



Κουβέρ: 4€ ανά άτομο / Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.
Cover charge: 4€ per person / All prices are in Euro.

APPETIZERS & SALADS

Σαλάτα Ντομάτα & Φράουλα

Πανδαισία από ντοματίνια και φρέσκες φράουλες με αρωματικό βασιλικό, dressing φράουλας, κρεμώδη φέτα και χειροποίητο παστέλι αμυγδάλου.

14

Tomato & Strawberry Salad

A symphony of cherry tomatoes and fresh strawberries with aromatic basil, strawberry dressing, creamy feta, and handmade almond "pasteli" (honey-crunch).

Σαλάτα Γαρίδα

Σύνθεση με γαρίδα, φινόκιο και αβοκάντο, η οποία συνοδεύεται με παραδοσιακή μαγιονέζα ταραμά και χειροποίητο τζελ μάνγκο.

15

Shrimp & Avocado Salad

A composition of shrimp, fennel, and avocado, complemented by traditional "tarama" (fish roe) mayonnaise and handmade mango gel.

Αθηναϊκή Σαλάτα

Ψάρι ποσέ με μαγιονέζα, αρωματικό ελαιόλαδο και chives. Συνοδεύεται με αρακά και δροσερό τζελ αγγουριού.

16

"Athinaiki" Salad

Poached fish with mayonnaise, aromatic olive oil, and chives. Accompanied by peas and a refreshing cucumber gel.

Ταρτάρ Μοσχάρι

Φιλέτο μοσχαριού με πλούσια κρέμα τρούφας και καβουρδισμένα φουντούκια, σερβιρισμένο με σπιτικά chips πατάτας.

18

Beef Tartare

Beef fillet with rich truffle cream and roasted hazelnuts, served with homemade potato chips.

PASTA & MAIN COURSES

Χειροποίητα Ζυμαρικά με γέμιση γαρίδας

Χειροποίητα ζυμαρικά με γέμιση γαρίδας, σερβιρισμένα με σάλτσα μπισκ και κρέμα φέτας.

17

Handmade Shrimp Pasta

Handmade pasta filled with shrimp, served with bisque sauce and feta cream.

Χοιρινή Πανσέτα

Σιγομαγειρεμένη πανσέτα με κρέμα κρεμμυδιού και πατάτα κονφί. Συνοδεύεται με σάλτσα gravy και custard από καπνιστό τυρί Μετσοβόνη και τζελ raspberry.

18

Pork Belly

Slow-cooked pork belly with onion cream and potato confit. Accompanied by gravy, smoked Metsovone cheese custard, and raspberry gel.



Φιλέτο Κοτόπουλο

Τρυφερό στήθος κοτόπουλο με σελινόριζα κονφί και baby καρότα, σερβιρισμένο με σάλτσα κρασιού.

18

Chicken Fillet

Tender chicken breast with celeriac confit and baby carrots, served with a wine sauce.

Ψάρι Ημέρας

Φιλέτο ψαριού με σπαράγγια και χόρτα εποχής, σε ζωμό ψαριού αρωματισμένο με λάδι ανθού.

22

Fish of the Day

Fish fillet with asparagus and seasonal greens in a fish broth infused with flower oil.

Αρνί Σιγοψημένο

Σιγοψημένο αρνί με baby μαρούλι και σάλτσα μαρουλιού, το οποίο σερβίρεται με έναν αέρινο αφρό αυγολέμονο.

26

Slow-Roasted Lamb

Slow-roasted lamb with baby lettuce and lettuce sauce, served with an airy "avgolemono" (egg-lemon) foam.

Μοσχαρίσιο Φιλέτο

Φιλέτο μοσχαριού μεμανιτάρια King Oyster, κρεμμύδι στιφάδο και πουρέμανιταριού, συνοδευόμενο από πλούσια σάλτσα demi-glace και τρούφα.

29

Beef Fillet

Beef fillet with King Oyster mushrooms, "stifado" (braised) onions, and mushroom purée, accompanied by a rich demi-glace sauce and truffle.

DESSERTS

Σοκολάτα & Καραμέλα

Μους καραμελωμένης σοκολάτας με τραγανή φεγιεντίνη και λαμπερό γλάσο σοκολάτας συνοδευόμενο με παγωτό φουντούκι.

14

Chocolate & Caramel Velvet

Caramelized chocolate mousse with crunchy feuilletine and a glossy chocolate glaze, accompanied by hazelnut ice cream.

Χαρούπι & Γιαούρτι

Crumble χαρουπιού, ναμελάκα γιαουρτιού, κρεμέ καραμέλας και δροσερό πράσινο μήλο.

13

Carob & Yogurt

Carob crumble, yogurt namelaka, caramel cremeux, and refreshing green apple.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. The consumer is not obliged to pay if they do not receive the legal document (receipt or invoice).

Market Supervisor: Stylianos Tzinevrakis