



## 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,

"pistou" ρόκας

### Γαρίδες Σχάρας 2 (2,4)

τεμ. το άτομο

φοινόκιο γλασέ

### 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

## Πινακας Αλλεργιογονων

- Σέλινο:** κοτσάνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα.
- Οστρακοειδή:** τα καβούρια, οι αστακοί, οι γαρίδες και οι καραβίδες είναι μαλάκια ήστρακα, η πάστα γαρίδας, που χρησιμοποιούται συχνά σε κάρυ η σαλάτες της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανταλικής Ασίας.
- Ψάρι:** σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτας, σάλτσες σαλάτας, 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 φασαλίδια, φασαλίδια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή τοfu.
- Γλουτένη από σπόρι:** σπόρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη, αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διογκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη.

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΚΡΕΑΣ ΣΧΑΡΑ

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

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

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

**Κοτόπουλο Στήθος Εκτροφής**  
**Καλαμποκιού** (1,4)  
πουρέ από σπαράγγια 22,00

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

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

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

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

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

**Εκμέκ Κανταΐφι** (4,8,9) 6,00

**Γλυκά Κουταλιού**  
Ροδοπέταλα, Βύσσινο, Φιστίκι Αιγίνης 6,00

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

**Σορμπε Ανά μπαλάκι**  
Λεμόνι 2,00

τριμένη φρυγανιά, φωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος,  
ζύμαρικά, σούπες και τηγανητά τρόφιμα τα οποία είναι  
πασπαλισμένα με αλεύρι.

9. **Αυγά:** μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και ορτοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βαυρτσιστεί με αυγά.

10. **Λούπινο:** το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι. Οι απόρροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμιού, γλυκά και ακόμα ζυμαρικών.

11. **Μαλάκια:** τα μύδια, σαλιγκάρι, καλαμάρι, είδη σπειροειδύς κογχυλιού.

12. **Καρποί Δέντρων:** καρύδια, κάστανα, αμύγδαλα και φουντούκια.

13. **Σουσάμι:** στο ψωμί (π.χ. πασπαλισμένο με κουλουράκια για χάμπουρκερ), κριτσίνια, χυμούς, σημαμέλαιο και ταχί.

14. **Διοξείδιο του Θείου:** σε αποξηραμένα βερικοκά και δαμάσκηνα, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και βίσε κρασί και πρύμα.

Αν έχετε αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.  
Όλες οι τιμές είναι σε ευρό € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.



## 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	14,00	
ταμπουλέ, κρέμα yuzu, wasabi σοσ	(3,7,8,9,4)	
Ταρτάρ Τόνου	(1,3)	14,00
σος από βότανα & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών		
Σεβίτσε Θαλασσινών	(2,3,11)	16,00
σολομός, γαρίδα, χταπόδι, καλαμάρι, χτένι,		
σος gazpacho, κρέμα αβοκάντο, κόλιαντρος		
Τόνος Tatakí με Σουσάρι	(3,7,9,12,13)	14,00
Θαλασσινά φύκια, "wasabi aioli"		
Γαύρος Μαρινάτος	(1,3)	10,00
φοινόκιο, σέλινο, κρεμμύδι, καρότο		

## 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)	15,00
κρασί, ντοματίνια, σπανάκι, μπέικον,		
σκόρδο, κρεμμύδι, θυμάρι, βούτυρος		
Χταποδοκεφτέδες	(3 τεμ.) (1,3,4,8,9)	12,00
Φάβα, άσπρος ταραμάς		
Μελιτζανοκεφτέδες	(3 τεμ.) (4,8,9,12)	10,50
τυρί κασέρι, πινόλια, σος ντομάτας		
Καβουροκεφτέδες	(2 τεμ.) (1,2,4,5,9,11)	15,00
ρελι αβοκάντο-μάνγκο,		
βανίλια-γλυκολέμονο ντρέσινγκ		
Κυδώνια "vongole"	(εποχιακά) (1,4,11,14)	16,00
ντοματίνια, λεμονόχορτο, κόλιανδρος		
Χταπόδι Σχάρας	160γρ. (11)	14,00
αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη		
Σουπιά Σχάρας	240γρ. (11)	12,50
αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη		
Τηγανιτό Μικρό Καλαμαράκι	240γρ.	12,00
πικάντικες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι,		
"ristou" ρόκας (8,11)		
Γαρίδες Σαγανάκι	(6 τεμ.) (2,4,14)	14,00
φοινόκιο, ούζο, φέτα, ντομάτα, σκόρδο,		
κρεμμύδι, ρίγανη		
Μπακαλιαροκεφτέδες	(3 τεμ.) (3,4,8,9)	12,00
σκορδαλιά		
Σαρδέλες Σχάρας	(3 τεμ.) (3)	12,00
ρελι ντομάτα & αγγούρι		

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

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

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Κρητική	(4,8)	12,50
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, ελαιόλαδο,		
πράσινη πιπεριά, ρίγανη, κριθαροκουλούρα		

Ρόκκια 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 βαλσαμίκο		

Φρέσκια Παντζάρια Ψητά	(4)	12,00
κατσικίσιο τυρί, φρέσκο κόλιαντρο,		
ξυνόμηλο, ντρέσινγκ από μούρα		

## ZΥΜΑΡΙΚΑ

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, μπούκοβο, άσπρο κρασί,		
χυμός λεμονιού, μαϊντανός, 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

Κιτρινόπτερος Τόνος με Κρούστα		26,00
Αρωματικών 260γρ.	(1,3,8,12)	

ρελι αβοκάντο, λάδι κολοκυθόσπορου		
Φρέσκο Φιλέτο Σολομού	280γρ.	25,00

σε Ατμό, Φούρνο ή Σχάρα		
μους από κουνουπιδί, αγκινάρα σχάρας		

Γαρίδες - Μεγάλες	(6 τεμ.)	(2) 27,00
Γαρίδες - Μικρές	(15 τεμ.)	(2) 25,50

στη σχάρα ή στο τηγάνι		
με σκορδοβιύτηρο	(4) & λεμόνι	

Τσιπούρα Ιχθυοκαλλιέργειας	450γρ.	19,00
φρέσκα βότανα, λαδολέμονο	(3)	

Μικρό Καλαμαράκι Τηγανιτό	400γρ.	23,00
πικάντικες πιπεριές, φρέσκο		

κρεμμυδάκι, "ristou" ρόκας	(8,11)	
κρεμμυδάκι, "ristou"		

## 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)