

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Αλοιφές	Κτυπητή (4,12)	3,50	Συνοδευτικά	Λαχανικά Ατμού	3,50
	Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα (4,9)	3,50		Φρέσκια Πατάτα Τηγανιτή με Ρίγανη	2,50
	Ταραμοσαλάτα (3,8,12)	3,00		Φρέσκια Πατάτα Μικρή στον Ατμό	3,00
	Ταχίνι (1,3)	2,50	Σαλάτες	Σκορδάτη Πατάτα Πουρέ (δείπνο μόνο) (4)	2,50
	Σκορδαλιά (8)	2,50		Ραδίκια Βραστά	3,50
	Τζατζίκι (4)	2,50		Κρητική ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, ελαιόλαδο, πράσινη πιπεριά, ρίγανη, κριθαροκουλούρα (4,8)	11,00
Ωμα / Ελαφρώς Ψημένα	Ταραμοσαλάτα με Λευκό Ταραμά (3,8,12)	3,50		Ρόκκα με Πουγκιά γεμιστά με Τυριά 3τεμ. λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, κουκουνάρι, αχλάδι, ντρέσινγκ από σιρόπι σφένδαμνου (4,5, 8,12)	12,00
	Στρείδια (11)			Ανάμεικτα Μαρουλόφυλλα ντρέσινγκ βαλσάμικο (5)	8,00
	Gillardeau ανά τεμ.	3,50		Φρέσκια Παντζάρια Ψητά κατσικίσιο τυρί, φρέσκο κόλιαντρο, ξυνόμηλο, ντρέσινγκ από μούρα (4)	9,50
	Fine de Claire ανά τεμ.	3,00	Ζυμαρικά	Σπαγγέτι με Γαρίδες 10τεμ. ντοματίνια, σκόρδο, κρεμμύδι, βασιλικό, ζωμός οστρακοειδών (1,2,4,8,9,14)	16,00
	Τόνος Ταρτάρ 100γρ. (3,13)	12,00		“Κριθαρότο” Θαλασσινών κυδώνια, μύδια, γαρίδες, χταπόδι, καλαμάρι, χτένια (1,2,4,8,9,11,14)	27,00
	Σολομός Ταρτάρ 100γρ. (3)	12,00			
	Τόνος με Σουσάμι θαλασσινά φύκια, “wasabi aioli” (3,9,13)	12,00			
	Γαύρος Μαρινάτος φοινόκιο, σέλινο, κρεμμύδι, καρότο (3)	7,50			

Φρέσκα Ψάρια Από την Ψαριέρα μας με το κιλό
Ζωντανός Αστακός €90 το κιλό, Καβουροπόδαρα Αλάσκας €110 το κιλό
Στη Σχάρα Στον Ατμό ή Μακαρονάδα

Ζεστά Ορεκτικά	Φρέσκα Μύδια		Κυρίως Πιάτα Ψαρικά	Κιτρινόπτερος Τόνος 280γρ. με Κρούστα Αρωματικών ρελί αβοκάντο, λάδι κολοκυθόσπορου (3,8)	25,00
	Πικάντικη Σάλτσα Ντομάτας (4,11,14)	11,00		Φρέσκο Φιλέτο Σολομού 300γρ. σε Ατμό, Φούρνο ή Σχάρα μους από κουνουπίδι, φρέσκια σπαράγγια (3,4)	19,00
	Κρέμα γάλακτος και λευκό κρασί (4,11,14)	11,00		Τσιπούρα Ιχθυοκαλλιέργειας 450γρ. ατμό ή σχάρα φρέσκα βότανα, λαδολέμονο (3)	16,50
	Ζωμός Οστρακοειδών (1,2,4,11,14)	11,00		Μικρό Καλαμαράκι Τηγανιτό 400γρ. πικάντικες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, “pistou” ρόκας (8,11)	18,00
	Φρέσκια Χτένια 3τεμ. κρασί, ντοματίνια, σπανάκι, μπέικον, σκόρδο, κρεμμύδι, θυμάρι (1,4,8,11,14)	12,00			
	Καβουροκεφτέδες 2τεμ. κόλιανδρος, ρελί αβοκάντο-μάνγκο, βανίλια-γλυκολέμονο ντρέσινγκ (1,2,4,5,11,14)	11,00			
	Φρέσκια Κυδώνια ντοματίνια, λεμονόχορτο, κόλιανδρος (1,4,11,14)	12,00			
	Χταπόδι Σχάρας 160γρ. αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη (11)	13,00			
	Σουπιά Σχάρας 240γρ. αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη (11)	9,00			
	Τηγανιτό Μικρό Καλαμαράκι 240γρ. πικάντικες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, “pistou” ρόκας (8,11)	9,00			
Γαρίδες Σαγανάκι 6τεμ. φοινόκιο, ούζο, φέτα, ντομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι, ρίγανη (2,4,14)	10,00	Σχάρα	τεμ. Γαρίδες Μικρές 15τεμ. (2)	19,00	
Μπακαλιαροκεφτέδες 3τεμ. σκορδαλιά (3,4,8,9)	9,00		“Pink” Γαρίδες 6τεμ.	21,00	
Σαρδέλες Σχάρας 3τεμ. (3)	9,00		Καλαμάρι 420γρ. (8,11)	22,00	
			Χταπόδι 320γρ. (11)	25,00	
			Σουπιά 450γρ. (11)	20,00	
				Σερβίρονται με λαχανικά ατμού και επιλογή πατάτας τηγανιτή ή μικρή του ατμού, ή σκορδάτη πουρέ (δείπνο μόνο)	

