



LUNCH MENU

Ορεκτικά | Appetizers

Τοπικά ψωμιά & Συνοδευτικά | Bread & dip
3,5€ ανα άτομο | per person

Σούπα Gazpacho
Από χωριάτικη σαλάτα με τραγανά κρουτόν
Gazpacho Greek salad summer soup
Served with crispy croutons
14€

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια στη σχάρα
Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι | Σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά
Grilled beef meatballs
Cream of smoked yogurt | Tomato sauce with herbs
18€

Ταρτάρ από μοσχάρι με γεύση σουτζουκάκια
Σάλτσα από γλυκές & πικάντικες πιπεριές | Τραγανές φέτες ψωμιού
Beef tartare inspired by soutzoukakia flavors | Sweet pepper sauce with a spicy kick | Condiments & crispy sourdough bread
36€

Carpaccio Μοσχαρίσου φιλέτου
Τρούφα | Κρασοτύρι Αρκαδίας | Αγκινάρα | Παξιμάδι χαρουπιού | Ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο | Λάδι τρούφας
Beef fillet carpaccio
Truffle | Arcadian wine-cheese | Artichoke | Carob rusk | Garlic infused olive oil | Truffle oil
30€

Μελιτζάνα σε στυλ 'κοτολέτας'
Σάλτσα από καλοκαιρινές ντομάτες & σκόρδο | Burrata & φρέσκος βασιλικός
Aubergine vegetarian 'steak'
Roasted tomato & garlic sauce | Smashed burrata & basil
20€

Τραγανές Μπουκιές Ψαριού
Μαγιονέζα σκόρδου & πικάντικη μαρμελάδα πιπεριάς | Φρέσκες καρδιές μαρουλιού
Crunchy Fish Bites
Garlic mayo & spicy pepper jam | Baby gem lettuce
23€
Επιπλέον κομμάτι ψαριού | Extra piece of fish
3€

Power bowl
Αβοκάντο | Αγγούρι | Καλαμπόκι | Σάλτσα με λεμόνι, τζίντζερ & άνηθο
Avocado | Cucumber | Corn | Lemon, ginger & dill sauce
Επιλογή | Choice of :
Σολομός | Κοτόπουλο | Ταλαγάνι
Salmon | Chicken | Talagani
32 €

Σαλάτες | Salads

Ελληνική σαλάτα
Ντομάτα | Αγγούρι | Πιπεριές | Ελιές
Καλαμάτας | Ρίγανη | Φέτα Τραχειάς | Κρεμμύδι
Greek salad
Tomato | Cucumber | Peppers | Kalamata olives | Oregano | Feta from Tracheia village | Onion
20€

Σαλάτα με ψιλοκομμένα λαχανικά εποχής
Ντρεσινγκ από ταχίνι | Λεμόνι | Μουστάρδα dijon | Τραγανές πίτες με καπνιστή πάπρικα
Chopped seasonal vegetable salad
Tahini dressing | Lemon | Crispy pitas with smoked paprika
22€

Καλοκαιρινή ντοματοσαλάτα
Κάπαρη | Ρίγανη & αγουρόλαδο της περιοχής | Λευκό βάλασμικο
Summer tomato salad
Capers | White balsamic vinegar | Oregano & local early harvest olive oil
22€

Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται σε όλες τις τιμές. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη/Τιμολόγιο). Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.

VAT is included in all prices. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt / Invoice). Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κάρλου Έλενα
Food & Beverage Legal Representative: Karlou Elena



LUNCH MENU

Ζυμαρικά & Ριζότο | Pasta & Risotto

Γιουβέτσι με άγρια μανιτάρια Μαινάλου
Αφρός παλαιωμένης γραβιέρας Βυτίνας |
Σκορδόλαδο | Λάδι τρούφας
Orzo with wild Menalon mushrooms
Vitina's aged graviera foam | Garlic oil |
Truffle oil
25€

Ριγκατόνι ' γεμιστά'
Τυρί τσαλαφούτι & φέτα | Κουκουνάρι &
φρέσκος δυόσμος
Rigatoni "gemista"
Roasted tomato sauce | Feta & local
tsalafouti cheese | Roasted pine nuts &
mint
27€

Συνοδευτικά | Side dishes

Χόρτα εποχής
Seasonal wild greens
12€

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled Vegetables
15€

Τηγανιτές πατάτες
με φρέσκια τρούφα Μαινάλου & τριμμένη
μυζήθρα
Fried potatoes
with fresh truffle from Menalon
& mizithra cheese
10€

Κυρίως πιάτα | Main Courses

Σουβλάκι κοτόπουλο
Μαριναρισμένο με BBQ μελιού &
καπνιστό αλάτι | Σαλάτα με πίκλες &
αγγουράκια | Λαδολέμονο
Chicken skewer
Marinated with Honey BBQ sauce &
smoked salt | Salad with cucumber &
pickles | Lemon-oil sauce
24€

Burger προβατίνας
Χειροποίητη κέτσαπ πιπεριάς | Καπνιστή
Γραβιέρα Βυτίνας | Χειροποίητη πίκλα
αγγούρι | Πατάτες τηγανιτές | Χειροποίητη
μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα Μαινάλου
The Mutton Burger
Homemade pepper ketchup | Vitina's
smoked graviera | Homemade cucumber
pickles | Crusty fried potatoes |
Homemade mayonnaise with Menalon
fresh truffle
25€

Ribeye (350gr) ψημένο στον ξυλόφουρνο
Ψητές ντόπιες πιπεριές | λαδόξυδο με
μουστάρδα | καπνιστό αλάτι
Grilled Ribeye (350gr) grilled on our Jospier
oven Charred local peppers | Mustard
vinaigrette | smoked salt
80€



LUNCH MENU

Desserts | Επιδόρπια

Baba au Rum
Λάδι από φύλλα σύκου με παγωτό
ανθόγαλο
Baba au Rum
Fig leaf oil | Fior di latte ice cream
18€

Μωσαϊκό σοκολάτας με μπισκότα
Ξηρούς καρπούς & πραλίνα φυσίκι
Αιγίνης
Chocolate marble with nuts
Biscuits & Aegean pistachio praline
16€

Γαλακτομπούρεκο
Τραγανό φύλλο | Κρέμα σιμιγδαλιού &
αρωματικό σιρόπι εσπεριδοειδών
Galaktoboureko
Traditional Greek custard pie with crispy
phyllo | Semolina cream & citrus flavored
syrup
15€

Μους από Γιαούρτι με λευκή σοκολάτα
Κραμπλ από ξηρούς καρπούς & φρούτο
εποχής
Yogurt & white chocolate mouse
Nuts crumble | Seasonal fruit
13€

Μισοψημένη Καρυδόπιτα στον
ξυλόφουρνο
Crumble με ντόπια αμύγδαλα | Παγωτό
βανίλια
Half-baked walnut pie |
Almond crumbled Vanilla ice cream
17€

Παγωτά & Σορμπέ | Ice cream & Sorbet
4€ ανα μπάλα | per scoop