



# MENU

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Τριλογία αλοιφών • €11.50

Τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα, πίτα τραβηχτή Μάνης.

### Φέτα ψητή (μπουγιουρντί) • €10.50

Φέτα, ντομάτα, καυτερή πιπεριά & μπούκοβο.

### (V) Τραχανά τυροπιτάκια • €11.50

Μαρμελάδα τριαντάφυλλο / σουσάμι / ανθότυρο.

### Κροκέτες μουσακά • €13.50

Μους φέτας, σάλτσα τομάτας, σχινόπρασο.

### Κεφτεδάκια • €15.00

Κρέμα γραβιέρας Μάνης, πίτα τραβηχτή Μάνης, λάδι σχινόπρασου, κρέμα πιπεριάς.

### Καλαμάρι ψητό • €18.50

Ταραμάς, ριλιζ τομάτας με κρεμμύδι & λάδι βασιλικού.

### Καρπάτσιο λαβράκι • €16.00

Πίκλα φινόκιο, ντοματίνια & μεσογειακή σάλτσα πόνζου.

### Καρπάτσιο μοσχαρίσιο • €17.00

Ρόκα, κάπαρη, αγκινάρα, γραβιέρα Κρήτης.

### Μεσογειακό κεμπάπ • €14.00

Γιαούρτι με σουμάκ, πίτα τραβηχτή Μάνης, σαλάτα ντομάτα-κρεμμύδι-μαϊντανός.

### Πλατό επιλεγμένων αλλαντικών & τυριών • €25.00

Αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, κριτσίνια, μαρμελάδα. Γραβιέρα Κρήτης, μανούρι, γραβιέρα με τρούφα, μετσοβόνη. Παστράμι, φουαντρέ γαλοπούλας, προσούτο, σπιανάτα.

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### Ελληνική • €14.50

Ντοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριές, αγγούρι, ελιά, βινεγκρέτ τομάτας, κρέμα τυριού, κρίταμο, κουλούρι Θεσσαλονίκης, λάδι ρίγανης.

### (V) Σπανακόπιτα • €13.00

Baby σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθος, ξινομυζήθρα, τραχανό φύλλο, βινεγκρέτ θαλάσσιο.

### Κρητικός ντάκος • €14.00

Τομάτα ψητή με μυρωδικά, παξιμάδι, ξινομυζήθρα μαλακή, καπαρόφυλλο & ρίγανη.

### Caesar's • €16.00

Κοτόπουλο, απάκι Κρήτης, iceberg, κρουτόν, παρμεζάνα, καλαμπόκι.

(VG) Vegan (V) Vegetarian

\*Όλα τα πιάτα με ζυμαρικά μπορούν να παρασκευαστούν και χωρίς γλουτένη

Το μενού υπόκειται σε αλλαγές και διαθεσιμότητα. Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ. Για πληροφορίες σχετικά με συστατικά ή αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Για τις παρασκευές χρησιμοποιούνται και κατεψυγμένα προϊόντα. Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτρης Γεωργιάδης

## PASTA • ΡΙΖΟΤΟ\*

### Καρμπονάρα • €17.00

Σπαγγέτι, καπνιστή πανσέτα, σχινόπρασο, κρόκος.

### (VG) (V) Pomodoro • €14.00

Ριγκατόνι, σάλτσα τομάτας, βασιλικός.

### (V) Ριζότο • €18.00

Με άγρια μανιτάρια & λάδι τρούφας, chips παρμεζάνας.

### Γαρίδα • €19.50

Λινγκουίνι, ντομάτα, σάλτσα μπισκ, τριμμένο αυγοτάραχο, μυρωδικά.

### Κόκορας • €21.00

Κόκορας σιγομαγειρεμένος με μπουκατίни & ξινομυζήθρα μαλακή.

### Γιουβέτσι • €25.00

Μάγουλο, κριθαρότο, κρέμα φέτας.

### (VG) (V) Ταλιατέλες μανιταριών • €17.00

Ραχού μανιταριών, θυμάρι, φυτική κρέμα.

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Τσιπούρα • €25.00

Χόρτα εποχής, κρέμα φάβας, λαδολέμονο.

### Αρνί κότσι • €27.00

Σιγομαγειρεμένο για 18 ώρες, baby πατάτες αρωματισμένες με καμένο βούτυρο & μυρωδικά.

### Πανσέτα • €23.00

Πουρές γλυκοπατάτας αρωματισμένος με καμένο βούτυρο, σάλτσα φουντουκιού.

### Κοτόπουλο • €18.00

Πουρές γλυκοπατάτας, μανιτάρια σιμέτζι σε σάλτσα ντεμί-γκλας.

