



MENU

Summer Menu 2026

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τριλογία Αλοιφών • €12.50

Ταραμάς, χούμους, πάπρικα, πίτα τραβηχτή

Κατσοχοίρι Σαγανάκι • €12.00

Λάδι μυρωδικών, τοματίνια κονφί

Τα Κεφτεδάκια της Γιαγιάς • €16.50

Τζατζίκι, πίτα τραβηχτή, πράσινο λάδι

Καρπάτσιο Μοσχαρίσιο • €17.00

Κρέμα θαλασμικού, μανιτάρια shimeji, λάδι τρούφας, φουντούκια, παλαιωμένη γραβιέρα

Γαρίδες Σχάρας • €16.50

Τοματίνια κονφί, aioli αρωματισμένη με λεμόνι, λάδι βασιλικού

Χταπόδι Σχάρας • €17.00

Κρέμα φάβας, πίκλες εσαλότ, τραχανό ρεθύθι, τοματίνια κονφί

Ⓥ Τραχανά Τυροπιτάκια • €11.50

Μαρμελάδα τριαντάφυλλο, σουσάμι, ανθότυρο

Κροκέτες Μουσακά • €14.00

Μους φέτας, σάλτσα τομάτας, σχινόπρασο

Κοτόπουλο Gyros Style • €16.00

Ντομάτα, κρεμμύδι, sauce κοτόπουλου, πίτα

Αθηναϊκή • €16.00

Ψάρι, καρότο, κάπαρη, εσαλότ, chives, πίκλες αγγουριού, μαγιονέζα, μυρωδικά, chips πατάτας

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ⓥ Ελληνική • €15.00

Τοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριές, αγγούρι, ελιές, βινεγκρέτ τομάτας, κρέμα τυριού, κρίταμο, κουλούρι Θεσσαλονίκης, λάδι ρίγανης

Caesar's • €16.00

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

Ⓥ Σαλάτα με Αμπελοφάσουλα • €16.00

Αμπελοφάσουλα, ντομάτα, εσαλότ, μήλο, τραχανά ρεθύθι, βινεγκρέτ μουστάρδας Dijon

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

ⓋⓋⓐ Αγκινάρες αλά Πολίτα • €14.00

Αρακάς αρωματισμένος με λεμόνι, φυτική κρέμα, μυρωδικά

Πεθιθάδα με Catch of the Day • €26.00

Ανηθος, φρέσκο κρεμμυδάκι, λεμονάτη φρεσκάδα, ελαιόλαδο

Αρνίσιο Καρέ ή Φιλέτο • €27.00

Πουρές μελιτζάνας, jus δεντρολίβανου, γλασαρισμένα baby λαχανικά

Κριθαρότο Θαλασσινών • €26.00

Γαρίδες, καλαμάρι, κρεμμύδι, καρότο, κολοκύθι, μυρωδικά

Ⓥ Σκιουφιχτά με Ραγού Μανιταριών • €19.00

Ραγού μανιταριών, ζωμός μανιταριών, μείγμα μυρωδικών, φυτική κρέμα

Κοτόπουλο • €20.00

Πουρές γλυκοπατάτας, μανιτάρια shimeji, σάλτσα demi-glace κοτόπουλου

Τσιπούρα • €27.00

Χόρτα εποχής, κρέμα φάβας, λαδολέμονο

Γιουβέτσι • €27.00

Μοσχαρίσιο μάγουλο, κους κους, κρέμα γραβιέρας

Μοσχαρίσιο Διάφραγμα • €37.00

Πατάτα τερίνας, jus δεντρολίβανου, γραβιέρα

Ribeye Steak • €40.00

Baby λαχανικά, burnt butter αρωματισμένο με μυρωδικά

Flap Steak • €35.00

Πατάτες τηγανητές, burnt butter αρωματισμένο με μυρωδικά

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

ⓋⓋⓐ Vegan Ⓥ Vegetarian

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



MENU

Summer Menu 2026

APPETIZERS

- (V) Trio of Spreads • €12.50**
Traditional taramosalata / paprika / hummus / hand-stretched pita bread.
- Katsochoiri Saganaki • €12.00**
herb oil / confit cherry tomatoes
- Grandma's Meatballs • €16.50**
with tzatziki / hand-pulled pita / green oil
- Beef Carpaccio • €17.00**
balsamic cream / shimeji mushrooms / truffle oil / hazelnut / aged graviera
- Grilled Shrimp • €16.50**
confit cherry tomatoes / lemon-infused aioli / basil oil
- Grilled Octopus • €17.00**
fava cream / pickled shallots / crispy chickpeas / confit cherry tomatoes
- (V) Crispy Cheese Pies • €11.50**
rose jam / sesame / anothotyro
- Moussaka Croquettes • €14.00**
feta mousse / tomato sauce / chives
- Chicken Gyros Style • €16.00**
tomato-onion / chicken sauce / pita
- Athenian Fish Salad • €16.00**
fish / carrot / caper / shallot / chives / pickled cucumber / mayonnaise / herbs / potato chips

SALADS

- (V) Greek Salad • €15.00**
cherry tomatoes / onion / peppers / cucumber / olives / tomato vinaigrette / cheese cream / sea fennel / Thessaloniki sesame bread / oregano oil
- Caesar's Salad • €16.00**
chicken / Cretan apaki / iceberg lettuce / croutons / parmesan / corn
- (V) Yardlong Bean Salad • €16.00**
yardlong beans / tomato / shallot onion / apple / crispy chickpeas / Dijon mustard vinaigrette

MAIN COURSES

- (VG) (V) Artichokes à la Polita • €14.00**
lemon-scented peas / plant-based cream / herbs
- Chickpea Stew with Catch of the Day • €26.00**
dill / spring onion / lemon freshness / olive oil
- Lamb Rack or Fillet • €27.00**
eggplant purée / rosemary jus / glazed baby vegetables
- Seafood Orzotto • €26.00**
shrimp / calamari / onion / carrot / zucchini / herbs / aromatic bisque
- (V) Skioufichta Pasta with Mushroom Ragù • €19.00**
mushroom ragù / mushroom stock / herb blend / plant-based cream
- Chicken • €20.00**
sweet potato purée / shimeji mushrooms / chicken demi-glace sauce
- Sea Bream • €27.00**
seasonal greens / fava cream / olive oil and lemon dressing
- Giouvetsi • €27.00**
beef cheek / couscous / graviera cream
- Hanger Steak • €37,00**
potato terrine / rosemary jus / graviera
- Ribeye Steak • €40,00**
baby vegetables / herb-infused burnt butter
- Flap Steak • €35,00**
with French fries / herb-infused burnt butter

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

(VG) Vegan **(V)** Vegetarian

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