



MENU COMPOSED by

DIMITRIOS MICHAIL

&

ILIAS EVANGELOPOULOS



EN ISO 22000:2018
No. 0708050

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Prices include all legal taxes

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Ζαχαρόπουλος
Market Control Responsible: Dimitrios Zacharopoulos

Το κατάστημα διαθέτει δελητίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de reclamations sont disponibles

Εαν έχετε τροφικές αλλεργίες, παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τις προτάσεις του σερβιτόρου σας
If you are concerned about food allergies please advise your waiter

Ορεκτικά - The Starters

Σούπα ημέρας 8€
Soup of the Day

Καρπάτσιο μόσχου - Beef Carpaccio 19€
Παλαιωμένη παρμεζάνα / βαλεριάνα / βινεγκρέτ σύκου
Aged parmesan / valerian / fig vinaigrette

Μανιτάρια του δάσους σοτέ - Sautéed forest mushrooms 17€
Δεντρολίβανο / πούδρα ελιάς / καπνιστό τυρί Μετσόβου
Rosemary / olive powder / smoked cheese from Metsovo region

Καπνιστό χέλι Μεσολογγίου - Smoked eel from Messolonghi 19€
Μαύρες φακές Φενεού / λαδολέμονο με κόλιανδρο / σχοινόπρασο / σπαγγέτι καρότου
Black lentils from Feneos region / olive oil and lemon with coriander /chives / carrot spaghetti

Τραγανή μπάρα κατσικίσιου τυριού - Crispy goat cheese bar 16€
Κατσίκισιο τυρί / ψητά παντζαρία / σως μελιού / σαφράν / φιστίκια
Goat cheese / roasted beets / saffron / honey sauce / pistachio

Σαλάτες του τόπου μας - Salads of our land

Σαλάτα με κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής - Free range chicken salad 16€
Γαλλική σαλάτα / κροκέτες κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής / απάκι / παρμεζάνα / σως αντζούγιας
Green salad / free range chicken croquettes / Cretan smoked pork/ Parmesan / anchovy sauce

Σαλάτα Κερκίνης - Kerkini salad 17€
Βουβαλίσιο τυρί Κερκίνης / τομάτα / σταφίδες / κρέμα βασιλικού
Buffalo cheese from Kerkini region / tomato / raisins / basil cream



Σαλάτα του Βουνού - Mountain salad 16€
Φύλλα λαχανίδας / ταλαγάνι σχάρας / συκομαΐδα / κουκουνάρι / σως Οξύμελι
Kale leaves / grilled talagani cheese / dried fig pâté / pine seed / honey vinegar sauce



Λαχανικά με αχλάδι ποσέ - Greens with poached pear 16€
Αρσενικό Νάξου / καραμελωμένο φουντούκι / κράνμπερι
“Arseniko” cheese from Naxos island / caramelized hazelnut / cranberry



Ελληνική σαλάτα - Greek salad 17€
Τομάτα πομοντόρο / ελιές Καλαμών/ κατπαρόφυλλο Τηνιακό /
φέτα Κεφαλληνίας / αγγούρι και πίκλα κρεμμυδιού
Romodoro tomato / Kalamata olives/ caper leaves from Tinos island /
Kefalonian feta cheese / cucumber and pickled onions



Ψάρι θάλασσας και ποταμιού - Fish from the sea and river

Πέστροφα στη σχάρα - Grilled trout 25€
Νιφάδες αλατιού / ψητή γλυκοπατάτα / κολοκύθα / γκρεμολάτα από κόλιανδρο
Salt flakes / baked sweet potato / pumpkin / coriander gremolata

Σφυρίδα - Grouper 27€
Σέλινο και σέσκουλα φρικασέ / λεμόνι και μυρωδικά
Celery and chard fricassée / lemon and herbs

Ζυμαρικά με γεύση από Ελλάδα - Pasta with a taste of Greece

“Τραχανότο” με κρόκο Κοζάνης - “Trahanotto” with saffron 19€
Γαρίδες / σπαράγγια / παλαιωμένη γραβιέρα
Shrimp /asparagus /aged gruyere

“Σιουφιχτά Κρήτης” - Cretan handmade pasta “Sioufichta” 22€
Ανθότυρο / βασιλομανίταρα / λούντζα αρωματισμένη με φασκόμηλο
“Anthotyro” cheese / porcini / “Iountza” flavored with sage

“Φλωμάρια” Λήμνου - “Flomaria” handmade pasta from Limnos island 23€
Μπολονέζ από Ελληνική μοσχίδα αρωματισμένη με κέδρο
Lemnos island noodles with Greek calf bolognese flavored with cedar

Ψητά και μαγειρευτά - Grilled delights and home coked dishes

Short rib μπρεζέ 26€
Μοσχάρι μπρεζέ / πουρές πατάτας / αφρός από τυρί Μετσόβου
Braised beef / mashed potatoes / Metsovo cheese foam

Κόκκορας Παστιτσάδα - Rooster “Pastitsada” 26€
Φρέγκολα / κρέμα γραβιέρας / μαύρο σκόρδο
Fregola / gruyere cream / Black garlic

Φιλέτο μόσχου - Veal fillet 29€
Σπαράγγια σχάρας / πατάτες βουτύρου / μανιτάρια σοτέ / σως πιπεριού
Grilled asparagus / buttered potatoes / sautéed mushrooms / pepper sauce

Κοτολέτα μαύρου χοίρου - Black pork cutlet 28€
Πουρές σελινόριζας / κρέμα σιγομαγειρεμένου κρεμμυδιού / καμμένο πράσο
Celery root purée / slow-cooked onion cream / burnt leek

Ντουέτο από αρνάκι - Lamb Duet 28€
Σιγομαγειρεμένο αρνάκι τερίνα / κοτολέτα σχάρας / πατάτες φούρνου / πράσο
Slow-cooked lamb terrine / grilled cutlet / baked potatoes / leek

Κοπή ημέρας (για 2 άτομα) - Day cutting meat (for 2 persons) 55€
Καλαμπόκι και σπαράγγια στο γκριλ / τραγανές πατάτες / σως BBQ και miso
Grilled corn and asparagus / crispy French fries / BBQ and miso sauce

Ζαρκάδι στιφάδο στη γάστρα - Roe deer stew in hull 26€
Καραμελωμένα κρεμμύδια / πατατούλες / παλαιωμένο μπαλσάμικο
Caramelized onions / baby potatoes / aged balsamic vinegar