



APPETIZERS GEMS

- Τυρόπιτα κανταΐφι** €15
φύλλο κανταΐφι | φέτα | κατσικίσιο τυρί | τσάντει μανταρινιού | παστέλι
Cheese pie kadaifi
puff pastry | chevre & feta cheese | tangerine chutney | sesame seed & honey
- Χταπόδι σχάρας** €19
αβοκάντο | τσίλι | σαλάτα τοματίνα | πίκλα κρεμμύδι | χόμα από χαρούπι | ελαιόλαδο
Grilled octopus
avocado | chili | cherry tomato salad | pickled onion | grated carob | olive oil
- Σεβίτσε λαβράκι** €24
πορτοκάλι | σαγκουίνη | γλυκό τσίλι | δυόσμος | μους ταρμασαλάτας
Sea bass ceviche
orange | blood orange | sweet chili | mint | taramosalata mousse
- Καρπάτσιο γαρίδας κοιλιάδας** €29
τζιντζερ | lime | κόλιανδρος | ξύδι sour cherry | σταφύλι | βρώσιμες φύτρες | λάδι chorizo
Shrimp carpaccio
ginger | lime | coriander | sour cherry vinegar | grape | sprouts | chorizo oil

GREEN CREATIONS

- Ελληνική σαλάτα** €16
γλιστριδά | αγγούρι | λιαστά τοματίνα | πίκλες κρεμμύδι | ξινομυζήθρα | μπουκιές χαρουπιού | βασιλικός
Greek salad
parslane | cucumber | sun-dried cherry tomatoes | pickled onions | green cheese | carob bites | basil
- Σαλάτα σπανακόπιτα** €16
baby σπανάκι | φρέσκο κρεμμυδάκι | άνηθο | χωριάτικο φύλλο | κροκέτες σπανάκι - φέτα
Spinach pie salad
baby spinach | spring onion | dill | rustic phyllo | spinach - feta croquettes
- Juju summer** €18
φρέσκα φυλλάματα | ψητό μανούρι | αγκινάρα | αχλάδι | macadamia | σύκο | βινεγκρέτ αχλάδι
Juju summer
fresh leaves | roasted manouri | artichoke | pear | macadamia | fig | pear vinaigrette

PASTA PASSION

- Vegan νιόκι** €16
νιόκι γλυκοπατάτας | φρέσκα μυρωδικά | λάδι ρόκας | τραγανό κρεμμύδι
Vegan gnocchi
sweet potato gnocchi | fresh aromatics herbs | rocket oil | crispy onion
- Ελληνικό ριζότο** €18
"χωριάτικη σαλάτα" | μους φέτας | φρέσκος δυόσμος
Greek risotto
traditional Greek salad | feta mousse | fresh mint
- Beef ragout** €24
σκουφιχτά | brisket black angus | κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας | φύτρες λαχανικών
Beef ragout
skiuhihta | black angus brisket | aged gruyere cream | micro herbs
- Ραβιόλια θαλασσινών** €24
καβούρι | γαρίδες γάμπαρη | σάλτσα καραβίδας | φύλλα lime | crumple λεμονιού
Seafood ravioli
crab | prawns | crayfish sauce | lime leaves | lemon crumple

"IT IS EASIER TO BE FAITHFUL TO A RESTAURANT THAN IT IS TO A WOMAN."
FEDERICO FELLINI

TREASURES OF THE SEA

- Λαβράκι** | θυμάρι | ελαιόλαδο | aioli saffron €32
Sea bass | thyme | olive oil | saffron aioli sauce
- Γαρίδες jumbo** | πάπρικα | lime | ελαιόλαδο €36
Jumbo shrimp's | paprika | lime | olive oil

PRIME CUTS & CHEF'S CREATIONS

- Βιολογικό κοτόπουλο** | γιαούρτι | μαραθόσπορος | μουστάρδα | θυμάρι | ελαιόλαδο €26
Organic chicken | yogurt | fennel seeds | mustard | thyme | olive oil
- Greek smashed burger** €26
black angus chuck eye roll | μους φέτας | πέστο πιπεριάς Φλωρίνης | πίκλα αγγούρι-κρεμμύδι | λόλα πράσινη
Greek smashed burger
black angus chuck eye roll | feta mousse | Florina pepper pesto | cucumber-onion pickle | lola green
- Αρνίσια παϊδάκια** | gravy δενδρολίβανο €39
Lamb chops | rosemary gravy
- Black angus fillet tagliata (250-280 gr)** €42
άνθος αλατιού | σως μπεαρνέζ
Black angus fillet tagliata (250-280 gr)
fleur de sel | bearnaise sauce
- Black angus rib eye steak (300 gr)** €48
βούτυρο με Ελληνικά μυρωδικά
Black angus rib eye steak (300 gr) | Greek herbs butter

PERFECT PAIRS

- Πατάτες τηγανητές V.** €4
French fries
- Σπαστές πατάτες με παρμεζάνα** €4
Shredded potatoes | parmesan cheese
- Πουρές γλυκοπατάτας** €4
Sweet potato puree
- Baby λαχανικά ατμού | σχάρας V.** €4
Baby vegetables steamed | grilled

SWEET FINALES

- Ρυζόγαλο crème brûlée** | βανίλια | καστανή ζάχαρη €12
Rice pudding creme brule | vanilla | brown sugar
- Μελομακάρονο** | παγωτό κανέλα | θυμαρίσιο μέλι €12
Melomakarono | cinnamon ice cream | thyme honey
- Cremeux πικρή σοκολάτας** €12
πραλίνα Φιτιλιάκης Αιγίνης | μπαστουνάκι κανέλας | σάλτσα κουμ κουάτ
Bitter chocolate cremeux
pistachio praline | cinnamon crumble | kumquat sauce

LIFE IS TOO SHORT TO SKIP DESSERT.

BAR

- Τσιπς με τρούφα** | παρμεζάνα €10
Potato chips with truffle | parmesan cheese
- Spring rolls σπανακόπιτα** | σως γιαουρτιού €14
Spring rolls spinach pie | yogurt sauce
- Κροκέτες παστίτσιο** €14
σκουφιχτά | μπλονεζ από βιολογικό μοσχάρι | μπεσαμέλ γραβιέρας | θυμάρι
Pastitsio croquettes
skiuhihta | organic beef Bolognese | gruyere béchamel | thyme
- Pulled chicken bao buns** €15
pulled chicken | πικάντικη μαγιονέζα | πίκλες καρότου | κόλιανδρο | λόλα πράσινη
Pulled chicken bao buns
pulled chicken | spicy mayonnaise | carrot pickles | coriander | lola green
- Ποικιλία Ελληνικών τυριών** €18
κασέρι Μυτιλήνης | γραβιέρα Κρήτης | λαδοτύρι | κυανό | κρέμα κατσικίσου τυριού | τσάντει σύκο | κριτσίνια τομάτας | παξιμάδια χαρουπιού | αποξηραμένα βύσσινα | φουντούκια
Assortment of Greek cheeses
Mytilene kaseri | Cretan gruyere | ladotyri | blue | goat cheese cream | fig chutney | tomato breadsticks | carob rusks | dried sour cherries | hazelnuts
- Mini Greek burgers** €21
black angus chuck eye roll | μους φέτας | πέστο πιπεριάς Φλωρίνης | πίκλα αγγούρι-κρεμμύδι | λόλα πράσινη
Mini Greek burgers
black angus chuck eye roll | feta mousse | Florina pepper pesto | cucumber-onion pickle | green lola