

ΑΛΟΙΦΕΣ

Κτυπητή (4,12)	5,00
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα (4,9)	5,00
Ταραμοσαλάτα (3,8)	4,50
Ταχίνι (13)	4,00
Σκορδαλιά (8)	4,50
Τζατζίκι (4)	4,50
Ταραμοσαλάτα με Λευκό Ταραμά (3,8)	5,50

ΩΜΑ / ΕΛΑΦΡΟΣ ΨΗΜΕΝΑ

Στρείδια Gillardeau ανά τεμ. (3,11)	5,00
Στρείδια Fine de Claire ανά τεμ. (3,11)	4,50
Ταρτάρ Σολομού σε φύλλο κρούστας ταμπουλέ, κρέμα yuzu, wasabi σος (3,7,8,9,4)	14,00
Ταρτάρ Τόνου (1,3) σος από βότανα & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών	14,00
Σεβίτσε Θαλασσινών (2,3,11) σολομός, γαρίδα, χταπόδι, καλαμάρι, χτένι, σος gazpacho, κρέμα αβοκάντο, κόλιαντρος	16,00
Τόνος Tataki με Σουσάμι (3,7,9,12,13) θαλασσινά φύκια, "wasabi aioli"	14,00
Γαύρος Μαρινάτος (1,3) φαινόκιο, σέλινο, κρεμμύδι, καρότο	10,00

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φρέσκα Μύδια	
Πικάντικη Σάλτσα Ντομάτας (4,11,14)	13,00
Κρέμα γάλακτος & λευκό κρασί (4,11,14)	14,00
Ζωμός Οστρακοειδών (1,2,4,11,14)	13,00
Φρέσκια Χτένια (3 τεμ.) (1,4,8,11,14) κρασί, ντοματίνια, σπανάκι, μπέικον, σκόρδο, κρεμμύδι, θυμάρι, βούτυρος	15,00
Χταποδοκεφτέδες (3 τεμ.) (1,3,4,8,9) Φάβα, άσπρος ταραμάς	12,00
Μελιτζανοκεφτέδες (3 τεμ.) (4,8,9,12) τυρί κασέρι, πινόλια, σος ντομάτας	10,50
Καβουροκεφτέδες (2 τεμ.) (1,2,4,5,9,11) ρελί αβοκάντο-μάνγκο, βανίλια-γλυκοκόλεμονο ντρέσινγκ	15,00
Κυδώνια "vongole" (εποχιακά) (1,4,11,14) ντοματίνια, λεμονόχορτο, κόλιανδρος	16,00
Χταπόδι Σχάρας 160γρ. (11) αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη	14,00
Σουπιά Σχάρας 240γρ. (11) αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη	12,50
Τηγανιτό Μικρό Καλαμαράκι 240γρ. πικάντικες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, "pistou" ρόκας (8,11)	12,00
Γαρίδες Σαγανάκι (6 τεμ.) (2,4,14) φαινόκιο, ούζο, φέτα, ντομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι, ρίγανη	14,00
Μπακαλιαροκεφτέδες (3 τεμ.) (3,4,8,9) σκορδαλιά	12,00
Σαρδέλες Σχάρας (3 τεμ.) (3) ρελί ντομάτα & αγγούρι	12,00

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Λαχανικά Εποχής (στον ατμό η στο φούρνο)	5,00
Φρέσκια Πατάτα Τηγανιτή με Ρίγανη	5,00
Φρέσκια Πατάτα Μικρή στον Ατμό	5,00
Σκορδάτη Πατάτα Πουρέ (δείπνο μόνο) (4)	5,00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κρητική (4,8)	12,50
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, ελαιόλαδο, πράσινη πιπεριά, ρίγανη, κριθαροκουλούρα	
Ρόκκα με Πουγκιά γεμιστά με Τυριά 3τεμ. 14,00 λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, κουκουνάρι, αχλάδι, ντρέσινγκ από σιρόπι σφένδαμνου (4,5,8,12)	
Ανάμεικτα Μαρουλόφυλλα (5)	10,00
ντρέσινγκ βαλσάμικο	
Φρέσκια Παντζάρια Ψητά (4)	12,00
κατσίκισιο τυρί, φρέσκο κόλιαντρο, ξυνόμηλο, ντρέσινγκ από μούρα	

