

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

με iceberg, μαρούλι, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, φρέσκα κρουτόν, σχοινόπρασο, παρμεζάνα και dressing καίσαρα  
11,50

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

με τομάτα, αγγούρι, φέτα, πιπεριές, ελιές καλαμών, κρεμμύδι ξερό, κουλούρι Θεσσαλονίκης, ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
10,50

### ΡΟΚΑ – ΣΠΑΝΑΚΙ

baby με καβουρντισμένα φουντούκια, λευκό σταφύλι, μπαλίτσες απο μανούρι και απολαυστικό dressing απο μέλι και μαύρο βαλσάμικο  
11,00

### ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

από διάφορα φρέσκα φυλλώματα baby με καπνιστό φιλέτο απο κοτόπουλο, φρέσκα κρουτόν, καλαμπόκι, φλοίδες παρμεζάνας και dressing βαλσαμικο  
11,00

### ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

με κρίθινο ντάκο Κρήτης, φέτα, τομάτα, αγγούρι, ελιές, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματικό γιαούρτι και βότανα  
11,50

### ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ

με φρέσκο πέστο βασιλικού, πιπεριά φλωρίνης, σπασμένη φέτα, τοματίνια, δυόσμο, μοσχολέμονο, φρέσκο κρεμμυδάκι και ρόκα  
12,50

### ΚΑΙΣΑΡΑ ΘΑΛΑΣΙΝΩΝ

με χταπόδι,\* καλαμάρι,\* γαρίδες,\* iceberg, φρέσκα φυλλώματα, ντοματίνια, φρέσκα κρουτόν, σχοινόπρασο, παρμεζάνα και dressing καίσαρα  
14,00

### ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ ΣΑΛΑΤΑ

με φράουλες, μοτσαρελίνια, τσιπς προσιούτο, ψητά κάσιους με ντρέσινγκ από ξύδι φραμπούζ σε φωλιά τортίγιας  
12,50

### BURRATA ΣΑΛΑΤΑ

με μαριναρισμένα ντοματίνια, κίτρινα ημίλιαστα ντοματίνια, baby ρόκα, κρεμμυδάκι φρέσκο, καβουρδισμένο κουκουνάρι, σπασμένο ντάκο χαρουπιού και λάδι βασιλικού  
15,50



"I KNOW ONCE PEOPLE GET CONNECTED TO REAL FOOD, THEY NEVER CHANGE BACK."

ALICE WATERS

## ΤΥΡΙΑ

### ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.

σαγανάκι με σουσάμι και μέλι  
ανθέων  
7,00

### ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

σαγανάκι η σχάρας με ελαφρώς  
πικάντικη μαρμελάδα μήλο-τομάτα  
7,00

### ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ

τυρί τηγανιτό σερβιρισμένο με  
μαρμελάδα βύσσινο, πιπεριά τσίλι  
και τριμμένη κουβερτούρα  
7,00

### ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΜΕ ΦΕΤΑ

κίτρινο τυρί, τομάτα, καυτερή  
πράσινη πιπεριά, ρίγανη,  
θυμάρι και μπούκοβο  
7,50

### ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ

με πικάντικη τσάντνεϊ απο μάνγκο  
7,50

### ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ

σερβιρισμένο με χειροποίητη  
μαρμελάδα τομάτας  
7,00

### ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ

λιωμένο στο φούρνο με μαρμελάδα  
μανιταρών και φλέικς από  
τηγανιτό κρεμμύδι  
7,50

### ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

σαγανάκι στο φούρνο με τσάντνεϊ  
τριαντάφυλλο και φιλέτο  
αμύγδαλο  
7,80

### ΖΕΣΤΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

24,00

## ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ

### ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

απο στραγγιστό αγελαδινό γιαούρτι  
με αγγουράκι, άνηθο, σκόρδο και  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
4,50

### ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

με φέτα, καυτερή πιπεριά και  
ελαιόλαδο  
4,50

### ΡΩΣΙΚΗ

με λαχανικά, ζαμπόν, βραστό αυγό  
και χοιινόπρασσο  
4,50

### ΠΑΠΡΙΚΑ

με ψητές κόκκινες πιπεριές και φέτα  
4,50

### ΤΑΡΑΜΑΣ

ο λευκός  
5,00

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

σερβιρισμένη με φέτα, ντοματούλα  
και παρθένο ελαιόλαδο  
5,50

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ

6,00

### ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΑΥΤΕΡΗ

2,50 / τεμάχιο

### ΕΛΙΕΣ

5,00 / ποικιλία



"FOOD IS SYMBOLIC OF LOVE WHEN WORDS ARE INADEQUATE."

ALAN D. WOLFELT

## ΠΕΡΙ ΟΡΕΞΕΩΣ

### ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΚΑΒΟΥΡΜΑ

με μελιτζάνες, ντοματίνια, φρέσκο  
θυμάρι, τυρί φέτα και γραβιέρα.  
9,50

### ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ\*

με κανταίφι και σάλτσα τομάτας  
με φέτα  
15,00

### ΚΟΤΟΚΡΙΤΣΙΝΙΑ\*

με σουσάμι και δροσερή σάλτσα  
κάρυ με μάνγκο και τζιντζερ.  
9,00

### ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ

ψημένα στη σχάρα μαριναρισμένα με  
ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα  
7,50

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΝΤΙ\*

με πικάντικο σαλάμι λευκάδος  
και ρίγανη  
15,00

### ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

με φρέσκα βότανα και φέτα  
σερβιρισμένοι με αρωματικό  
γιαούρτι  
7,50

### ΠΡΑΣΙΝΗ ΦΑΒΑ

με κάπαρη και φρέσκο κρεμμυδάκι  
6,00

### ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ

σερβιρισμένα με χειροποίητο τζατζίκι  
6,50

### ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

#### ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ

ποικιλίαμανιταριών στο τηγάνι με  
δενδρολίβανο, βαλσάμικο και λάδι  
τρούφας και ανθότυρο.  
8,50

### ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

στη σχάρα με ελαιόλαδο και  
αρωματικά βότανα ( πολύχρωμες  
πιπεριές, κολοκυθάκι,μανιτάρι )  
6,50

### ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΠΙΤΑ ΓΕΜΙΣΤΗ

με κοτόπουλο, λαχανικά σωτέ,  
καλαμπόκι και ντιπάκι  
γλυκιάς soy sause.  
8,50

### ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

με μαγειρεμένη καπνιστή πανσέτα,  
θυμάρι, καραμελωμένο κρεμμύδι  
και κατσικίσιο τυρί  
7,50

### ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ

με μοσχάρι, γραβιέρα, φρέσκο  
θυμάρι και αρωματικά βότανα με  
ελαφρώς καπνιστή και πικάντικη  
σάλτσα τομάτας  
9,50

### ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ ΠΡΟΒΕΙΟ

με αράβικες πίτες, καπνιστή σάλτσα  
τομάτας, αρωματικό γιαούρτι, τσιπς  
από σουτζούκι και κλωστές τσίλι  
7,50

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΚΑΣΕΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ

σερβιρισμένες με ντιπάκι  
κόκκινης πιπεριάς  
7,00

### ΣΟΥΦΛΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

με μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι,  
θυμάρι, φρέσκαμανιτάρια κρέμα  
γάλακτος, κίτρινο τυρί και παρμεζάνα  
7,50

### ΚΥΒΟΙ ΤΗΓΑΝΗΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ\*

με λιωμένο τσένταρ, ψητό μπέικον  
και φλέικς απο τηγανητό κρεμμύδι  
7,50

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ\*

4,50

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ\*

με κεφαλούρι  
5,00



I LIKE FOOD. I LIKE EATING. AND I DON'T WANT TO DEPRIVE  
MYSELF OF GOOD FOOD.