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



€25.00
το άτομο

Κρητική

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
φέτα, ελιές, πράσινη πιπεριά,
ρίγανη, κριθαροκουλούρα (4,8)

Ποικιλία Ορεκτικών

Χτυπητή (4,12)
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα (8)
Σκορδαλιά (1,9)
Ταραμοσαλάτα (3,8,12)



Σουπιά Σχάρας

αγνό παρθένο ελαιόλαδο,
ξύδι, ρίγανη (11)

Τηγανιτό Μικρό Καλαμαράκι

πικάντικες πιπεριές,
φρέσκο κρεμμυδάκι,
“ρίστου” ρόκας (8,11)

Γαρίδες Σχάρας 2τεμ. το άτομο

φοινόκιο γλασέ (2)

Μενταγιόν Σολομού

μους από κουνουπίδι (3,4)

Φρέσκια Τσιπούρα

Ιχθυοκαλλιέργειας
σε Ατμόφουρνο
φρέσκο θυμάρι, λαδολέμονο

Συνοδεύονται με

λαχανικά ημέρας στον ατμό και
φρέσκια πατάτα τηγανιτή



Παγωτό

Καιμάκι-Μαστίχας
με βύσσινο (4)

Κυρίως Πιάτα Κρέας Σχάρα

Πάπια Κονφί 400γρ.
μους από καρότο και κολοκύθα (4) 23,00

Φρέσκο Βοδινό Φιλέτο
Αυστραλίας 240γρ.
Καραμελωμένα κρεμμύδια, σως ερυθρού κρασιού (5) 32,00

Φρέσκια Βοδινή Σπαλομπριζόλα
Αυστραλίας 380γρ.
σως μουστάρδα-μπερνέζ (5) 30,00

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

Χοιρινή Μπριζόλα Σχάρας 500γρ.
φρέσκια πατάτα τηγανιτή (8) 15,00

Βοδινό Μπιφτέκι Fat Fish 200γρ.
φρέσκια πατάτα τηγανιτή (8) 12,00

Κοτόπουλο Σουβλάκι 3 καλαμάκια
φρέσκια πατάτα τηγανιτή (8) 12,00

Επιδόρπιο

Βανίλα “Panna Cotta” Γιαουρτιού
σως από άγρια μούρα (4) 5,00

Λιβανέζικο Μαχαλεπί Γάλακτος
κρούστα με φιστίκι Αιγίνης, σιρόπι με ροδόσταγμα
(4,8,9,12) 6,00

Παγωτότouriτα πραλίνα “Σαμφώς”
νουγκατίνα αμυγδάλου, γλάσο σοκολάτας (4,8,12) 6,50

Εκμέκ Κανταΐφι
με κρέμα γάλακτος (4,9) 5,00

Γλυκά Κουταλιού
Ροδοπέταλα, Βύσσινο, Φιστίκι Αιγίνης 1,25

Παγωτά ανά μπαλάκι
Καϊμάκι-Μαστίχα, Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα (4) 1,50

Σορμπε Ανά μπαλάκι
Λεμόνι 1,50

Πίνακας Αλλεργιογόνων

- 1. Σέλινο:** κοτσάνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα.
- 2. 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.
- 3. Ψάρι:** σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτσες, σάλτσες σαλάτς, κύβους λαχανικών μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire.
- 4. Γάλα:** στο βούτυρο, τυρί, κρέμα γάλακτος, σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι.
- 5. Μουστάρδα:** Η υγρή μουστάρδα, η σκόνη μουστάρδας και οι σπόροι μουστάρδας.
- 6. Φιστίκια:** σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες, καθώς και σε αραχιδέλαιο και αλεύρι.
- 7. Σόγια:** βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu.

- 8. Γλουτένη από σπόρι:** σπόρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη, αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διογκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη, τριμμένη φρυγανιά, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζύμαρικά, σούπες και τηγανιτά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι.
- 9. Αυγά:** μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και ορθοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βουρτιστεί με αυγά.
- 10. Λούπινο:** το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι. Οι σπόροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμνιού, γλυκά και ακόμα ζυμαρικών.
- 11. Μαλάκια:** τα μύδια, σαλιγκάρι, καλαμάρι, είδη σπειροειδούς κοχυλιού.
- 12. Καρποί Δέντρων:** καρύδια, κάστανα, αμύγδαλα και φουντούκια.
- 13. Σουσάμι:** στο ψωμί (π.χ. πασπαλισμένο με κουλουράκια για χάμπουρκερ), κριτσίνια, χυμούς, σπασμέλαιο και ταχί.
- 14. Διοξειδίο του Θείου:** σε αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και σε κρασί και πμήρα.