### (V) Αγκινάρες αλά πολιτά • €13.00

Αρακάς αρωματισμένος με λεμόνι, φυτική κρέμα & μυρωδικά.

### Ribeye Steak Black Angus • €40.00

Συνοδεύεται από τριλογία αλατιού & καλαμπόκι.

### Flap Steak Black Angus • €33.00

Συνοδεύεται από τριλογία αλατιού & πατάτες τηγανητές.

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

### Ρύζι με λαχανικά • €5.00

### Πουρές πατάτας με τρούφα • €6.00

### Πατάτες τηγανητές • €4.00

### Baby βραστά λαχανικά • €7.00

Ποικιλία αρτοσκευασμάτων, ελιές και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο • €4/ανά άτομο



# MENU

## APPETIZERS

### Dips Trilogy • €11.50

Tzatziki, spicy feta spread, eggplant spread · Mani-style hand-stretched pita

### Baked Feta (Bouyiourdi) • €10.50

Feta cheese, tomato, spicy pepper, chili flakes

### (V) Crispy Cheese Pies • €11.50

Anthotyro cheese, sesame · Rose petal jam

### Moussaka Croquettes • €13.50

Feta mousse, tomato sauce, chives

### Meatballs • €15.00

Mani graviera cheese cream, Mani-style hand-stretched pita, chive oil, roasted pepper cream

### Grilled Calamari • €18.50

Tarama spread, tomato rillettes with onion & basil oil

### Sea Bass Carpaccio • €17.00

Pickled fennel, cherry tomatoes, Mediterranean ponzu sauce

### Beef Carpaccio • €17.00

Arugula, capers, artichoke, Cretan graviera cheese

### Mediterranean Kebab • €14.00

Sumac yogurt, Mani-style hand-stretched pita, tomato-onion-parsley salad

### Selected Cold Cuts & Cheese Platter • €25.00

Cretan graviera, manouri, truffle graviera, metsouone · Pastrami, fougatse turkey, prosciutto, spianata  
Dried fruits, nuts, breadsticks & jam

## SALADS

### Greek Salad • €14.50

Cherry tomatoes, onion, peppers, cucumber, olives, tomato vinaigrette, cheese cream, sea fennel, Thessaloniki sesame bread ring, oregano olive oil

### (V) Spinach Pie Salad • €13.00

Baby spinach, spring onion, dill, xinomyzithra cheese, crispy phyllo, balsamic vinaigrette

### Cretan Dakos • €14.00

Roasted tomato with herbs, barley rusk, soft xinomyzithra cheese, caper leaves, oregano

### Caesar's Salad • €16.00

Chicken or Cretan smoked pork (apaki), iceberg lettuce, croutons, parmesan, corn

(VG) Vegan (V) Vegetarian

\*All pasta dishes can be prepared gluten-free

Products are subject to change and availability. Prices include VAT. For information regarding ingredients or allergies, please consult a member of staff.  
Frozen products are also used in food preparation.  
Food safety officer: Dimitris Georgiadis

## PASTA • RISSOTO\*

### Carbonara • €17.00

Spaghetti, smoked pancetta, chives, egg yolk

### (VG) (V) Pomodori • €14.00

Rigatoni, tomato sauce, basil

### (V) Mushroom Risotto • €18.00

Wild mushrooms, truffle oil, parmesan chips

### Shrimp Linguine • €19.50

Tomato, bisque sauce, grated bottarga, fresh herbs

### Slow-Cooked Rooster • €22.00

Bucatini, soft xinomyzithra cheese

### Giouvetsi • €25.00

Beef cheek, orzo risotto, feta cream

### (VG) (V) Mushroom Tagliatelle • €17.00

Mushroom ragout, thyme, plant-based cream

## MAIN COURSES

### Sea Bream • €25.00

Seasonal greens, fava purée, lemon-olive oil dressing

### Lamb Shank • €27.00

Slow-cooked for 18 hours, baby potatoes with beurre noisette & herbs

### Pork Belly • €23.00

Sweet potato purée with beurre noisette, hazelnut sauce

### Chicken • €19.00

Sweet potato purée, shiitake mushrooms in demi-glace sauce

### (V) Artichokes à la Polita • €13.00

Peas with lemon, plant-based cream & fresh herbs

### Ribeye Steak (Black Angus) • €40.00

Salt trio, grilled corn

### Flap Steak (Black Angus) • €33.00

Salt trio, French fries

## SIDE DISHES

### Rice with vegetables • €5.00

### Mashed potatoes with truffle • €6.00

### French fries • €4.00

### Steamed baby vegetables • €7.00

Bread assortment, olives  
& extra virgin olive oil • €4/per person