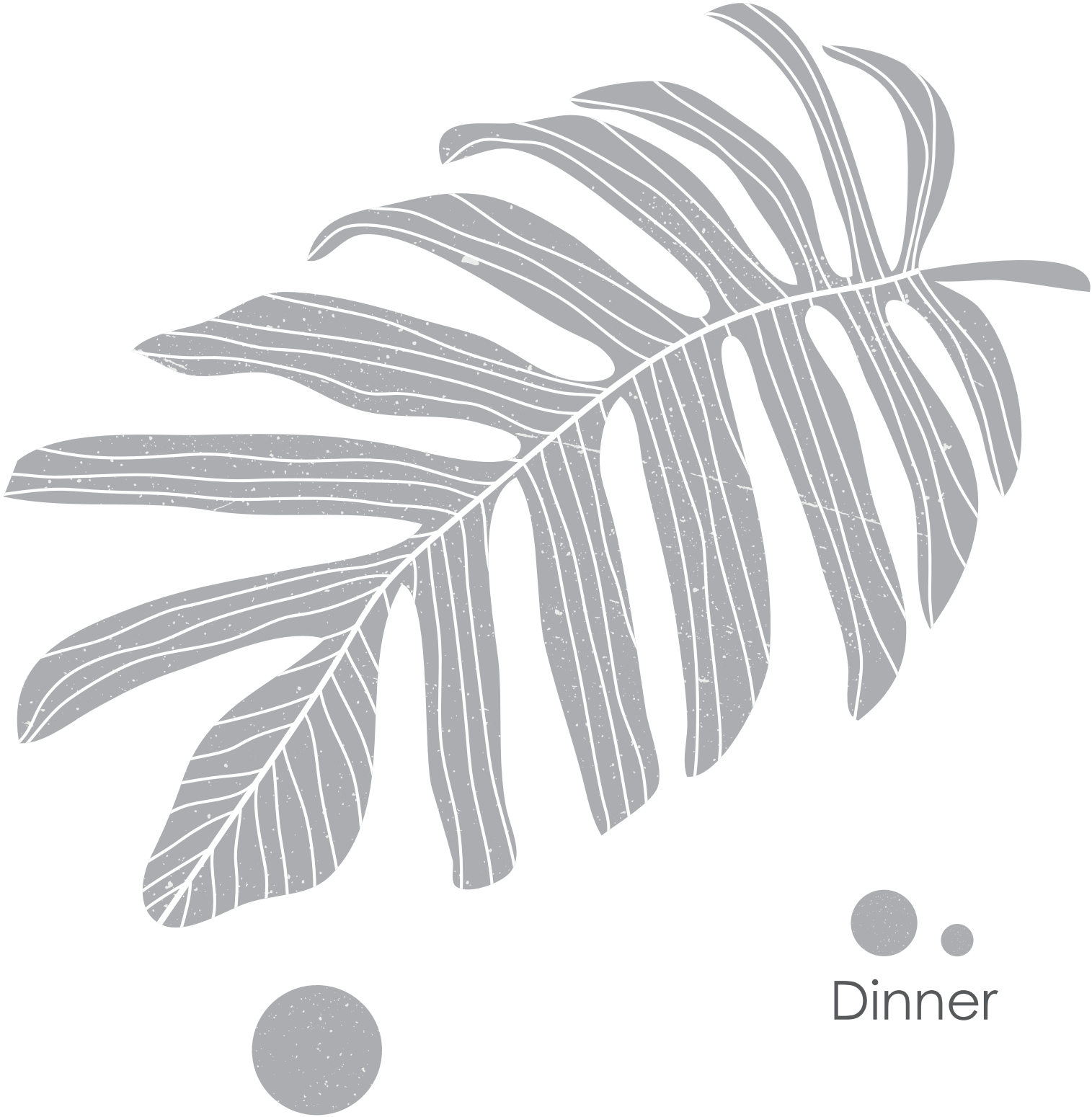

Dinner

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
APPETIZERS

Ψωμί/Κουβέρ
Bread/Cover Charge
Ποικιλία από ελληνικά ψωμιά, κριτσίνια, πιτάκια καλαμποκιού
συνοδευόμενη από extra παρθένο ελαιόλαδο και ελιές Καλαμών
Greek bread variety, breadsticks, corn flatbreads
with extra virgin olive oil and Kalamata olives
5 €