SARAH MICHELLE GELLAR

## ΑΛΙΠΑΣΤΑ

**ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΣΧΑΡΑΣ**  
με ψητό φρέσκο κρεμμυδάκι και έξτρα  
παρθένο ελαιόλαδο  
6,50

**ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ**  
με φρεσκοτριμμένο κόκκινο πιπέρι,  
άνηθο και ελαιόλαδο  
6,00

### ΤΣΙΡΟΣ ΨΗΤΟΣ

στη σχάρα με κρεμμυδάκι, μαιντανό  
και κάπαρη  
6,50

### ΑΝΤΣΟΥΓΙΕΣ

με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ελιές και  
κάπαρη  
6,00

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

**ΨΗΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ\***  
με πράσινη φάβα, ρίγανη και  
ελαιόλαδο  
17,00

**ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ**  
με κόκκινη ή λευκή σάλτσα  
μουστάρδας καυτερή πράσινη πιπεριά  
και φέτα  
7,80

**ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ**  
με αρωματικά βότανα  
8,80

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ\***  
με αρωματικό αγιολί  
12,50

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ\***  
με γραβιέρα Κρήτης ψημένο στη  
σχάρα πάνω σε ρόκα με λάδι  
βασιλικού  
18,00

### ΘΡΑΨΑΛΑΚΙ

τηγαντό με αρωματικό αγιολί  
12,50

**ΓΑΡΙΔΕΣ\* ΣΧΑΡΑΣ ή ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ  
ή ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ**  
και φέτα  
16,00

**ΛΕΥΚΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΓΑΡΙΔΑΣ\***  
με φινόκιο, μοσχολέμονο, αρωματικά  
βότανα και τραγανή γκρεμολάτα  
δενδρολίβανο  
16,50

**ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ**  
8,00

**ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ**  
(συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας)



THERE IS NO SINCERER LOVE THAN THE LOVE OF FOOD.

GEORGE BERNARD SHAW

## ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

### ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

μαγειρεμένο με πέστο μανιταριών και φρέσκα μανιτάρια, αρωματισμένο με λάδι τρούφας, λευκό κρασί, παρμεζάνα και φρέσκο βούτυρο  
10,50

### ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ\*

μαγειρεμένο σε μπισκ γαρίδας, σερβιρισμένο με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ελαιόλαδο  
16,50

### ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ\*

με λιγκουίνι, φαινόκιο, φρέσκο βασιλικό και αρωματισμένη με ούζο  
17,50

### ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

με θυμάρι, μανιτάρια, πέστο τρούφας, φλοίδες παρμεζάνας και lime  
11,00

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΛΟΥΠΙΝΟ

με σοταρισμένη καπνιστή πανσέτα αρωματισμένη με λευκό κρασί και κρέμα παρμεζάνας  
10,50

### ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ\*

με φρέσκια τομάτα και ούζο  
17,50

### ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

και φρέσκο πέστο βασιλικού  
11,50

### ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΑΙ ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι με μεσογειακά βότανα, ελαφριά σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και ολόκληρη μπουράτα.  
17,50



I LIVE FOR PASTA. IT'S MY HAPPY PLACE.

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

με πατάτες τηγανητές, πιτούλες και αγιολί μουστάρδας  
13,00

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΧΑΡΑΣ

με χειροποίητη σάλτσα BBQ σερβιρισμένη με γεμιστή πατάτα και αρωματικό γιαούρτι  
12,00

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

σερβιρισμένο με ψητές πιτούλες, τζατζίκι, αγιολί μουστάρδας και τηγανιτές πατάτες  
11,50

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΑΛΙΑΤΑ

μαριναρισμένη με βότανα της Μεσογείου, σερβιρισμένη με κύβους πατάτας πασπαλισμένες με καπνιστή πάπρικα πάνω σε τσαλαφούτι και ντιπάκι από golden BBQ  
13,50

### ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

σε σάλτσα μουστάρδας με λευκό κρασί και φρέσκο λεμόνι  
9,50

### ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΤΗΘΟΣ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

σερβιρισμένο με λαχανικά σχάρας και golden BBQ  
11,00

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΝΙΤΣΕΛ ΓΕΜΙΣΤΟ

με καπνιστό ζαμπόν και κίτρινο τυρί, γκραντιναρισμένο με σάλτσα ντομάτας βασιλικού και κίτρινη μοτσαρέλα, με πατάτες τηγανιτές και δροσερή σάλτσα κάρυ με μάνγκο και τζίντζερ  
12,50

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

#### ΣΧΑΡΑΣ ΤΟΥ ΔΑΜΙΑΝΟΥ

σερβιρισμένα με πατάτες baby στο τηγάνι με γιαούρτι μοσχολέμονο, θυμάρι και πικάντικη σάλτσα τομάτας  
10,50

### ΓΥΡΟΤΗΓΑΝΙΑ\*

με χειροποίητο τζατζίκι, ψητές πιτούλες και τηγανητές πατάτες  
12,00

### ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

σερβιρισμένα με πατάτες φούρνου, λαδολέμονο και ρίγανη  
17,00

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

#### ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

με αρωματικές πατάτες baby σερβιρισμένη με αγιολί από ροκφόρ  
17,00

### BURGER

απο ζουμερό μπιφτέκι σε ψωμάκι μπριός, σερβιρισμένο με ξεροψημένο μπέικον ,τομάτα, μαρούλι, τυρί cheddar, μαγιονέζα με πίκλες αγγουριού και τηγανητές πατάτες  
14,00

### ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ

σερβιρισμένη με αρωματικές πατάτες baby, σαλάτα ρόκα, λιαστή τομάτα, παρμεζάνα και τσιμιτσούρι mayo  
21,00

### T-BONE ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

σερβιρισμένο με πατάτες baby μαγειρεμένες με μανιτάρια, πιπεριά Φλωρίνης μπέικον και θυμάρι  
19,00

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ

στη σχάρα με σάλτσα μανιταριών και σπόρους μουστάρδας αρωματισμένη με φρέσκο θυμάρι και δενδρολίβανο και πατάτες baby.  
16,00

### ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ BLACK ANGUS

μαριναρισμένα μόνο με αλάτι και πιπέρι με πατάτες φούρνου και αγιολί μουστάρδας  
17,00

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

με πατάτες κύβους, αγιολί μουστάρδας και ψητά λαχανικά  
16,50

### ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΛΑΙΜΟΥ

με πατάτες φούρνου, φέτα και πάπρικα  
11,00

### ΟΙΚΟΓΕΝΙΑΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ 800γρ.

22,00

### ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

στη σχάρα με πράσο, ελαφρώς καπνιστό με πατάτες τηγανιτές, κρεμμύδι και μουστάρδα  
10,50

### PREMIUM ΚΡΕΑΤΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

(συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας)

### Ψωμί-Νερό κατά άτομο

1,70

### Ψωμί κατά άτομο

1,30



"PULL UP A CHAIR. TAKE A TASTE. COME JOIN US.

LIFE IS SO ENDLESSLY DELICIOUS."

RUTH REICHL



**Αγορανομικός Υπεύθυνος:**  
Πήχας Θεόδωρος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α. και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει το αντίτιμο εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Όλα τα τηγανητά μας τηγανίζονται σε ηλιέλαιο.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

## SALADS

### CEASAR SALAD

with iceberg, lettuce, grilled chicken fillet, bacon, fresh croutons, chives, parmesan cheese and Caesar dressing  
11,50

### TRADITIONAL GREEK SALAD

with tomato, cucumber, Greek feta cheese, peppers, kalamon olives, dry onion, bagel of Thessaloniki, oregano and extra virgin olive oil  
10,50

### ARUGULA – SPINACH BABY SALAD

with roasted hazelnuts, white grape, manouri, cheese balls and tasty dressing of honey and black balsamic vinegar  
11,00

### FRESH SALAD (DROSERI)

from various fresh baby leaves with smoked chicken fillet, fresh croutons, corn, shaved parmesan cheese and balsamic vinegar dressing  
11,00

