

Χειροποίητο ψωμί με μαριναρισμένες ελιές, Αγγιλιά ενσο και ντίπ. 3€

Σαλάτες

Μαριναρισμένα τοματίνια, καπαρόφυλλα, ξινομυζήθρα, χοντρό αλάτι, ρίγανη, δυόσμος. 10€
Φρέσκο σπανάκι, ραντίτσιο, μαρούλι iceberg, πίκλα κρεμμύδι, ψητό κατσικίσιο τυρί, σταφίδες, honey mustard. 12€

Χόρτα εποχής, χοντρό αλάτι, ελαιόλαδο, λεμόνι. 8,5€

Φρέσκια λαχανίδα, σπανάκι, ψητό κοτόπουλο, αγγούρι, κράμπλ μπέικον, βινεγκρέτ καλαμάνσι. 18€

Φακές Φενεού, φρέσκος τόμος ωμός, κάπαρη, μυρωδικά, καραμελωμένο βαλσάμικο. 15€

Βαλεριάνα, ρόκα baby, ψητά βερίκοκα, φράουλες, καβουρδισμένο φιστίκι Αίγινας, βινεγκρέτ βαλσάμικο. 14€

Ορεκτικά

Γαρίδες με μπέικον, sweet chilly sauce, φρέσκος κόλιανδρος. 12€ *

Ψητή γραβιέρα Πάρου, chutney τοματίνι, παπαρουνόσπορος. 9,5€

Χταπόδι σχάρας, κρέμα ταραμά, ξύσμα λάιμ, λάδι σχοινόπρασο. 18€ *

Χειροποίητο πιτάκι, rump steak ταλιάτα, baby ρόκα, πίκλα κρεμμύδι, τοματίνι, λάδι τρούφας. 20€

Μίνι μπέργκερς, τσένταρ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαγιονέζα, κέτσαπ. (2τμχ). 13€

Μίνι μπέργκερς γαρίδας, καροτο και τζιντζερ πικλα, ρόκα, μαγιονέζα γλυκό τσίλι, κρέμα αβοκάντο(2τμχ). 14€ *

Τσιγαριαστές πατάτες baby, κολοκύθι, καρότο, χόρτα εποχής, λαδολέμονο, λάδι τρούφας. 9€

Λουκάνικο black Angus, παρμεζάνα, μανιτάρια, λάδι τρούφας, τηγανιτό κρεμμύδι. 14€

Ελληνικό σουσι, γαύρος μαρινάτος, άνηθος, ξύσμα λεμόνι, κρέμα ταραμά. 12€

Κουνουπίδι στη σχάρα, βιγκαν πέστο πιπεριά Φλώρινας με καρύδια, κιμτσι, κύμινο. 14€

Φρέσκια καβουροσαλάτα, αβοκάντο σχάρας, baby ρόκα. 20€

Φάβα Σχοινούσας, ζουλιέν σοτέ καλαμάρι, μοσχοφίλερο, λεμόνι, λάδι τσίλι. 18€

Ζυμαρικά

Ταλιατέλες, καπνιστό μπέικον, κρόκος αυγού, φρέσκο πιπέρι, σκόρδο, παρμεζάνα. 18€

Ταλιατέλες, φρέσκια καβουρόψιχα, ρόκα, λάιμ, ελαιόλαδο, τσίλι. 22€

Κριθαρότο μανιταριών, φρέσκια τρούφα, πορτσίνι, λάδι τρούφας, παρμεζάνα, σχοινόπρασο. 22€

Κριθαρότο γαρίδας, φρέσκια τομάτα, μπίσκ γαρίδας, ξινομυζήθρα, ξύσμα λεμόνι, λάδι άνηθου. 20€

Πάκερι, λευκό ψάρι ημέρας, τσίλι, σκόρδο, ελαιόλαδο, λεμόνι, μαϊντανός. 24€

Πάκερι, μοσχάρι ξεψαχισμένο, σιγομαγειρεμένο ραγού. 22€

Ωμά

Καρπάτσιο τόνου, ελληνική σάλσα. 16€

Άγριο ψάρι ημέρας σεβίτσε. 16€

Καρπάτσιο λευκού ψαριού ημέρας, τριμμένο αυγοτάραχο. 18€

Μοσχάρι Black Angus καρπάτσιο. 22€

Ψάρια

Φιλέτο ψαριού ημέρας 200γρ, λαδολέμονο, σχοινόπρασο. 30€

Φρέσκος τόνος ψητός 200γρ, λαδολέμονο, σχοινόπρασο. 28€

Κρέατα

Black Angus rump Steak (250γρ), βούτυρο τρούφας. 28€

Porter House Steak 30 μέρες ξηρή ωρίμανση(1κιλό), τσιμιτσουρι. 80€

Χοιρινό μπριζολάκι Iberico Secreto γαλλικής κοπής(250γρ.), ελαιόλαδο, λεμόνι. 26€

