

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Αλοιφές	Κτυπητή (4,12)	5,00	Συνοδευτικά	Λαχανικά Εποχής	5,00
	Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα (4,9)	5,00		Φρέσκια Πατάτα Τηγανιτή με Ρίγανη	5,00
	Ταραμοσαλάτα (3,8)	4,50		Φρέσκια Πατάτα Μικρή στον Ατμό	5,00
	Ταχίνι (8,13)	4,00		Σκορδάτη Πατάτα Πουρέ (δειπνο μόνο) (4)	5,00
	Σκορδαλιά (8)	4,50		Κρητική ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, ελαιόλαδο, πράσινη πιπεριά, ρίγανη, κριθαροκουλούρα (4,8)	12,50
	Τζατζίκι (4)	4,50			Ρόκκα με Πουγκιά γεμιστά με Τυριά 3τεμ. λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, κουκουναίρι, αχλάδι, ντρέσινγκ από σιρόπι σφένδαμνου (4,5, 8,12)
Ωμα / Ελαφρός Ψημένα	Ταραμοσαλάτα με Λευκό Ταραμά (3,8)	5,50	Σαλάτες	Ανάμεικτα Μαρουλόφυλλα ντρέσινγκ βαλσάμικο (5)	10,00
	Στρείδια (11) Gillardeau ανά τεμ.	5,00		Φρέσκια Παντζάρια Ψητά κατσικίσιο τυρί, φρέσκο κόλιαντρο, ξυνόμηλο, ντρέσινγκ από μούρα (4)	12,00
	Fine de Claire ανά τεμ.	4,50		Συμαρικά	Σπαγγέτι με Γαρίδες 10τεμ. (1,2,4,8,9,14)
	Τόνος Ταρτάρ 100γρ. (3,13)	14,00	Ριζότο με Μελάني Σουπιάς (1,4,11) σουπιά σάραρας, λάδι μαϊντανού		26,00
	Σολομός Ταρτάρ 100γρ. (3)	14,00	“Κριθαρότο” Θαλασσινών (1,2,4,8,9,11,14) μύδια, γαρίδες, χταπόδι, καλαμάρι, χτένια		29,00
	Τόνος με Σουσάμι θαλασσινά φύκια, “wasabi aioli” (3,9,13)	14,00			
Γαύρος Μαρινάτος φοινόκιο, σέλινο, κρεμμύδι, καρότο (3)	10,00				

Φρέσκα Ψάρια Από την Ψαριέρα μας με το κιλό
Ζωντανός Αστακός και Καβουροπόδαρα Αλάσκας €16 ανα 100 γρ.
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)	26,00
	Πικάντικη Σάλτσα Ντομάτας (4,11,14)	13,00		Φρέσκο Φιλέτο Σολομού 280γρ. σε Ατμό, Φούρνο ή Σχάρα μους από κουνουπίδι, φρέσκια σπαράγγια (3,4)	25,00
	Κρέμα γάλακτος και λευκό κρασί (4,11,14)	14,00		Τσιπούρα Ιχθυοκαλλιέργειας 450γρ. ατμό ή σχάρα φρέσκα βότανα, λαδολέμονο (3)	18,00
	Ζωμός Οστρακοειδών (1,2,4,11,14)	13,00		Μικρό Καλαμαράκι Τηγανιτό 400γρ. πικάντικες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, “ristou” ρόκας (8,11)	23,00
	Φρέσκια Χτένια 3τεμ. κρασί, ντοματίνια, σπανάκι, μπέικον, σκόρδο, κρεμμύδι, θυμάρι (1,4,8,11,14)	15,00		Σχάρα	
	Καβουροκεφτέδες 2τεμ. κόλιανδρος, ρελί αβοκάντο-μάνγκο, βανίλια-γλυκοκόλιμονο ντρέσινγκ (1,2,4,5,11,14)	15,00		Γαρίδες Μικρές 15τεμ. (2)	25,50
	Φρέσκια Κυδώνια ντοματίνια, λεμονόχορτο, κόλιανδρος (1,4,11,14)	16,00		Μεγάλες Γαρίδες 6τεμ.	27,00
	Χταπόδι Σχάρας 160γρ. αγνό παρθένο ελαιόλαδο, Ξύδι, ρίγανη (11)	14,00		Καλαμάρι 420γρ. (8,11)	26,00
	Σουπιά Σχάρας 240γρ. αγνό παρθένο ελαιόλαδο, Ξύδι, ρίγανη (11)	12,50		Χταπόδι 320γρ. (11)	28,00
	Τηγανιτό Μικρό Καλαμαράκι 240γρ. πικάντικες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, “ristou” ρόκας (8,11)	12,00		Σουπιά 450γρ. (11)	25,00
Γαρίδες Σαγανάκι 6τεμ. φοινόκιο, ούζο, φέτα, ντομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι, ρίγανη (2,4,14)	14,00				
Μπακαλιαροκεφτέδες 3τεμ. σκορδαλιά (3,4,8,9)	12,00				
Σαρδέλες Σχάρας 3τεμ. (3)	12,00				

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

€32.00
το άτομο

Κρητική

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

Ποικιλία Ορεκτικών

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

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
φρέσκο θυμάρι, λαδολέμονο

Συνοδεύονται με

λαχανικά εποχής και φρέσκια πατάτα τηγανιτή

Παγωτό

Καιμάκι-Μαστίχας με βύσσινο (4)

Κυρίως Πιάτα Κρέας Σχάρα

Πάπια Κονφί 400γρ. 26,00
μους από καρότο και κολοκύθα (4)

Φρέσκο Βοδινό Φιλέτο 36,00
Αυστραλίας 240γρ.
Καραμελωμένα κρεμμύδια, σως ερυθρού κρασιού (5)

Φρέσκια Βοδινή Σπαλομπριζόλα 34,00
Αυστραλίας 380γρ.
σως μουστάρδα-μπερνέζ (5)

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

Χοιρινή Μπριζόλα Σχάρας 700γρ. 18,00
φρέσκια πατάτα τηγανιτή (8)

Βοδινό Μπιφτέκι Fat Fish 200γρ. 15,00
φρέσκια πατάτα τηγανιτή (8)

Κοτοπουλάκι Εκτροφής Καλαμποκιού 19,00
φρέσκια πατάτα τηγανιτή (8)

Επιδόρπιο

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

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

Παγωτότουρτα πραλίνα "Σαμφώς" 7,00
νουγκατίνα αμυγδάλου, γλάσο σοκολάτας (4,8,12)

Εκμέκ Κανταΐφι 6,00
με κρέμα γάλακτος (4,8,9)

Γλυκά Κουταλιού 6,00
Ροδοπέταλα, Βύσσινο, Φιστίκι Αιγίνης

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

Σορμπε Ανά μπαλάκι 2,00
Λεμόνι

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 όστρακία, 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, σκόνης 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 αραχιδιέλαιο και αλεύρι.
- 7. Σόγια:** βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή τοφου.

- 8. 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 τηγανιτά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι.
- 9. Αυγά:** μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και ορτοσκευάσματα 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 ψωμιού, 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 βερύκοκα και δαμάσκηνα, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και σε κρασί και μύρα.