### CRETAN SALAD

with barley Cretan rusk "Dakos", Greek feta cheese, tomato, cucumber, olives, capers, spring onion, extra virgin olive oil, yoghurt and aromatic herbs  
11,50

### QUINOA SALAD

with fresh basil pesto, Florina pepper, smashed Greek feta cheese, cherry tomatoes, spearmint, spring onion and arugula  
12,50

### CEASAR SEAFOOD SALAD

with octopus,\* squid,\* shrimps,\* iceberg, fresh leaves, cherry tomatoes, fresh croutons, chives, parmesan cheese and ceasar dressing  
14,00

### VALERIAN SALAD

with strawberries, mini mozzarella, chips prosciutto, baked cashews with raspberry vinegar dressing in tortilla nest  
12,50

### BURRATA SALAD

with marinated cherry tomatoes, baby arugula, spring onion, roasted pine nuts, broken carob dako, yellow sun-dried cherry tomatoes and basil olive oil  
15,50



"I KNOW ONCE PEOPLE GET CONNECTED TO REAL FOOD, THEY NEVER CHANGE BACK."

ALICE WATERS

## CHEESES

### FETA PDO

pan-fried (saganaki) with sesame and flower honey  
7,00

### KEFALOTYRI

pan-fried (saganaki) or on the grill with slightly spicy apple tomato jam  
7,00

### FRIED GOAT CHEESE

served with sour-cherry marmalade, chili pepper and grated couverture chocolate  
7,00

### BOUYIOURDI WITH FETA CHEESE

yellow cheese, tomato, green chili pepper, oregano, thyme and boukovo  
7,50

### GRILLED TALAGANI

with spicy mango marmalade  
7,50

### GRILLED HALOUMI

served with homemade tomato marmalade  
7,00

### BAKED SMOKED CHEESE

with mushroom jam and fried onion flakes  
7,50

### MYTILINE OIL CHEESE

baked in the oven with rose chutney and almond fillet  
7,80

### WARM VARIETY OF CHEESES

24,00

## WARMING UP

### HOMEMADE TZATSIKI

from strained cow's yogurt with cucumber, dill, garlic and extra virgin olive oil  
4,50

### SPICY CHEESE DIP (TIROKAFTERI)

with Greek feta cheese, hot pepper and olive oil  
4,50

### RUSSIAN SALAD

with vegetables, ham, boiled egg and chives  
4,50

### PAPRIKA DIP

with roasted red peppers and feta  
4,50

### TARAMAS

the white one  
5,00

### EGGPLANT SALAD

served with Greek feta cheese, tomato and virgin olive oil  
5,50

### VARIETY

of dips  
6,00

### HOT PEPPER

2,50 / piece

### OLIVES

5,00 / variety



"FOOD IS SYMBOLIC OF LOVE WHEN WORDS ARE INADEQUATE."

ALAN D. WOLFELT

## APPETIZERS

### SAGANAKI KAVOURMA

(stewed beef pork lamb) with eggplants, cherry tomatoes, fresh thyme, feta cheese and gruyere.  
9,50

### FRIED WRAPPED SHRIMPS\*

with kadaifi and red tomato sauce with Greek feta cheese  
15,00

### CHICKEN STICKS\*

with sesame and refreshing curry sauce with mango and ginger  
9,00

### OYSTER MUSHROOMS

on the grill marinated with olive oil and aromatic herbs  
7,50

### OCTOPUS BOUYIOURDI

with spicy salami from Lefkada and oregano  
15,00

### ZUCCHINI

meatballs with fresh herbs and feta cheese served with aromatic yogurt  
7,50

### GREEN FAVA DIP

with caper and spring onion  
6,00

### FRIED ZUCCHINI

served with handmade tzatziki  
6,50

### PAN FRIED MUSHROOMS WITH ANTHOTYRO

(traditional Greek cheese) variety of mushrooms in the pan with rosemary, balsamic and truffle oil and anthotyro.  
8,50