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Σπαγγέτι με Γαρίδες (10 τεμ.) (1,2,4,8,9,14)	19,00
ντοματίνια, σκόρδο, κρεμμύδι, βασιλικό, ζωμός οστρακοειδών	
Strozzapetti με Καλαμάρι (4,7,8,9,11,12,14)	22,00
Πέστο εσπεριδοειδών, άσπρο κρασί, ντοματίνια, σκόρδο, κρέμα γάλακτος, βασιλικός, καλαμαρι	
Σπαγγέτι "a la Vongole" (εποχιακά) (1,4,11,14)	26,00
ελαιόλαδο, σκόρδος, μπουκόβο, άσπρο κρασί, χυμός λεμονιού, μαιντανός, ντοματίνια, βούτυρο	
Ριζότο με Μελάνι Σουπιάς (1,4,11)	26,00
σουπιά σχάρας, λάδι μαϊντανού	
"Κριθαρότο" Θαλασσινών (1,2,4,8,9,11,14)	29,00
μύδια, γαρίδες, χταπόδι, καλαμάρι, χτένια, κυδώνια	

Ζωντανός Αστακός €16 ανα 100 γρ.
Στη Σχάρα Στον Ατμό ή Μακαρονάδα

Φρέσκα Ψάρια Από την Ψαριέρα μας με το κιλό

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΨΑΡΙΚΑ

Κιτρινόπερος Τόνος με Κρούστα Αρωματικών 260γρ. (1,3,8,12) ρελί αβοκάντο, λάδι κολοκυθόσπορου	26,00
Φρέσκο Φιλέτο Σολομού 280γρ. (3,4) σε Ατμό, Φούρνο ή Σχάρα μους από κουνουπίδι, αγκινάρα σχάρας	25,00
Γαρίδες - Μεγάλες (6 τεμ.) (2)	27,00
Γαρίδες - Μικρές (15 τεμ.) (2)	25,50
στη σχάρα η στο τηγάνι με σκορδοβούτηρο (4) & λεμόνι	
Τσιπούρα Ιχθυοκαλλιέργειας 450γρ.	19,00
φρέσκα βότανα, λαδολέμονο (3)	
Μικρό Καλαμαράκι Τηγανιτό 400γρ. πικάντικες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, "pistou" ρόκας (8,11)	23,00

ΣΧΑΡΑ

Καλαμάρι 420γρ. (11)	26,00
Χταπόδι 320γρ. (11)	28,00
Σουπιά 480γρ. (11)	25,00

Σερβίρονται με
λαχανικά εποχής και επιλογή πατάτας
τηγανιτή ή μικρή του ατμού,
ή σκορδάτη πουρέ (δείπνο μόνο)

ΚΛΑΣΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

(Ελάχιστο 2 άτομα)

€33.50

το άτομο

Κρητική (4,8)

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
ελαιόλαδο, φέτα, ελιές, πράσινη πιπεριά,
ρίγανη, κριθαροκουλούρα

Ποικιλία Ορεκτικών

Κτυπητή (4,12)

Σκορδαλιά (8)

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα (4,9)

Ταραμοσαλάτα (3,8)



Χταποδοκεφτέδες (3,4,8,9,10,11)

Φάβα, άσπρος ταραμάς

Σουπιά Σχάρας (11)

αγνό παρθένο ελαιόλαδο,
ξύδι, ρίγανη

Τηγανιτό Μικρό Καλαμαράκι (8,11)

πικάντικες πιπεριές,
φρέσκο κρεμμυδάκι,
"ristou" ρόκας

Γαρίδες Σχάρας 2 (2,4)

τεμ. το άτομο

φαινόκιο γλάσε

Μενταγιόν Σολομού (3,4)

μους από κουνουπίδι

Φρέσκια Τσιπούρα

Ιχθυοκαλλιέργειας (3)

