



All prices include all nominal fees: 13% VAT for food, water and soft drinks, 24% VAT: for Alcohol, 0,5% municipal tax.

We use extra virgin olive oil for salads and dressings, sesame oil for decoration and frying oil for frying.

You can find our complain forms within our restaurant for all complaints.

We do not accept checks. Only Cash and Credit Cards (VISA, Mastercard, American Express)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED

The menu is crafted by Polychronopoulou Vasiliki

Store supervisor: Kritikakos Nikolaos

Please inform your waiter of any food allergies and special dietary requirements

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τριλογία αλοιφών

Ταραμάς, τζατζίκι, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα & χειροποίητα πιτάκια

9

Άχυρο πατάτας με ποσέ αυγό & φρέσκια τρούφα

9

Ceviche λευκού ψαριού

Λαβράκι μαριναρισμένο σε ελληνικό leche de tigre, φινόκιο, ξίσμα μοσχολέμονου & λάδι τσίλι

15

Tuna Tataki

Tataki τόνου με broth ανανά, φινόκιο, αγγούρι, Χ.Ο. oil & ξύσμα μοσχολέμονου

14

Ταρτάρ Μοσχίδας

Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας & καπνιστό γιαούρτι

18

Χταπόδι

Γλυκοπικάντικο γλάσο & φαβά

16

Νιόκι ρικότας

Pesto κολοκυθιού, φυστίκι Αιγίνης & λάδι σχοινόπρασου.

13

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική

Ντομάτα, αγγούρι, ελιές κρεμμύδι, κουλούρι & φέτα, με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

15

Πράσινη

Άγρια χόρτα εποχής, κατίκι Δομοκού, πράσινο μήλο, πίκλα αχλαδιού & νούμπουλο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

16

Σπανακόπιτα

Φρέσκο και baby σπανάκι, τρίμμα φέτας, καραμελωμένο φύλλο κρούστας & dressing οξύμελου.

13

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Πασιτσάδα

Παραδοσιακή κερκυραϊκή πασιτσάδα με αρωματικά μπαχαρικά & σιγομαγειρεμένο κόκορα

22

Κακαβιά

Fettuce με σάλτσα κακαβιάς, ταρτάρ γαρίδας κοιλάδας & φρέσκα μυρωδικά

23

Κολοκυθάκι & φέτα

Mafaldine με κολοκυθάκι, δυόσμο & κρεμώδη σάλτσα φέτας

17

Κριθαρότο γαρίδας

Καρότο, σέλερι & bisque γαρίδας

19

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Τσιπούρα

Καραμελωμένο πουρέ παστινάκι, confit τοματίνια, χόρτα εποχής & σάλτσα μπουγιαμπέσα

28

Κοτόπουλο

Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής, ρανέ πατάτας, κρέμα καλαμποκιού & jus κοτόπουλου

22

Αρνί

Σιγομαγειρεμένο αρνί με καπνιστή μελιτζάνα, za'atar, μέλι, κατίκι Δομοκού & jus αρνιού

27

Κοπές ημέρας με ένα συνοδευτικό της αρεσκίας σας

36

Κοπές ημέρας Premium με δύο συνοδευτικά της επιλογής σας

Συνοδευτικά:

4

- Τραγανό γλυκό καλαμπόκι με διακριτικό mix μπαχαρικών & καπνιστό αλάτι
- Σοταρισμένο μπροκολίνι με ελαιόλαδο & νιφάδες θαλασσινού αλατιού
- Ψητό baby gem με ελαφρύ vinaigrette εσπεριδοειδών & φρέσκα μυρωδικά
- Τηγανιτές πατάτες

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Βασικό cheesecake

Μαρμελάδα μάνγκο, passion fruit & διακριτικές νότες chili

15

Crèmeux μαύρης σοκολάτας

Compote βύσσινο, τραγανή feuilletine & παγωτό βανίλια

14

Προφιτερόλ

Κρέμα μπουγάτσας, ganache μαύρης σοκολάτας & παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης.

14

Επιδόρπια κρασιά

Σκλάβος οίνος ήδους του ήλιου, Κεφαλονιά

Μοσχάτο (vin doux du soleil)

9

Κτήμα Σιγάλα, vinsanto, Σαντορίνη

(ασύρτικο | αθήρι | αηδάνι)

10

Ψωμί

Με ελιές & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, στην τιμή των 3€ ανά άτομο

• Gluten Free • Seafood • Nuts • Soya • Sesame



Σε περίπτωση αλλεργιών παρακαλούμε ενημερώστε μας.