



MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τριλογία αλοιφών • €11.50

Τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα, πίτα τραβηχτή Μάνης.

Φέτα ψητή (μπουγιουρντί) • €10.50

Φέτα, ντομάτα, καυτερή πιπεριά & μπουκόβο.

(V) Τραχανά τυροπιτάκια • €11.50

Μαρμελάδα τριαντάφυλλο / σουσάμι / ανθότυρο.

Κροκέτες μουσακά • €13.50

Μους φέτας, σάλτσα τομάτας, σχινόπρασο.

Κεφτεδάκια • €15.00

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

Καλαμάρι ψητό • €18.50

Ταραμάς, ριλίζ τομάτας με κρεμμύδι & λάδι βασιλικού.

Καρπάτσιο λαβράκι • €17.00

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, μετσοβόνο. 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 θαλασμάκι.

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) Pomodori • €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 • €22.00

Κόκορας σιγομαγειρεμένος με μπουκατίνι & ξινομυζήθρα μαλακή.

Γιουβέτσι • €25.00

Μάγουλο, κριθαρότο, κρέμα φέτας.

(VG) (V) Ταλιατέλες μανιταριών • €17.00

Ραγού μανιταριών, θυμαρί, 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 θούτυρο & μυρωδικά.

Πανσέτα • €23.00

Πουρές γλυκοπατάτας αρωματισμένος με καμένο θούτυρο, σάλτσα φουντουκιού.

Κοτόπουλο • €19.00

Πουρές γλυκοπατάτας, μανιτάρια σιμέτζι σε σάλτσα ντεμί-γκλας.

(V) Αγκινάρες αλά πολίτα • €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, Cretan smoked pork (apaki), iceberg lettuce, croutons, parmesan, corn

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

(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