### GRILLED VEGETABLES

on the grill with olive oil and aromatic herbs (colorful peppers, zucchini, mushroom)  
6,50

### MEXICAN PIE

with chicken, sautéed vegetables, corn and sweet dip of soy sauce.  
8,50

### STUFFED MUSHROOMS

with cooked smoked pork belly, thyme, caramelized onions and goat cheese  
7,50

### ARANCINI

with beef, gruyere, fresh thyme and aromatic herbs with slightly smoked and spicy tomato sauce  
9,50

### SHEEP MEATBALLS

with arabic pies, smoked tomato sauce, aromatic yogurt, soutzouki chips and chili threads  
7,50

### HOMEMADE CHEESE CROQUETTES

served with red pepper dip  
7,00

### POTATO SOUFLE

with bacon, chives, thyme, fresh mushrooms, sour cream, yellow cheese and parmesan  
7,50

### FRENCH FRIES CUBES\*

with melted cheddar, roasted bacon and fried onion chips  
7,50

### FRENCH FRIES\*

4,50

### FRENCH FRIES\*

with kefalotyri  
5,00



I LIKE FOOD. I LIKE EATING. AND I DON'T WANT TO DEPRIVE  
MYSELF OF GOOD FOOD.

SARAH MICHELLE GELLAR

## SALTED FISH

**GRILLED SMOKED MACKEREL**  
with roasted spring onion and extra  
virgin olive oil  
6,50

**HANDMADE MARINATED ANCHOVY**  
with freshly ground red pepper, dill  
and olive oil  
6,00

**TSIROS (SMALL FISH FILLET)**  
grilled with onion, parsley and  
capers  
6,50

**SALT-CURED ANCHOVIES**  
with extra virgin olive oil, olives and  
capers  
6,00

## SEAFOOD

**ROASTED OCTAPUS ON THE GRILL\***  
with green fava, oregano and olive oil  
17,00

**MUSSELS SAGANAKI**  
with red or white mustard sauce,  
hot green pepper and Greek  
feta cheese  
7,80

**STEAMED MUSSELS**  
with aromatic herbs  
8,80

**FRIED SQUID\***  
with aromatic aioli  
12,50

**SQUID\* STUFFED**  
with Cretan graviera cheese,  
grilled, on arugula with basil oil  
18,00

**FRIED BABY SQUID**  
with aromatic aioli  
12,50

**GRILLED SHRIMPS\* OR FRIED OR  
SAGANAKI WITH RED SAUSE**  
16,00

**WHITE SHRIMP SAGANAKI**  
with fennel, lime, aromatic herbs and  
crispy rosemary gremolata  
16,50

**FRIED ANCHOVY**  
8,00

**FISH OF THE DAY**  
(please ask your waiter)



THERE IS NO SINCERER LOVE THAN THE LOVE OF FOOD  
GEORGE BERNARD SHAW

## PASTA & RISSOTO

### MUSHROOM RISSOTTO

cooked with mushroom pesto and fresh mushrooms, flavored with truffle oil, white wine, parmesan and fresh butter  
10,50

### SEAFOOD RISSOTTO\*

cooked in a shrimp bisque, served with freshly ground pepper and olive oil  
16,50

### SHRIMPS SPAGHETTI\*

with linguini , fennel, fresh basil, flavored with ouzo  
17,50

### ORZO RISSOTTO WITH CHICKEN

thyme, mushrooms, truffle pesto, lime and shaved parmesan cheese  
11,00

### LINGUINI LOUPINO

with sauteed smoked pork belly, flavored with white wine and parmesan cream sauce  
10,50

### ORZO RISSOTTO WITH SHRIMPS\*

fresh tomato and ouzo  
17,50

### TAGLIATELLE WITH CHICKEN

and basil pesto  
11,50

### PAPPADELLE WITH VEAL AND BURRATA

Slow-cooked veal with Mediterranean herbs, light tomato sauce, basil and whole burrata.  
17,50



I LIVE FOR PASTA. IT'S MY HAPPY PLACE.