Τριλογία από ελληνικές αλοιφές
Μους ταραμά με αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Τζατζίκι με αβοκάντο
Μους κοπανιστής Μυκόνου με λιαστές τομάτες
Trilogy of Greek spreads
Tarama mousse with bottarga Messolonghi
Tzatziki with avocado
Mousse of Mykonian kopanisti cheese with sun-dried tomatoes
16 €

Καρπάτσιο μοσχαρίσιο
Σε κρούστα από παξιμάδι χαρουπιού, πίκλα αγκινάρας, γραβιέρα Μυκόνου,
ρόκα και αρώματα από μοσχολέμονο και τρούφα
Veal carpaccio
Carob crust, pickled artichoke, Mykonian graviera cheese, arugula, lime and truffle flavors
29 €

Ταρτάρ λαβράκι
Με τομάτα, χαλαπένιος, πίκλα από κρεμμύδι, μους αβοκάντο και καφίρ λάιμ
Sea bass tartare
With tomato, jalapenos, pickled onion, avocado and kaffir lime
28 €

Χταπόδι
Ψητό χταπόδι με φάβα Σχοινούσας, παντζάρια,
chips από σαλάμι αέρος και gastrique από παλαιωμένο μπαλσάμικο
Octopus
Grilled octopus with yellow split - pea purée from Schoinoussa,
salami chips and balsamic gastrique
28 €

Καλαμάρι
Σωτέ καλαμάρι με μους από λευκό ταραμά, σαλάτα με αλμύρα
και λαδολέμονο με φρέσκα μυρωδικά
Calamari
Calamari sauteed with white fish roe mousse, sea fennel salad
and olive oil with lemon and fresh herbs
29 €

Κροκέτα μουσακά
Πάνω σε αφράτη μπεσαμέλ με σκόρδο κονφί και κρέμα από ψητές τομάτες
Moussaka croquette
On a fluffy bechamel layer with garlic confit and roasted tomatoes cream
24 €

ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

Μπουράτα
Σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, βουβαλίσια μπουράτα, αγγούρι,
χώμα ελιάς, κρίταμο και βινεγκρέτ τομάτα-βασιλικό
Burrata
Multi-colored cherry tomatoes, buffalo burrata, cucumber, olive "soil",
sea fennel and tomato-basil vinaigrette
23 €

Μεσκλάν
Ανάμεικτα σαλατικά με γαρίδες, μάνγκο, πιπεριές Φλωρίνης, νιφάδες φινόκιο,
τραγανή κινόα και dressing με passion fruit
Mesclun
Mixed salad leaves with shrimps, mango, Florina peppers, fennel flakes,
crunchy quinoa and passion fruit dressing
26 €

Παντζάρια
Πολύχρωμα παντζάρια, κατσικίσιο τυρί σε κρούστα από καραμελωμένους ξηρούς καρπούς,
βινεγκρέτ από πράσινο μήλο, φιλέτα από πορτοκάλι και δροσερά φύλλα από παντζάρι
Beetroots
Multi-colored beetroots, goat cheese in a caramelized nutty crust, green apple vinaigrette,
orange fillets and fresh beet leaves
22 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / ΡΙΖΟΤΙ
PASTA / RISOTTI

Ριζότο μανιταριών
Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών, κρέμα από ταλέτζιο και λάδι τρούφας
Mushroom risotto
Forest mushroom mix, taleggio cream and truffle oil
29 €

Γιουβέτσι θαλασσινών
Με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, bisque γαρίδας και λάδι βασιλικού
Seafood giouvetsi
Risone pasta with shrimps, calamari, mussels, shrimp bisque and basil oil
38 €

Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα)
Με φρέσκο αστακό, σάλτσα από ψητές τομάτες, φρέσκα μυρωδικά και αρωματικό βούτυρο
Lobster pasta (for 2 persons)
With fresh lobster, roasted tomato sauce, fresh herbs and aromatic butter
140 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Bio κοτόπουλο

