

- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
 - Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας δίπλα στην έξοδο.
 - Στις τιμές περιλαμβάνεται ΦΠΑ, δημοτικός φόρος και ποσοστό σερβιτόρων.
 - Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.
 - Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.
 - Αγορανομικός υπεύθυνος: Αντωνία Ηλιού
-
- Consumer is not obliged to pay if the Notice of Payment has not been received (Receipt-Invoice).
 - Complaint forms are available at the entrance door.
 - Prices are in euros and are inclusive of all taxes
 - In case of any allergy please inform your waiter.
 - Our menu may contain allergenic substances or traces of these
 - In charge of market régulations:
Antonia Iliou

VERANDA *Del VINO*

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Panzanella με ντομάτα, πιπεριές, αντζούγια, πέστο βασιλικού, γάλομυζήθρα και χωριάτικο ψωμί	
<i>Panzanella salad with tomato, peppers, anchovies, basil pesto, galomizithra cheese & rustic bread</i>	14€
.....	
Caesars	
<i>Baby gem, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τραγανό προσούτο, crispy φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν και λάδι τρούφας / Baby gem lettuce, sweet corn, aged parmesan, crispy prosciutto, buttermilk fried chicken fillet, croutons, truffle oil.</i>	14€
.....	
Σαλάτα με γαρίδες Κοιλιάδας, μαρούλι baby gem, μαριναρισμένα λαχανικά, βινεγκρέτ λεμόνι και γαρίδες σχάρας	
<i>Grilled Kiladas shrimp, baby gem lettuce, marinated seasonal vegetables, lemon vinaigrette.</i>	16€
.....	
Παντζαροσαλάτα με μαριναρισμένο πατζαρι, πρασινο μήλο και αρωματισμένη κρεμά γιαούρτι	
<i>Marinated beetroot, green apple, herb infused yogurt cream.</i>	13€
.....	
Ψητό καρπούζι με μους φέτας και πετιμέζι σταφυλιού	
<i>Roasted watermelon with feta mousse and grape jam</i>	13€
.....	

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο, στην παρασκευή των φαγητών και στις σαλάτες έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Κρανιδίου
In frying, we use sunflower oil in the preparation of food and in salads extra virgin olive oil of Kranidi

GF	→	gluten free
V	→	vegetarian
VG	→	vegan
N	→	nuts present
*	→	κατεψυγμένο προϊόν/ frozen

All dishes may contain traces of nuts



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ – ASSORTMENTS

Αλλαντικών <i>Cold meat platter</i>	21€
Τυριών <i>Cheese platter</i>	22€
Αλλαντικών & τυριών <i>Cold meat & cheese platter</i>	22€

ΓΛΥΚΑ – DESSERTS

Tiramisu	12€
Κρεμ Μπρουλέ λέμόνι <i>Creme Brulee lemon</i>	10€
Κρεμέ Σοκολάτας <i>Cremeux Chocolate</i>	12€
Εκμέκ κανταΐφι <i>Traditional ekmek kataifi</i>	12€

Φρεσκοψημένο Χειροποίητο Προζυμένιο Ψωμί / Άτομο <i>Artisan Sourdough Bread / Person</i>	2€
---	----

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

Τραγανή μπουκιά με βελούδινη κρέμα μανιταριών, αρωματική τρούφα & εκλεκτό μοσχάρι <i>Crisp bite with velvety mushroom cream, aromatic truffle & premium beef</i>	14€
Μίνι Burger (3 τεμ) με σώς ταρτάρ, μαγιονέζα λεμονι & spicy μαγιονέζα Mini Burger (3 pieces) with tartare sauce, lemon mayonnaise & spicy mayonnaise (Beef, Prawns, Chicken)	17€
Ρολάκι προσούτο με κρέμα τυρί και φρούτο εποχής <i>Prosciutto roll with cream cheese and seasonal fruit</i>	14€
Κατσικίσιο τυρί με κρούστα και γλυκό κουταλιού <i>Gratine goat's cheese and spoon dessert</i>	14€
Ταρτάρ Μοσχάρι <i>Beef Tartare</i>	19€
Μπουκιές κοτοπουλου με γλυκόξινη σάλτσα και σουσάμι <i>Chicken bites with sweet chilly and sesame seeds</i>	14€
Surf and Turf "vitello tonnato" τρυφερό μοσχάρι, τόνος, καμμένη μαγιονέζα <i>Tender beef, tuna, glowing mayonnaise</i>	22€
Ταρταρ λαβράκι με λεμόνι, τσίλι, κόλιανδρο, lime <i>Sea bass tartare, lemon, chilli, coriander and lime</i>	16€
Ψητές γαρίδες* με ξύσμα lime και λεμόνι (με γαρίδα Κοιλιάδας +7€) <i>Grilled prawns* with lime and lemon zest (with Koilada shrimp +7€)</i>	18€
Ψητό χταπόδι, μαριναρισμένο με σαλάτα φινόκιο,σαλτσα εσπεριδοειδών και κρέμα ταραμά <i>Grilled octopus, marinated, fennel salad, citrus sauce, taramasalata cream.</i>	18€
Κανολι με σεβίτσε λαβράκι αρώματα εσπεριδοειδών, μάνγκο και τσίλι. Cannoli filled with sea bass ceviche, citrus, mango and chili.	18€
Carpaccio Di Manzo Μοσχάρισιο φιλέτο, καλαμπόκι σχάρας, παρμεζάνα, ελαιόλαδο, σάλτσα yuzu και φρέσκια ρόκα <i>Beef tenderloin, grilled corn, aged parmesan, extra virgin olive oil, cracked, yuzu dressing, wild rocket.</i>	21€
Τυρόπιτα με κανταΐφι,σαλάτα σταφυλιού, φυστίκι, λάιμ και δυόσμο. <i>Cheese pie with kataifi, grape salad, pistachio, lime and mint.</i>	14€
Μπρουσκέτα με μελιτζανοσαλάτα και Burrata <i>Bruschetta with eggplant salad and Burrata</i>	15€
Τάκος με γαρίδα Κοιλιάδας baby gem, σως ταρτάρ, pico de gallo ανανά μάνγκο. Kiladas prawns taco, baby gem, tartar sauce, pineapple mango pico de gallo.	15€