Κοτόπουλο supreme βιολογικό(500γρ) σχάρας, δενδρολίβανο, θυμάρι, κρέμα παρμεζάνας. 28€

Γαρνιτούρες

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές. 5€

Τσιγαριαστά λαχανικά. 4,5€

Χόρτα εποχής. 4,5€

Μανιτάρια king oyster σχάρας. 6,5€

Σπαράγγια σχάρας. 6,5€

Homemade bread basket, marinated olives, Agrilia evoo with dip. 3€

Salads.

Marinated cherry tomato, capper leaves, local soft cheese, spearmint, sea salt, oregano. 10€
Fresh spinach, radicchio lettuce, iceberg, grilled goat cheese, onion pickles, raisins, hmd. 12€
Crunchy local chorta, sea salt, olive oil, fresh lemon. 8,5€
Kale, spinach, grilled chicken, cucumber, bacon crumble, calamansi dressing. 18€
Local black lentils, raw fresh tuna, cappers, herbs, caramelized balsamic. 15€
Valerian, rocket, grilled apricot, strawberries, toasted pistachio, balsamic dressing. 14€

Appetizers.

Grilled shrimps, smoked bacon, sweet chilly sauce, fresh coriander. 12€
Grilled local gruyere, cherry tomato chutney, poppy seeds. 9,5€
Grilled octopus, fish roe cream, lime zest, chives oil. 18€
Pita bread, rump steak tagliata, baby rocket, onion pickle, cherry tomatoes, truffle olive oil. 20€
Beef sliders, cheddar, bacon, onion jam, mayo, ketchup (2piece). 13€
Shrimp sliders, ginger&carrot pickled, rocket, mayo sweet chilli, avocado cream(2piece). 14€
Sauté baby potatoes, carrots, zucchini, local chorta, lemon dressing, truffle olive oil. 9€
Beef black angus sausage, parmesan, mushrooms, truffle oil, fried onion, chives. 14€
Greek sushi, marinated anchovies, dill, lemon zest, fish roe cream. 12€
Grilled cauliflower, vegan pesto with red peppers from Florina and walnut, kimchi, cumin. 14€
Fresh crab salad, grilled avocado, chilly oil, baby rocket. 20€
Fava from Schoinousa, julien sautéed calamari, moschofilero, lemon, chili oil. 18€

Pasta.

Tagliatelle, smoked bacon, egg yolk, fresh pepper, garlic, parmesan. 18€
Tagliatelle, fresh crab, rocket, lime, olive oil, chilli. 22€
Orzo porcini, fresh truffle, truffle olive oil, parmesan, chives. 22€
Orzo shrimps, fresh tomato sauce, bisque, local soft cheese, olive dill, lemon zest. 20€
Paccheri, catch of the day, chilli, garlic, olive oil, lemon, parsley. 24€
Paccheri, slow cooked ragout, pulled beef. 22€

Raw.

Tuna carpaccio, greek salsa. 16€
Wild fish ceviche. 16€
Wild fish carpaccio, grated botarga. 18€
Black Angus beef carpaccio. 22€

Fish.

Catch of the day, olive oil, lemon dressing (200gr). 30€
Fresh tuna grilled (200gr). 28€

Meat.

Black Angus rump steak (250gr), truffle butter. 28€
Porter house steak dry aged 30 days(1kg), chimichurri. 80€
Iberico secreto pork chop French cut(250gr) fresh olive oil, lemon. 26€
Grilled chicken supreme bio(500gr), rosemary, thyme, parmesan sauce. 28€

Sides.

French fries. 5€
Sautéed vegetables. 4,5€
Local chorta. 4,5€
Grilled King oyster mushrooms. 6,5€
Grilled asparagus. 6,5€