

Menu

APPETIZERS

"Hortopita"

Fried dumplings filled with feta cheese and local wild greens

Fish soup

served with fresh fish

Greek Dips

fish roe, Fava, Spisy Feta spread served with homemade Thessaloniki's sesame bread rings

"Horiatiki" Ceviche

Greek salad - inspired ceviche

Mini Beef Burgers

cheddar cheese, caramelised onions, pickled cucumber, tartar sauce

Crispy Zucchini & Eggplant

fried zucchini and eggplant served with mint sauce

Meatballs

with tomato sauce, feta cream and potato chips

Kebab with pita bread

spicy tomato sauce and yogurt

"Marinated Gavros

small fish marinated in oil, vinegar and herbs

FISH MARKET

Oysters per 4 pieces

Today's catch per 100gr

Wild Fish From The Ionian Sea.

Tsipoura-Sea Bream-Dentex

Grouper-Golden Grouper.

Ionian Lobster per 100gr

Served with a choice from the side dishes or with pasta in red sauce

SALADS

Summer Salad

tomato, cucumber, peppers, onion and feta mousse

Pretza Salad

traditional white cheese, cherry tomatoes and basil

Roasted Beetroot Salad

with fresh greens balsamic gel, beetroot cream, walnuts and orange

MAINS

Mushroom Risotto

fresh black summer truffle

Shrimps Pasta

with tomato sauce

Giouvetsi

braised beef cheeks with orzo, Zakynthian gruyere cheese cream

Rabbit "Stifado" Cannelloni

with local ladotyri cheese foam

Roasted Lamb

served with carrot cream, egg and lemon sauce and potato with oregano

Calamari

celeriac puree, bacon jam & coconut sauce

Fish Fillet

fish of the day served with zucchini and lime risotto

Briam

roasted vegetables with strawberry and sweet red pepper sorbet and Zakynthian ladotyri

Beef Striploin

Rib Eye

Bread Basket per person

Fresh black summer truffle 2gr, can be added on any dish

Please inform your waiter for any allergies or intolerances.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

“Χορτόπιτα”

τηγανιτά Νταμπλινγκς με γεμιση απο φέτα, χόρτα και μυρωδικά

Ψαρόσουπα

με κομματάκια φρέσκου ψαριού

Τριλογία Αλλοιφών

ταραμοσαλάτα, φάβα, “χτυπητή” σερβίρεται με κουλούρι Θεσσαλονίκης

Ceviche “Χωριάτικη”

ceviche με άρωμα Ελλάδας

Μίνι Μοσχαρίσια Burger

τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί, σάλτσα ταρταρ

Κολοκυθάκια και Μελιτζάνες

Τηγανητά με σάλτσα δυόσμου

Κεφτεδάκια

με σάλτσα ντομάτας, κρέμα φέτας και τσιπς πατάτας

Πίτα Κεμπάμπ

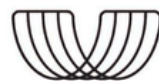
με καυτερή σάλτσα Ντομάτας και γιαούρτι

Γαύρος Μαρινάτος

Ψωμί ζυμωτό ανα άτομο

Φρέσκια μαύρη καλοκαιρινή τρούφα 2gr, μπορεί να προστεθεί σε οποιοδήποτε πιάτο

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε δισανεξία ή αλλεργία για την καλύτερη εξυπηρέτησή σας.



Menu

FISH MARKET

Στρείδια 4τεμ

Ψάρια ημέρας

Τσιπούρα-Λαυράκι-Στείρα-Ροφός-

Σιναγρίδα

Αστακός Ιονίου

επιλογή απο τα side dishes ή με ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Καλοκαιρινή Σαλάτα

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, μους φέτας

Σαλάτα με Πρέτζα

τοματίνια με πρέτζα και βασιλικό

Σαλάτα με Πατζάρια

baby σπανάκι, κρέμα πατζαριού, καρύδια, πορτοκάλι και gel βαλσάμικου

ΚΥΡΙΩΣ

Risotto Μανιταριών

με φρέσκια μαύρη καλοκαιρινή τρούφα

Γαριδομακαρονάδα

με κόκκινη σάλτσα

Γιουβέτσι

με μοσχαρίσια μάγουλα και κρέμα Γραβιέρας Ζακύνθου

Κανελόνια με κουνέλι στιφάδο

και λαδοτύρι Ζακύνθου

Σπάλα Αρνιού

με ριγανάτη πατάτα, κρέμα καρότο και σάλτσα Αυγολέμονο

Καλαμάρι

πουρέ σελινόριζας, μαρμελάδα μπέικον και σάλτσα καρύδας

Φιλέτο Ψαριού

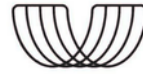
Risotto με κολοκύθι και lime

Μπριάμ

με sorbet φράουλας και πιπεριάς Φλωρίνης

Μοσχαρίσια Κόντρα

Rib Eye



Dessert Menu

Saragli /sa.ra'yli/ phyllo rolls with crushed nuts

served with greek yogurt ice-cream and honey mousse

In Greece, saragli is commonly enjoyed as a treat during family gatherings and holidays. Like many syrup desserts, it reflects the Greek love for sharing sweets with guests—offering saragli is a simple way to show hospitality and celebrate togetherness.

Halvas /xal'vas/ semolina pudding

served with caramelised almonds, white and black Zakynthian raisins and cinnamon ice-cream

In Greece, halvas is especially popular during fasting periods such as Lent, since it contains no dairy or eggs. It has a soft, slightly crumbly texture and a rich, comforting taste, with warm spices giving it a distinctive aroma.

Portokalopita /por.to.ka.lo'pi.ta/ syrupy orange cake

served with chocolate ice-cream, praline cream and cocoa seeds

In Greece, portokalopita is especially loved as a comforting homemade dessert, often served after a meal or with coffee in the afternoon. Its fresh orange aroma makes it feel both indulgent and refreshing.

Karydopita /ka.ri'do.pi.ta/ walnut cake

served with cinnamon ice-cream, almond crumble and glazed apricots

In Greece, karidopita is a beloved homemade dessert. Its warm spices give it a comforting feel. Offering karidopita to guests is a classic expression of Greek hospitality, turning a simple dessert into a shared, welcoming experience.

Helliniko Kafe /e.li.ni'ko ka'fe/ greek coffee dessert

chocolate semifreddo with greek coffee sause, crispy praline waffles and caramelised hasel nuts

In Greece, drinking Greek coffee is less about speed and more about the experience. It's typically enjoyed slowly, accompanied by conversation and relaxation. Offering Greek coffee to guests is a deeply rooted custom, reflecting the importance of taking time to connect with others.

Samali /sa.ma'li/ semolina cake

served with kaimaki ice-cream and sour cherries

In Greece, samali is a classic treat enjoyed as an everyday dessert. Its flavor is simple yet aromatic, with a slightly grainy bite that makes it distinct from other syrupy desserts. It's commonly served as a light sweet after a meal. It used to be especially popular with fisher men in their small fishing villages on the Greek islands.

Enjoy your dessert with a glass of :

Samos Vin Doux, Moscato | 10€

Vinsanto, Assyrtiko | 14€

Ostria, Zakynthos | 9€

Mastiha liqueur | 10€

Roots | 9€

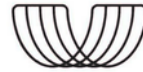
Ruby Port | 10€

Dark Cave, aged tsipouro | 12€

Limoncello liqueur | 9€

Amaro | 10€

"When in Greece... do it like the Greeks."



MENΟΥ - ΓΛΥΚΩΝ

Saragli /sa.ra'ɣli/ **ΣΑΡΑΓΛΙ**

με αμύγδαλο, παγωτό γιαούρτι και μους μελιού

Το σαραγλί απολαμβάνεται συνήθως ως λιχουδιά σε οικογενειακές συγκεντρώσεις και γιορτές. Όπως πολλά γλυκά με σιρόπι, αντανakλά την ελληνική αγάπη για το μοίρασμα γλυκών με τους καλεσμένους.

Halvas /xal'vas/ **ΧΑΛΒΑΣ** |

Χαλβάς, σιμιγδαλένιος, με καραμελωμένα αμύγδαλα,

Ζακυνθινή σταφίδα και παγωτό κανέλα

Ο χαλβάς είναι ιδιαίτερα δημοφιλής κατά τη διάρκεια των περιόδων νηστείας, όπως η Σαρακοστή, καθώς δεν περιέχει γαλακτοκομικά προϊόντα ή αυγά. Έχει απαλή, ελαφρώς εύθρυπτη υφή και πλούσια, ανακουφιστική γεύση, με ζεστά μπαχαρικά που του δίνουν ένα ξεχωριστό άρωμα.

Portokalopita /por.to.ka.lo'pi.ta/ **ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ** |

με παγωτό σοκολάτας, κρέμα πραλίνας και καρπό του κακάο

Η πορτοκαλόπιτα είναι ιδιαίτερα αγαπητή ως ένα ζεστό σπιτικό επιδόρπιο, που συχνά σερβίρεται μετά το γεύμα ή με καφέ το απόγευμα. Το φρέσκο άρωμά του πορτοκαλιού την κάνει ταυτόχρονα απολαυστική και δροσιστική.

Karydopita /ka.ri'do.pi.ta/ **ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ** |

με crumble αμύγδαλο, παγωτό κανέλα, καραμελωμένα βερύκοκα

Η καρυδόπιτα είναι ένα αγαπημένο σπιτικό επιδόρπιο. Τα ζεστά μπαχαρικά της δίνουν μια ζεστή αίσθηση. Η προσφορά καρυδόπιτας στους επισκέπτες είναι μια κλασική έκφραση της ελληνικής φιλοξενίας, μετατρέποντας ένα απλό επιδόρπιο σε μια κοινή, φιλόξενη εμπειρία.

Helliniko Kafe /e.li.ni'ko ka'fe/ **ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΦΕ**

semifreddo σοκολάτας με σως ελληνικού καφέ, τραγανή βαφλα

πραλίνας και καραμελωμένα φουντούκια

Η κατανάλωση ελληνικού καφέ έχει να κάνει λιγότερο με την ταχύτητα και περισσότερο με την εμπειρία. Η προσφορά ελληνικού καφέ στους επισκέπτες είναι μια βαθιά ριζωμένη συνήθεια, που αντανakλά τη σημασία του να αφιερώνεις χρόνο για να συνδεθείς με τους άλλους.

Samali /sa.ma'li/ **ΣΑΜΑΛΙ** |

με παγωτό καϊμάκι και βύσσινο

Το σάμαλι είναι μια κλασική λιχουδιά που απολαμβάνεται ως καθημερινό επιδόρπιο. Η γεύση του είναι απλή αλλά αρωματική, με μια ελαφρώς κοκκώδη επίγευση που το κάνει να ξεχωρίζει από άλλα σιροπιαστά επιδόρπια.

Συνοδέψτε το γλυκό σας με ένα ποτήρι :

Samos Vin Doux, Moscato | 10€

Vinsanto, Assyrtiko | 14€

Ostria, Zakynthos | 9€

Mastiha liqueur | 10€

Roots | 9€

Ruby Port | 10€

Dark Cave, aged tsipouro | 12€

Limoncello liqueur | 9€

Amaro | 10€

"When in Greece... do it like the Greeks."