

HOME

OF GREEK

SOUL FOOD

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, παξιμάδι ελαιολάδου, καπαρόφυλλα και γαλοτύρι Ηπείρου.
Salad with colorful cherry tomatoes, olive oil rusks, caper leaves, and Galotyri cheese from Epirus.

15

Ανάμεικτα σαλατικά με κατσικίσιο τυρί, αχλάδι ποσέ, αποξηραμένα σύκα, καβουρδισμένο αμύγδαλο και σάλτσα από πετιμέζι ροδιού.
Mixed greens with goat cheese, poached pear, dried figs, roasted almonds, and pomegranate molasses dressing.

16

Πράσινη σαλάτα με πεπόνι, λιαστές ντομάτες, τραγανό προσούτο Θράκης, πικάντικη γραβιέρα και σάλτσα από αρωματικό βαλσαμικό ξίδι.
Green salad with melon, sun-dried tomatoes, crispy Thracian prosciutto, spicy graviera cheese, and aromatic balsamic vinaigrette.

17

Λαχανικά εποχής στον ατμό με πικάντικο λαδολέμονο, φουντούκι και λουΐζα. (vegan)
Steamed seasonal vegetables with spicy lemon-olive oil dressing, hazelnuts, and lemon verbena.

13

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

**Χταποδάκι με πουρέ πατάτας, ψητό κρεμμύδι
και σάλτσα περγαμόντο.**

Octopus with potato purée, roasted onion,
and bergamot sauce.

22

**Τσιπούρα μαριναρισμένη με εσπεριδοειδή
και αρωματικά.**

Sea bream marinated with citrus fruits and herbs.

20

**Ντοματοκεφτέδες με αφρό από πικάντικη φέτα
και crumble από ελιές Καλαμών.**

Tomato fritters with spicy feta mousse and
Kalamata olive crumble.

14

**Παραδοσιακά κεφτεδάκια με σάλτσα ψητής
ντομάτας και ανεβαστό Γρεβενών.**

Traditional meatballs with roasted tomato sauce
and "Anevato" cheese from Grevena.

17

**Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, ρύζι, αρωματικά
βότανα, μπαχαράτο γιαούρτι και άνιθο.**

Vine leaves stuffed with rice, aromatic herbs, spiced
yogurt, and dill.

Διαθέσιμο και Vegan / Vegan option available **VEGAN**

13

ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ

PASTA-RISOTTO

**Ριζότο με σπανάκι, μυρωδικά, άχυρο
πράσου και αγριομάραθο.**

Risotto with spinach, fresh herbs, leek straw,
and wild fennel.

VEGAN

20

**Ριζότο με φρέσκες γαρίδες, μαραθόριζα,
σπαράγγια και κρόκο Κοζάνης.**

Risotto with fresh shrimp, fennel root, asparagus,
and saffron from Kozani.

25

**Παραδοσιακά λαζάνια Ηλείας με σιγομαγειρεμένο
κοκκινιστό μοσχaráκι και ξινομυζήθρα.**

Traditional lasagna from Ilia with slow-cooked veal
in tomato sauce and xinomyzithra cheese.

18

**Κριθαρωτό ολικής άλεσης με λαχανικά εποχής,
τσιπς από ρίζες και κρέμα αρακά.**

Whole grain orzo with seasonal vegetables, root
vegetable chips, and pea cream.



17

**Ψητό καλαμάρι με χούμους καπνιστής μελιτζάνας
και σάλτσα λεμονιού.**

Grilled calamari with smoked eggplant hummus
and lemon sauce.

26

**Πελαγίσιο λαυράκι στη σχάρα
με χόρτα εποχής φρικασέ.**

Grilled wild sea bass with
fricassee-style seasonal greens.

30

**Φρέσκια γλώσσα σοτέ σε βούτυρο με κρέμα
σελινόριζας, σπανάκι και μοσχολέμονο.**

Sautéed fresh sole in butter with celery root cream,
spinach, and lime.

38

Σουτζουκάκια προβατίνας με γλυκοκαυτερή ντομάτα, πίτα και δροσιστικό γιαούρτι με μυρωδικά.

Ground lamb sausages with sweet-spicy tomato sauce, pita bread, and refreshing herb yogurt.

21

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με τραγανές τηγανιτές πατάτες και σάλτσα αρωματικής μουστάρδας.

Beef ribeye steak with crispy French fries and aromatic mustard sauce.

48

Κόκορας στιφάδο (μπαλοτίνα κόκορα, κοκάρια γλασέ, σάλτσα στιφάδο).

Rooster stew (stuffed rooster, glazed pearl onions, traditional stew sauce).

26

Ψητό κατσικάκι κατσαρόλας με αρωματικά χόρτα, κρέμα από πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα από Μαλαγουζιά.

Pot-roasted kid goat with aromatic greens, Florina pepper cream, and Malagousia wine sauce.

29

Roulade κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με υφές καλαμποκιού, κέτσαπ λιαστής ντομάτας και σάλτσα θυμαριού.

Free-range chicken roulade with corn textures, sun-dried tomato ketchup, and thyme sauce.

25

**Γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλα.
(για 2 άτομα)**

Galaktobourekó (custard pie) with
cinnamon ice cream. (for 2 persons)

11

**Μους σοκολάτας, crumble κακάο αρωματισμένο
με βότανα, σάλτσα βερίκοκο, παγωτό τζαντούγια.**
Chocolate mousse with herb-infused cocoa crumble,
apricot sauce, and gianduja ice cream.

11

**Απαλή κρέμα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη
με βασιλικό, φράουλες και παγωτό γιαούρτι.**
A light white chocolate cream scented with basil,
served with strawberries and yogurt ice cream.

11

**Μους σοκολάτας με raspberry,
σορμπέ καρύδας και lime.**
Chocolate mousse with raspberry,
coconut sorbet, and lime.

VEGAN

10

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food allergy or intolerance, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request.

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.

Prices in €, all legal taxes inclusive.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.

The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt - invoice), upon customer's request.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης

*deep frozen product



για χορτοφάγους
vegetarian

VEGAN

vegan

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Αδαμαντόπουλος
Market Inspection Representative: Yiannis Adamantopoulos