

- 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

De VINO



ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Τοματίνια με ξινομυζήθρα , πετιμέζι και ψητό χωριάτικο ψωμί <i>Baby tomatoes with sour mizithra (cheese) , petimezi and roasted bread</i>	14€
Ανάμεικτη με γκοργκοντζόλα ,καρύδια, βινεγκρετ ξερές και φρούτο εποχής <i>Mixed with gorgonzola , walnuts , sherry vinegar and seasonal fruit</i>	14€
Δροσέρη σαλάτα με φινόκιο , κρεμμύδι , πορτοκάλι ,ελιές και βινεγκρέτ εσπεριδοειών <i>Refresing salad with fennel , onion, orange , olives and citrus vinaigrette</i>	12€
Παντζαροσαλάτα με αφρό γιαουρτιού, κρουτόν μιζούνα και ξύδι xeres <i>Beetroot salad with yogurt foam, crouton mizuna and xeres vinegar</i>	13€
Αρμονία απο μαυρομάτικα φασόλια και άγριων χόρτων με αβοκάντο & Λαδολεμονο μουστάρδας <i>Harmony of black-eyed peas and wild greens with avocado & a light lemon–mustard emulsion</i>	12€

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>	20€
Τυριών <i>Cheese platter</i>	20€
Αλλαντικών & τυριών <i>Cold meat & cheese platter</i>	20€

ΓΛΥΚΑ – DESSERTS

Πάστα Σοκολάτας με καφέ και επικάλυψη απο Γκανάζ <i>Chocolate Coffee Mosse Cake with a glossy ganache glaze</i>	10€
Cheesecake λεμόνι <i>Cheesecake lemon</i>	10€
Κρέμ μπρουλέ βανίλια ^{GF} <i>Creme brulle vanilla</i>	10€

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>	12€
Μίνι Burger (3 τεμ) με σώς ταρτάρ , μαγιονέζα λεμονι & spicy μαγιονεζα Mini Burger (3 pieces) with tartare sauce, lemon mayonnaise & spicy mayonnaise (Beef , Prawns , Chicken)	16€
Ρολάκι προσούτο με κρέμα τυρί και φρούτο εποχής <i>Prosciutto roll with cream cheese and seasonal fruit</i>	14€
Γαρίδες* πανέ με αγιολί ούζου <i>Pan fried prawns* with ouzo aioli</i>	16€
Κατσικίσιο τυρί με κρούστα και γλυκό κουταλιού <i>Gratine goat's cheese and spoon dessert</i>	14€
Ταρτάρ Μοσχάρι <i>Beef Tartare</i>	18€
Μπουκιές κοτοπουλου με γλυκόξινη σάλτσα, σουσάμι και δροσερή σως <i>Chicken bites with sweet chilly and sesame seeds</i>	13€
Surf and Turf "vitello tonnato" τρυφερό μοσχάρι , τόνος , καμμένη μαγιονέζα <i>Tender beef, tuna , glowing mayonnaise</i>	18€
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 Grilled prawns* with lime and lemon zest	17€
Μαριναρισμένο ψητό χταποδι* με γκρεμολάτα μαιντανού , μαύρο σκόρδο και τσίλι <i>Marinated grilled octopus with parsley cremolata , black garlic and chili</i>	16€
Καρπάτσιο μόσχου ή (black angus επιλογή)με παρμεζάνα και λάδι τρούφας <i>Beef carpaccio or (black angus choice) with parmesan and truffle oil</i>	18€ / 25€
Γραβιέρα πανέ με φουντούκι και μαρμελάδα εποχής <i>Pan fried gruyere with hazelnuts and seasonal jam</i>	14€
Μπρουσκέτα με μελιτζανοσαλάτα και Burrata <i>Bruschetta with eggplant salad and Burrata</i>	15€

PINSA

<i>Tartufata</i>	13€
<i>Pesto margarita</i>	12€
<i>Prosciutto parmigiano</i>	13€

PASTA & RISOTTI

Λιγκουίνι με πέστο φυστίκι Αιγίνης, μπίσκ και τартάρ γαρίδας <i>Linguine with Aegina pistachio pesto, bisque and shrimp tartare</i>	19€
Γαριδομακαρονάδα GF <i>Shrimp* pasta</i>	19€
Strozzapreti με κοτόπουλο μανιτάρια και λάδι τρούφας <i>Strozzapreti with chicken, mushrooms and truffle oil</i>	18€
Ριζότο μανιταριών V-VG <i>Risotto with mushroom</i>	17€
Νιόκι πάνω σε κρέμα παρμεζάνας με ψητα μανιτάρια ή φρεσκια τρούφα εποχής <i>Gnocchi on parmesan cream with grilled mushrooms or seasonal fresh truffle</i>	18/25€
Κρεμώδες κριθαρότο με μασκαρπόνε, σωτέ σπαραγγια και χυμο λεμονι <i>Creamy orzo pasta with mascarpone, sauteed asparagus & lemon juice</i>	17€
Ριζότο κολοκύθας με πορτσίνι και τραγανό καπνιστό guanciale V-VG <i>Pumpkin risotto with porcini and crispy smoked guanciale</i>	18€

ΚΟΠΕΣ – PRIME BEEF CUT'S

Ribeye Ουρουγουάης <i>Ribeye Uruguay's</i>	45€
Πικάνια Black Angus Αργεντινής <i>Picanha Black Angus Argentina</i>	40€

KYRIΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN DISHES

Αρνάκι αργοψημένο στους 67° με σκιουφιχτά με κεφαλογραβιέρα και σως δενδρολίβανο <i>Slow-cooked lamb at 67° with siouficta pasta and rosemary sauce</i>	30€
Φιλέτο μοσχάρι με σως πιπεριού, baby πατάτες και baby καρότα <i>Beef filet with pepper sauce, baby potatoes and baby carrots</i>	30€
Φιλέτο κοτόπουλο μπαλοτίνα με γραβιέρα, παστράμι, πουρέ πατάτας και σως απο λευκό κρασί <i>Ballotine chicken fillet with gruyere, pastrami, potatoes puree and white wine sauce</i>	18€
Φρέσκο ψαρί ημέρας στο φούρνο με ελιές, κάπαρη, πατάτες και λαδολέμονο μουστάρδας <i>Baked Fresh fish with olives, capers, potatoes and mustard olive oil sauce</i>	39€
Φρέσκο ψαρί ημέρας με χόρτα, ανθό αλατιού, λαδολέμονο chardonnay <i>Fresh fish with greens, fleur de sal, chardonnay lemon olive oil sauce</i>	39€
Μοσχарίσια ταλιάτα με baby πατάτες βουτύρου & sauce syrah <i>Beef tagliata with buttered baby potatoes & syrah sauce</i>	40€
BURGER Κιμάς νεαρού μόσχου ωρίμανσης, διπλό bacon, τυρί cheddar, chutney, κρεμμύδι, ντομάτα, καυτερό μέλι, μαγιονέζα <i>BURGER</i> <i>Young aged beef burger, double bacon, cheddar cheese, chutney, onion, tomatoes, spicy honey, mayo</i>	18€
Iberico Pluma με σάλτσα Ρωμέσκο, ψητές πιπεριές και χειροποίητα πιτάκια <i>Iberico Pluma with Romesco sauce, roasted peppers, and homemade pitas.</i>	28€