

- Ξιδάτο/ Ksidato(vinegar,EVO,red onion, parsley,dill, tomato)
- Ψητό/Grilled (EVO, garlic, xères vinegar, smoked salt)

Γαρίδες/Prawns

Ψητές: σάλτσα américaine/Grilled: sauce américaine
Γαριδομακαρονάδα/ Prawns pasta

Αστακός/ Lobster

Ψητές: σάλτσα américaine/Grilled: sauce américaine
Αστακομακαρονάδα/ Lobster pasta

“Συνεργαζόμαστε με ντόπιους ψαράδες, γι’ αυτό όλα τα υλικά μας είναι φρέσκα & εξαρτώνται από την εποχή.”
“We corporate with local fishermen, so all of our ingredients are fresh & depend on the season”

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ/ DESSERTS

Tres Leches (τρία γάλατα)
Tres Leches

Βάσκινο cheesecake με ψητά μούρα
Basque cheesecake, moras a la brasa (grilled blackberries)

Κουρκουμίνια, φιστίκι gelato, σοκολάτα 70%
Enorollado, pistachio gelato, chocolate 70%

Πορτοκαλόπιτα, κρέμα πορτοκάλι, gelato ανθόγαλο με γλυκό του κουταλιού πορτοκάλι
Orange pie, crème orange, milk cream gelato with preserved orange

Επιλογή Τυριών (Από διάφορες περιοχές της Ελλάδας)
Cheese Selection (Regions Around Greece)

Fresh from the Sea.
Served with Elegance.