PINSA

Mortadella & pistachio	15€
Tartufata	15€
Pesto margarita	13€
Prosciutto parmigiano	14€

PASTA & RISOTTI

Λιγκουίни με πέστο φυστίκι Αιγίνης, μπίσκ και ταρτάρ γαρίδας*(με γαρίδα Κοιλιάδας +5€)

Linguine with Aegina pistachio pesto,bisque and shrimp* tartare (with Koilada shrimp +5€)	20€
Γαριδομακαρονάδα (με γαρίδα Κοιλιάδας +8€) GF	
Shrimp* pasta (with Koilada shrimp +8€)	20€
Strozzapreti με κοτόπουλο μανιτάρια και λάδι τρούφας	
Strozzapreti with chicken, mushrooms and truffle oil	18€
Ριζότο μανιταριών V-VG GF	
Risotto with mushroom	18€
Νιόκι πάνω σε κρέμα παρμεζάνας με ψητα μανιτάρια ή φρεσκια τρούφα εποχής	
Gnocchi on parmesan cream with grilled mushrooms or seasonal fresh truffle	18/25€
Κρεμώδες κριθαρότο με μασκαρπόνε, σωτέ σπαραγγια και χυμο λεμονι	
Creamy orzo pasta with mascarpone ,sauteed asparagus & lemon juice	19€
Ριζότο αστακού με αρωματικά βότανα GF	
Lobster risotto, finished with aromatic herbs	39€
Caccio e Pepe	
Μπουκατινι με μιξ πιπεριών,πεκορινο, παρμεζάνα	
Bucatini cacio e pepe, peppercorns, pecorino, parmesan.	18€

ΚΟΠΕΣ – PRIME BEEF CUT'S

Ribeye	
Ribeye	46€
Πικάνια Black Angus USA	
Picanha Black Angus USA	40€
T-Bone	130€/Kg
Μοσχαρίσια ταλιάτα USA	
Beef tagliata with buttered baby potatoes & syrah sauce USA	39€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ /SIDES

Ψητά Λαχανικά/ Grilled Vegetables	5€
Πατάτες τηγανιτές /French fries	4€
Καλαμπόκι Ψητό / Grilled corn on the cob	3€
Φασολάκια σωτέ με μυρωδικά Sautéed green beans with fresh herbs	4€

ΣΑΛΤΣΕΣ /SAUCES

Πιπεριού / Pepper	3€
Μανιταριών / Mushroom	3€
Kentaki Bourbon	4€
Chimichurri	3€

KΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN DISHES

Αρνάκι αργοψημένο στους 67° με σκιουφιχτά με κεφαλογραβιέρα και σως δενδρολίβανο

Slow-cooked lamb at 67° with siouficta pasta and rosemary sauce	33€
Φιλέτο μοσχάρι με σως πιπεριού , baby πατάτες και baby καρότα	
Beef tenderloin with peppercorn sauce, baby potatoes and glazed baby carrots	35€
Φιλέτο κοτόπουλο μπαλοτίνα με γραβιέρα, πουρέ πατάτας και σως απο λευκό κρασί	
Ballotine chicken fillet with gruyere, potatoes puree and white wine sauce	18€
Φρέσκο ψαρί ημέρας με καπονάτα , ψητή τομάτα και λαδολέμονο μουστάρδας	
Catch of the day with caponata, roasted tomato & mustard-lemon dressing	39€
BURGER	
Κιμάς νεαρού μόσχου ωρίμανσης , διπλό bacon, τυρί cheddar, chutney, κρεμμύδι, ντομάτα, καυτερό μέλι, μαγιονέζα	
Young aged beef burger, double bacon, cheddar cheese, chutney, onion, tomatoes, spicy honey, mayo	20€
Iberico Pluma με σάλτσα Ρωμέσκο , ψητές πιπεριές και χειροποίητα πιτάκια	
Iberico Pluma with Romesco sauce, roasted peppers, and homemade pitas.	32€