## MAIN COURSES

### DELICIOUS BURGER OF THESSALONIKI

with french fries, grilled pita bread  
and mustard aioli sauce  
13,00

### GRILLED PORK BELLY

with homemade barbecue sauce,  
served with stuffed potato and aromatic yogurt  
12,00

### HOMEMADE PORK SKEWER (SOUVLAKI)

served with grilled pita bread, tzatziki dip, mustard  
aioli sauce and French fries  
11,50

### PORK TAGLIATA

marinated with Mediterranean herbs, served with  
potato cubes sprinkled with smoked paprika on  
tsalafouti, and a dip of golden barbecue sauce  
13,50

### PAN FRIED CHICKEN BITES

in mustard sauce with white wine  
and fresh lemon  
9,50

### CHICKEN BREAST FILLET

served with grilled vegetables and golden BBQ  
11,00

### CHICKEN SCHNITZEL

stuffed with smoked ham yellow cheese, gratin  
with basil tomato sauce and yellow mozzarella,  
with fries and refreshing curry sauce with  
mango and ginger  
12,50

### HOMEMADE GRILLED SOUTZOUKAKIA OF DAMIANOS (GREEK MEATBALLS)

served with pan-roasted baby potatoes with  
yogurt lime, thyme and spicy tomato sauce  
10,50

### GYROS\*

with homemade tzatziki, grilled pita bread and  
french fries  
12,00

### GRILLED LAMB CHOPS

served with baked potatoes, lemon & olive oil  
dressing and oregano  
17,00



"PULL UP A CHAIR. TAKE A TASTE. COME JOIN US.  
LIFE IS SO ENDLESSLY DELICIOUS."

RUTH REICHL

## MAIN COURSES

### GRILLED MILK BEEF STEAK

with aromatic baby potatoes served with  
Roquefort aioli  
17,00

### BURGER

from a juicy burger in a brioche bun, served with  
dried bacon, tomato, lettuce, cheddar cheese,  
mayonnaise with cucumber pickles and french  
fries  
14,00

### VEAL T-BONE BEEF STEAK

served with baby potatoes and sauteed mush-  
rooms with Florinis peppers,  
bacon and thyme  
19,00

### BLACK ANGUS BURGERS

marinated only with salt and pepper with baked  
potatoes and mustard aioli  
17,00

### GRILLED PORK FILLET

with mushroom sauce and mustard seeds  
flavored with fresh thyme  
and rosemary and baby potatoes.  
16,50

### BEEF TAGLIATA

served with aromatic potatoes baby, rocket  
salad, sun-dried tomato parmesan and  
tsimitsouri mayo  
21,00

### PORK STABLE STEAK

with cube potatoes, mustard aioli sauce  
and grilled vegetables  
16,50

### PORK NECK STEAKS

with roasted potatoes, Greek feta cheese  
and paprika  
11,00

**FAMILY STUFFED BURGER PATTY 800gr**  
22,00

### COUNTRY SAUSAGE TRADITIONAL

with leek, grilled lightly smoked with french  
fries, onion and mustard.  
10,50

### PREMIUM MEATS CUTS

(Please ask your waiter)

### Bread - Water per person

1,70

### Bread per person

1,30



“TO ME, FOOD IS AS MUCH ABOUT THE MOMENT, THE OCCASION,  
THE LOCATION AND THE COMPANY AS IT IS ABOUT THE TASTE.”

HESTON BLUMENTHAL



“FOOD BRINGS PEOPLE TOGETHER  
ON MANY DIFFERENT LEVELS.  
IT’S NOURISHMENT OF THE SOUL AND BODY  
IT’S TRULY LOVE.”

GIADA DE LAURENTIIS



**Person Responsible upon Market Inspection:**  
Pihas Theodoros

V.A.T. and all legal charges are included in the prices.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).

All our fried dishes are cooked in sunflower oil.

We use extra virgin olive oil in our salads.