

MAIN COURSES	
ΚΥΡΙΩΣ	
Chicken breast with Spetseriko spice mix sauce, couscous and mushrooms & galomizithra cheese Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα σπετσερικό, κους-κους και μανιτάρια & γαλομυζήθρα	26.00€
Beef steak with asparagus, gruyere & sweet wine sauce (Romaine lettuce hearts, roasted shallot) Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με σπαράγγια, γραβιέρα & σάλτσα μαυροδάφνης (Καρδιές μαρουλιού, ψητό εσαλότ μπεαρνέζ)	44.00€
Lamp "kleftiko" in its sauce with fried potatoes Αρνάκι "κλέφτικο" με τσιγαριαστές πατατούλες & η σάλτσα του	28.00€
STRAIGHT FROM THE SEA ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ	
Sea bass fillet with hot potato salad, shrimps & tomato confit Φιλέτο λαβράκι στη σχάρα με ζεστή πατατοσαλάτα, γαρίδες & κονφί ντομάτας	29.00€
Sea bream fillet with hot potato salad, shrimps & tomato confit Φιλέτο τσιπούρα στη σχάρα με ζεστή πατατοσαλάτα, γαρίδες & κονφί ντομάτας	27.00€
FISH OF THE DAY ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ	
Served with a side-dish of your choice: (Buttered vegetable, grilled vegetable, fried potatoes) Συνοδευτικά της επιλογής σας: (Λαχανικά βουτύρου, λαχανικά σχάρας, τσιγαριστές πατάτες)	
Steamed oysters (garlic, lemon, herbs) Όστρακα αχνιστά (Σκόρδο, λεμόνι, μυρωδικά)	22.00€

Please let your waiter know if you have any food allergies or special dietary requirements
Market Regulation Supervisor: Ioannis Zervakis
Menu prices include VAT and municipal charges
Prices are valid until October 2023

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Ζερβάκης
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. & Δημοτικό Τέλος
Οι τιμές ισχύουν έως τον Οκτώβριο 2023

MENU

“ Words that started with an “el” always had a magical effect on me: Ellada (Greece), Eleftheria (Freedom), Elpida (Hope), and one Eleni I fell in love with.”
Odysseas Elytis

“ Οι λέξεις που ξεκινούσαν από «ελ» μου ασκούσαν πάντα μια μαγεία Ελλάδα, ελευθερία, ελπίδα, και μια Ελένη που ερωτεύτηκα.”
Οδυσσέας Ελύτης