φρέσκο θυμάρι, λαδολέμονο

Συνοδεύονται με
λαχανικά εποχής και
φρέσκια πατάτα τηγανιτή



Παγωτό (4)

Καιμάκι-Μαστίχας

με βύσσινο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΚΡΕΑΣ ΣΧΑΡΑ

Πάπια Κονφι 400gr. (4) 26,00
μους από καρότο

Μοσχαρίσια Μπριζόλα 36,00
Σχάρας 550gr. (1,5,9)

Φρέσκια Βοδινή Σπαλομπριζόλα 35,00
Αυστραλίας 380gr. (1,5,9)
σως μουστάρδα-μπερνέζ

Κοτόπουλλο Στήθος Εκτροφής 22,00
Καλαμποκιού (1,4)
πουρέ απο σπαράγγια

Σερβίρονται με λαχανικά εποχής & επιλογή
πατάτας τηγανιτή ή μικρή του ατμού,
ή σκορδάτο πουρέ (δείπνο μόνο)

Χοιρινή Μπριζόλα Σχάρας 700gr. (1) 19,00
φρέσκια πατάτα τηγανιτή

Βοδινό Μπιφτέκι Fat Fish 200gr. (1,8) 15,00
with french fries

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Σοκολάτα μους κεικ (4,8,9) 6,50
παντεσπάνι βανίλιας, μους σοκολάτας,
φρέσκια κρέμα, γλάσο σοκολάτας

Βανίλα "Panna Cotta" Γιαουρτιού (4) 6,00
σως από άγρια μούρα

Λιβανέζικο Μαχαλεπί Γάλακτος (4,8,9,12) 6,50
κρούστα με φιστίκι Αιγίνης, σιρόπι με ροδόσταγμα

Παγωτότουρτα Πραλίνα (4,8,9,12) 7,00
νουγκατίνα αμυγδάλου, γλάσο σοκολάτας

Εκμέκ Κανταΐφι (4,8,9) 6,00

Γλυκά Κουταλιού 6,00
Ροδοπέταλα, Βύσσινο, Φιστίκι Αιγίνης

Παγωτά ανά μπαλάκι (4,9) 2,00
Καϊμάκι-Μαστίχα, Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα

Σορμπε Ανά μπαλάκι 2,00
Λεμόνι

Πίνακας Αλλεργιογόνων

- Σέλινο:** κοτσάνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα.
- Οστρακοειδή:** τα καβούρια, οι αστακοί, οι γαρίδες και οι καραβίδες είναι μαλάκια όστρακια, η πάστα γαρίδας, που χρησιμοποιείται συχνά σε κάρυ η σαλάτες της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανατολικής Ασίας.
- Ψάρι:** σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτσες, σάλτσες σαλάτς, κύβους λαχανικών μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire.
- Γάλα:** στο βούτυρο, τυρί, κρέμα γάλακτος, σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι.
- Μουστάρδα:** Η υγρή μουστάρδα, η σκόνη μουστάρδας και οι σπόροι μουστάρδας.
- Φιστίκια:** σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες, καθώς και σε αραχιδέλαιο και αλεύρι.
- Σόγια:** βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu.
- Γλουτένη από σπόρι:** σπόρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη, αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διογκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη, τριμμένη φρυγανιά, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, σούπες και τηγανητά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι.
- Αυγά:** μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και ορτοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βουρτσιστεί με αυγά.
- Λούπινο:** το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι. Οι σπόροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμιού, γλυκά και ακόμα ζυμαρικών.
- Μαλάκια:** τα μύδια, σαλιγκάρι, καλαμάρι, είδη σπειροειδούς κογχυλίου.
- Καρποί Δέντρων:** καρύδια, κάστανα, αμύγδαλα και φουντούκια.
- Σουσάμι:** στο ψωμί (π.χ. πασπαλισμένο με κουλουράκια για χάμπουρκερ), κριτσίνια, χυμούς, σησαμέλαιο και ταχί.
- Διοξειδιο του Θείου:** σε αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, αποξηραμένα βερύκοκα και δαμάσκηνα, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και βσε κρασί και ημύρα.

Αν έχετε αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.