

Αν πάσχετε από κάποιου είδους
αλλεργία παρακαλώ όπως
μας ενημερώσετε.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε
καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο.

Στις σαλάτες και τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Τα προϊόντα με (*) είναι κατεψυγμένα.

Αγορανομικός Υπεύθυνος
Γεώργιος Ναβροζίδης

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται
όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να
διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση
δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση
οποιασδήποτε επισήμανσης.

Σας ευχαριστούμε



If you have any kind of allergy please inform us.

We use corn oil or sunflower oil
for the fried foods.

Olive oil is used for salads and cooked foods.

Products with (*) are frozen.

Surety
Georgios Navrozidis

Prices include all legal charges.

For any observations, we keep special
forms in a separate box next to the exit.

Thank you



*Welcome to Armonia,
where every plate whispers harmony,
every moment is a pause in time &
every memory lingers like a note in a timeless song.*



*Ριβιέρα / *Riviera

Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό, τραγανές γαρίδες, σπαράγγια, ραπανάκι & σώς εσπεριδοειδών.
Mixed green salad, smoked salmon, crispy shrimps, asparagus, radish & citrus dressing.

19.00€

Ταρτάρ παντζαριού / Beetroot tartare

Ψητό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί με φιστίκι Αιγίνης, πέρλες πορτοκαλιού, γιαούρτι, ρόκα, μιζούνα & κρέμα βαλσάμικο.
Roasted beetroot, goat cheese with Aegina nuts, orange pearls, yoghurt, arugula, mizuna & balsamic cream.

15.00€



Άρωμα Ελλάδας / Flavors of Greece

Ντοματίνια, παναρισμένη φέτα με σπόρους τσία, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριές, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές & κάπαρη.
Cherry tomatoes, feta coated with chia seeds, carob rusk, peppers, onion, cucumber, olives & caper.

15.00€

Μπουράτα / Burrata

Πολύχρωμα ντοματίνια, baby ρόκα & πέστο βασιλικού.
Colorful cherry tomatoes, baby arugula & basil pesto.

14.00€

Αρμονία / Armonia

Iceberg, κινόα, πλιγούρι, μανιτάρια, προσούτο, ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, μαϊντανό, σκόρδο & γλυκόξινη σάλτσα μελιού.
Iceberg, quinoa, bulgur, mushrooms, prosciutto, cherry tomatoes, cucumber, pepper, onion, parsley, garlic & sweet-sour honey dressing.

16.00€

Cheesecake

9.00€

Πορτοκαλόπιτα / Orange pie

9.00€

Σοκολατόπιτα με μπανάνα / Chocolate Banana pie

9.00€

Ποικιλία παγωτού / Flavored ice cream

3.00€ /scoop

Πιατέλα εποχικών φρούτων / Seasonal fruit platter

12.00€

Φουσιλόνι με μοσχάρι ραγού / Beef ragout fusilloni

Αργομαγειρεμένο μοσχάρι σε κόκκινη σάλτσα με γραβιέρα Κρήτης.
Slow cooked pulled beef in red sauce with Cretan graviera cheese.

18.00€

Ραβιόλι γεμιστό / Stuffed Ravioli

Με μοτσαρέλα bufala, σάλτσα ντομάτας & πέστο βασιλικού.
With bufala mozzarella, tomato sauce & basil pesto.

16.00€

Τορτελόνι γεμιστό / Stuffed tortelloni

Με σπανάκι, ρικότα, ροζέ σάλτσα & λάδι άνηθου.
With spinach, ricotta, rose creme sauce & dill olive oil.

15.00€

Ριζότο μανιταριών με πορτσίνι / Porcini mushroom risotto

Ποικιλία μανιταριών, βούτυρο, παρμεζάνα & λάδι λευκής τρούφας.
Variety of mushrooms, butter, parmesan & white truffle oil.

18.00€

Ριζότο στο Αιγαίο / Aegean risotto

Σωτέ καραβίδες, αρωματισμένες με λεμονοθύμαρο, ελαφρύ ζωμό οστρακοειδών και σαφράν.
Saute langoustines, infused with lemon thyme, in a light shellfish broth and saffron.

28.00€

Φιλέτο Κοτόπουλο / Chicken Fillet

Μαγειρεμένο sous vide με αρωματισμένο ρύζι μπασμάτι & λαδολέμονο με κουρκουμά και μέλι.
Sous vide preparation with fragrant basmati rice & a turmeric-honey lemon dressing.