i
n
e

Handmade bread Χειροποίητος αρτος	3.00€	Skewered seasonal vegetable with handmade pita bread and tzatziki *served with grilled tomato and onion	16.00€	HOMEMADE STONE-BAKED PIZZA ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΠΙΤΣΑ ΣΤΗ ΠΕΤΡΑ	
SOUP ΣΟΥΠΕΣ		Σουβλιστά λαχανικά εποχής με χειροποίητη πίτα και τζατζίκι *συνοδεύεται με ψητή ντομάτα και κρεμμύδι		Margherita (mozzarella, tomato, basil olive) Μαργαρίτα (μοτσαρέλα, ντομάτα, λάδι βασιλικού)	12.00€
Kakavia fish soup with tomato & stonefish broth Κακαβιά με ντομάτα & ζωμό από πετρόψαρα	18.00€				
Soup of the day Σούπα ημέρας		Skewered chicken with homemade pita bread and tzatziki sauce *served with grilled tomato and onion	19.00€	Burrata (Syros louza, mashrooms, white truffle oil) Μπουράτα (λούζα Σύρου,μανιτάρια & λάδι λευκής τρούφας)	16.00€
STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ		Σουβλιστό κοτόπουλο με χειροποίητη πίτα και σως τζατζίκι *συνοδεύεται με ψητή ντομάτα και κρεμμύδι			
Beef tartare with gruyere & black truffle Ταρτάρ μόσχου με γραβιέρα & μαύρη τρούφα	23.00€			Greek (tomato, onion, feta cheese, olive, pepper)	14.00€
Bouyourdi Santorini tomataki, feta cheese, peppers Μπουγιουρντί Τοματάκι, φέτα, πιπεριά	10.00€	Freshly baked pie with rebeye (green salad, caramelized onion, mustard) *served with fresh-fried potatoes	25.00€	Χωριάτικη (ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, ελιά Καλαμών, πιπεριά, ρίγανη, μπούκοβο)	
White eggplant, garlic & cheese Λευκή μελιτζάνα ψητή με σκόρδο, ντομάτα & μυρωδικά	12.00€	Φρεσκοψημένη πίτα με ταλιάτα μόσχου (πράσινη σαλάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, μoustάρδα) *συνοδεύεται με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες		Spicy (onion, mozzarella & hot salami) Πικάντικη (κρεμμύδι, μοτσαρέλα & σαλάμι αέρος)	16.00€
Fresh-fried potatoes, local sausage, egg & cream from Cretan staka	16.00€				
Φρεσκοτηγανισμένες πατάτες, χωριάτικο λουκάνικο, αυγό & κρέμα από στάκα Κρήτης		SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ			
Fresh-fried potatoes Φρεσκοτηγανισμένες πατάτες	8.00€	Greek salad (Tomataki, onion, cucumber, peppers, olives Kalamon, feta cheese, capers, carob rusk, virgin olive oil) Ελληνική σαλάτα (Ντοματάκι, κρεμμυδι, αγγούρι, πιπεριά, ελιά Καλαμών, φέτα, κάππαρη, ντάκος χαρουπιού, παρθένο ελαιόλαδο)	16.00€	PASTA/RISOTTO ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΡΙΖΟΤΟ	
Fried squid with tartar sauce and tomato gremolata Καλαμαράκι τηγανητό με σως ταρτάρ και γκρεμολάτα ντομάτας	16.00€	Trilogy of beetroot with soft cheese, fig & hazelnut pesto Τριλογία παντζαριών με γκερεμέζι, σύκο & πέστο φουντουκιού	14.00€	Traditional Cretan skioufihta with feta, tomato & olive Σκιουφιχτά Κρήτης με φέτα, ντομάτα & ελιά	19.00€
Grilled octopus with hunkiar aubergine, salami from Lefkada & pepper salad Χταπόδι στη σχάρα με μελιτζάνα χουνκιάρ, σαλάμι Λευκάδος & πιπεροσαλάτα	20.00€	Quinoa with tahini, vegetable and shrimps Κινόα με ταχίνι, λαχανικά και γαρίδες	18.00€	Mushroom risotto with goat cheese & rabbit sauce Ριζότο μανιταριών με κατσικίσιο τυρί & σάλτσα κουνελιού	26.00€
Fried Shrimp with fresh tomato, ouzo & feta cheece Γαρίδα “σαγανάκι” με φρέσκια ντομάτα, ούζο & φέτα	22.00€	Salad with chicken, Romaine lettuce hearts & anchovy sauce (cucumber, Naxos gruyere, bacon powder) Σαλάτα με κοτόπουλο, καρδιές μαρουλιού & σάλτσα αντζούγιας (αγγούρι, γραβιέρα Νάξου, πουόδρα μπέικον)	17.00€	Rigatoni with chicken, spinach, Syros louza & cream Ριγκατόνι με κοτόπουλο, σπανάκι, κρέμα & λούζα Σύρου	23.00€
HANDMADE BREAD TO AMΦΙΨΩΜΟ				Linguine with shrimps in red sauce Λινγκουίνι με γαρίδες σε κόκκινη σάλτσα	31.00€
Sweet bread sandwich with roasted turkey & tsalafouti cheese (tomato, onion, pickle, iceberg, egg) *served with fresh-fried potatoes	14.00€				
Τοστ με γλυκό ψωμάκι, ψητη γαλοπούλα & τσαλαφούτη (ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, πίκλες, iceberg, αυγό) *συνοδεύεται με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες					
Beef burger with BBQ sauce, fried egg & Elassona kasseri cheese (tomato, caramelized onion, bacon, iceberg, tartar sauce) *served with fresh-fried potatoes	23.00€				
Beef burger με BBQ , τηγανητό αυγό & κασέρι Ελασσόνας (ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, μπέικον, iceberg, σως ταρτάρ) *συνοδεύεται με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες					