

# Menu

## APPETIZERS

"Hortopita" | 17€

Fried dumplings filled with feta cheese and local wild greens

Fish soup | 20€

served with fresh fish

Greek Dips | 14€

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

"Horiatiki" Ceviche | 19€

Greek salad - inspired ceviche

Athenian Salad | 18€

cold vegetable salad with fish

Crispy Zucchini & Eggplant | 14€

fried zucchini and eggplant served with mint sauce

Meatballs | 15€

with tomato sauce, feta cream and potato chips

Kebab with pita bread | 16€

spicy tomato sauce and yogurt

"Marinated Gavros | 14€

small fish marinated in oil, vinegar and herbs

Bread Basket costs 3.5€ per person

Fresh black summer truffle 2gr, can be

added on any dish for 5€

**Please inform your waiter for any allergies or intolerances.**

## FISH MARKET

Oysters | 24€ per 4 pieces

Today's catch | 12€ per 100gr

*Wild Fish From The Ionian Sea.*

Tsipoura-Sea Bream-Dentex

Grouper-Golden Grouper.

Ionian Lobster | 15€ per 100gr

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

Tiger Shrimps | 40€ per 2 pieces

## SALADS

Summer Salad | 14€

tomato, cucumber, peppers, onion and feta mousse

Pretza Salad | 14€

traditional white cheese, cherry tomatoes and basil

Roasted Beetroot Salad | 15€

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

## MAINS

Mushroom Risotto | 25€

fresh black summer truffle

Shrimps Pasta | 35€

with tomato sauce

Giouvetsi | 28€

braised beef cheeks with orzo, Zakynthian gruyere cheese cream

Rabbit "Stifado" Cannelloni | 30€

with local ladotyri cheese foam

Roasted Lamb | 31€

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

Calamari | 34€

celeriac puree, bacon jam & coconut sauce

Fish Fillet | 40€

fish of the day served with zucchini and lime risotto

Briam | 24€

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

Beef Striploin | 38€

Rib Eye | 45€

SIDE DISHES | 7€

Grilled Vegetables

Mashed Potatoes

Sweet Potato Puree

French Fries

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

“Χορτόπιτα” | 17€  
τηγανιτά Νταμπλινγκς με γεμιση απο φέτα, χόρτα και μυρωδικά

Ψαρόσουπα | 20€  
με κομματάκια φρέσκου ψαριού

Τριλογία Αλλοιφών | 14€  
ταραμοσαλάτα, φάβα, “χτυπητή” σερβίρεται με κουλούρι Θεσσαλονίκης

Ceviche “Χωριάτικη” | 19€  
ceviche με άρωμα Ελλάδας

Αθηναϊκή Σαλάτα | 18€  
κρύα σαλάτα λαχανικών με ψάρι

Κολοκυθάκια και Μελιτζάνες | 14€  
Τηγανητά με σάλτσα δυόσμου

Κεφτεδάκια | 15€  
με σάλτσα ντομάτας, κρέμα φέτας και τσιπς πατάτας

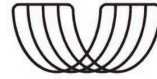
Πίτα Κεμπάμπ | 16€  
με καυτερή σάλτσα Ντομάτας και γιαούρτι

Γάυρος Μαρινάτος | 14€

Ψωμί ζυμωτό 3.5€ ανα άτομο

Φρέσκια μαύρη καλοκαιρινή τρούφα 2gr, μπορεί να προστεθεί σε οποιοδήποτε πιάτο με την επιπλέον χρέωση των 5€

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



# Menu

## FISH MARKET

Στρείδια | 24€/ 4τεμ

Ψάρια ημέρας | 12€/100γρ  
Τσιπούρα-Λαυράκι-Στείρα-Ροφός-Σιναγρίδα

Αστακός Ιονίου | 15€/100γρ  
επιλογή απο τα side dishes ή με ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα

Γαρίδες Τίγρης | 40€/2τεμ

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Καλοκαιρινή Σαλάτα | 14€  
ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, μους φέτας

Σαλάτα με Πρέτζα | 14€  
τοματίνια με πρέτζα και βασιλικό

Σαλάτα με Πατζάρια | 15€  
baby σπανάκι, κρέμα πατζαριού, καρύδια, πορτοκάλι και gel βαλσάμικο

## ΚΥΡΙΩΣ

Risotto Μανιταριών | 25€  
με φρέσκια μαύρη καλοκαιρινή τρούφα

Γαριδομακαρονάδα | 35€  
με κόκκινη σάλτσα

Γιουβέτσι | 28€  
με μοσχарίσια μάγουλα και κρέμα Γραβιέρας Ζακύνθου

Κανελόνια με κουνέλι στιφάδο | 30€  
και λαδοτύρι Ζακύνθου

Σπάλα Αρνιού | 31€  
με ριγανάτη πατάτα, κρέμα καρότο και σάλτσα Αυγολέμονο

Καλαμάρι | 34€  
πουρέ σελινόριζας, μαρμελάδα μπέικον και σάλτσα καρύδας

Φιλέτο Ψαριού | 40€  
Risotto με κολοκύθι και lime

Μπριάμ | 24€  
με sorbet φράουλας και πιπεριάς Φλωρίνης

Μοσχарίσια Κόντρα | 38€

Rib Eye | 45€

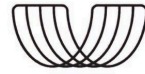
Side Dishes | 7€

Ψητά Λαχανικά

Πουρέ Πατάτας

Πουρέ Γλυκοπατάτας

Τηγανητές Πατάτες



# Dessert Menu

## **Saragli** /sa.ra'yli/ phyllo rolls with crushed nuts | 16€

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 | 12€

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 | 15€

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 | 17€

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 | 16€

chocolate semifreddo with greek coffee sause, crispy praline waffles and caramelised hazel 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 | 14€

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€

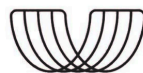
Ruby Port | 10€

Dark Cave, aged tsipouro | 12€

Limoncello liqueur | 9€

Amaro | 10€

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



## ΜΕΝΟΥ - ΓΛΥΚΩΝ

### **Saragli** /sa.ra'ɣli/ **ΣΑΡΑΓΛΙ** | 16€

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** | 12€

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** | 15€

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** | 17€

με crumble αμύγδαλο, παγωτό κανέλα, καραμελωμένα βερούκοκα

*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** | 16€

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** | 14€

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€

Mastiha liqueur | 10€

Dark Cave, aged tsipouro | 12€

Vinsanto, Assyrtiko | 14€

Roots | 9€

Limoncello liqueur | 9€

Ostria, Zakynthos | 9€

Ruby Port | 10€

Amaro | 10€

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