16.00€

Χοιρινό φιλέτο γεμιστό / Stuffed pork fillet

Με γραβιέρα, λιαστή ντομάτα, σαλάτα κούς κούς & σάλτσα δεντρολίβανο.
With graviera cheese, sun-dried tomato, cous cous salad & rosemary sauce.

19.00€

Μοσχαρίσια Ταλιάτα / Beef Tagliata

Με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα πιπεριού.
With sweet potato puree & pepper sauce.

27.00€

Η γεύση του ωκεανού / Ocean taste

Φιλέτο σολομού με baby μπρόκολο, μώβ κουνουπίδι, πουρέ παστινάκι & γλυκόξινο λαδολέμονο.
Salmon fillet with baby broccoli, purple cauliflower, parsnip puree & sweet-sour lemon oil.

25.00€

Θάλασσα και γη / Sea and land

Λαβράκι σωτέ με μαυρομάτικα φασόλια, μαρμελάδα ντομάτας, baby σπανάκι & φρέσκα μυρωδικά.
Saute sea bass with black eyed beans, tomato marmalade, baby spinach & fresh herbs.

24.00€



Μοσχαρίσιο burger / Beef burger

Εκλεκτός κιμάς black angus, μανιτάρια πλευρώτους, ντομάτα, ρόκα, μαγιονέζα τρούφας, παρμεζάνα & πατάτες τηγανητές.
Black angus burger, oyster mushrooms, tomato, arugula, truffle mayo, parmesan & fried potatoes.

18.00€

Riviera chicken burger

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο, coleslaw, ντομάτα, τσένταρ, μπέικον, μαγιονέζα sriracha & πατάτες τηγανητές.
Crispy fried chicken, coleslaw, tomato, cheddar, bacon, sriracha mayo & fried potatoes.

16.00€



Ταρτούφο / Tartuffe

Γκούντα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, ρόκα, προσούτο, παρμεζάνα & λάδι τρούφας.
Gouda, mozzarella, mushrooms, arugula, prosciutto, parmesan flakes & truffle oil.

18.00€

Σπέσιαλ / Special

Χοιρινή ωμοπλάτη, γκούντα, μοτσαρέλα, μπέικον, πεπερόνι, πιπεριές, ντοματίνια & μανιτάρια.
Ham, gouda, mozzarella, bacon, peperoni, peppers, cherry tomatoes & mushrooms.

16.00€

Ελληνική / Greek

Φέτα, ντοματίνια, ελιές, πιπεριές, κρεμμύδι, ελαιόλαδο & ρίγανη.
Feta cheese, cherry tomatoes, olives, peppers, onion, olive oil & oregano.

16.00€

Σκορδόψωμο / Garlic Bread

Φρυγανισμένο ψωμί με μοτσαρέλα, ντοματίνια & λάδι σκόρδου.
Toasted bread with mozzarella, cherry tomatoes & garlic oil.

8.00€

Ψητό Ταλαγάνι / Grilled Talagani

Ψητό ταλαγάνι με άλειμμα από πιπεριά Φλωρίνης, ρόκα & κρέμα βαλσάμικο.
Grilled talagani cheese with Florina pepper chutney, arugula & balsamic cream.

10.00€

*Αραντσίνι / *Arancini

Τραγανές ριζοκροκέτες λαχανικών με κρέμα ταρτούφο & παρμεζάνα.
Crispy rice croquettes stuffed with vegetables, tartufo cream & parmesan.

12.00€

Παραδοσιακά κεφτεδάκια / Traditional meat balls

Εκλεκτός κιμάς black angus με κόκκινη σάλτσα & φρέσκα μυρωδικά.
Black angus meat balls, with Napoli sauce & fresh herbs.

14.00€

*Γαρίδες τεμπούρα / *Tempura shrimps

Τραγανές γαρίδες με γλυκόξινη σάλτσα.
Crispy shrimps with sweet chilli sauce.

14.00€

Δροσιά του ωκεανού / Ocean breeze

Σεβίτσε τσιπούρας με μάνγκο, αβοκάντο, πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμύδι, λάιμ, λεμόνι, τομπίκο & λάδι μαιντανού.
Gilt-head bream ceviche, with mango, avocado, Florina pepper, onion, lime, lemon, tobiko & parsley olive oil.

16.00€