Αργομαγειρεμένο βιολογικό κοτόπουλο, μαριναρισμένο

σε μουστάρδα και βότανα, πουρέ από καρότο,

σαλάτα cous - cous και σάλτσα από τους ζωμούς του

Bio chicken

Slow cooked bio chicken marinated with mustard and herbs,

carrot mash,

cous - cous salad and jus

35 €

Σφυρίδα

Σφυρίδα σωτέ σε στρώμα από ριζότο μαγειρεμένο με σπανάκι,

κρέμα με μοσχολέμονο και μίνι σαλάτα με αρωματικά

White grouper

White grouper sauteed with spinach risotto, lime cream and mini salad with herbs

43 €

Φιλέτο μόσχου

Μοσχαρίσιο φιλέτο black angus, με πουρέ από βιολογικές πατάτες αρωματισμένο με τρούφα,

μανιτάρια king oyster, ψητά σπαράγγια και ζωμός από μοσχάρι

Veal fillet

Black angus veal fillet, bio potato mash flavored with truffle,

king oyster mushrooms, grilled asparagus and veal jus

52 €

JAPANESE

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS
Ενταμάμε / Edamame
8 €
Λαβράκι καρπάτσιο (με yuzu και σως από λάδι τρούφας)
Sea Bass Carpaccio (with yuzu and truffle oil sauce)
16 €

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS
Πικάντικη καβουροσαλάτα / Spicy Crab Salad
32 €
Ανάμεικτη τατάκι σαλάτα με dressing yuzu / Mix Tataki Salad with Yuzu Dressing
20 €

NIGIRI (2pcs)
Τόνος / Tuna
10 €
Λαβράκι / Sea Bass
10 €
Σολομός / Salmon
10 €
Γαρίδα / Shrimp
10 €

SASHIMI (4pcs)
Τόνος / Tuna
15 €
Λαβράκι / Sea Bass
12 €
Σολομός / Salmon
12 €
Γαρίδα / Shrimp
11 €

HOSO MAKI (6pcs)
Αγγούρι / Cucumber
9 €
Αβοκάντο / Avocado
10 €
Σολομός / Salmon
12 €
Τόνος / Tuna
14 €

URA MAKI / INSIDE OUT (8pcs)

Πικάντικος τόνος / Spicy tuna

17 €

Πικάντικος σολομός / Spicy salmon

16 €

Σολομός αβοκάντο / Salmon avocado

17 €

Ρολό γαρίδας τεμπούρα / Shrimp tempura roll

19 €

Ρολό Καλιφόρνια / California roll

16 €

SPECIAL ROLLS (8pcs)

Πικάντικο διπλό ρολό καβούρι / Spicy double crab roll

32 €

Γαρίδα τεμπούρα με σολομό τεριγιάκι / Shrimp tempura with salmon teriyaki

25 €

Ρολά λαχανικών με dressing από σουσάμι / Veggie rolls sesame dressing (6pcs)

17 €

Καψαλισμένος τόνος με wassabi zuke / Seared tuna wasabi zuke

24 €

Ρολό μοσχάρι wagyu / Beef wagyu roll

32 €

Ρολό σολομός volcano / Salmon volcano roll

26 €

Omakase

Επιλογές του Σεφ με θησαυρούς της θάλασσας

Chef's choice of treasures of the sea

150 €

Ρωτήστε μας για vegan επιλογές

σερβίρουμε ζυμαρικά gluten free-ολικής άλεσης με extra χρέωση

5 €

Please be informed on our vegan dishes

Whole grain gluten free pasta is served with an extra charge of

5 €

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU

Τοστ με ζαμπόν / γαλοπούλα, τυρί και τομάτα
Toasted sandwich with ham / turkey, cheese and tomato
10 €

Ομελέτα βουτύρου
Butter omelette
8 €

Μακαρόνια βουτύρου
Buttered spaghetti
10 €

Πένες με σπιτική σάλτσα τομάτας
Penne with homemade tomato sauce
12 €

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με τηγανητές πατάτες
Beef burger with French fries
15 €

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες
Chicken nuggets with French fries
14 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Πλατό με ποικιλία από φρούτα εποχής
Platter with variety of seasonal fruits
22 €

Τσιζκέικ
Με κομπόστα φράουλας αρωματισμένη με δυόσμο,
crumble αμυγδάλου και σορμπέ βατόμουρο
Cheesecake
With strawberry compote flavored with spearmint,
almond crumble and framboise sorbet
20 €

Προφιτερόλ
Ναμελάκα opalys βανίλια, ρευστή καραμέλα, σάλτσα σοκολάτας caramelia,
crumble φουντουκιού και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης
Profiterole
Opalys vanilla namelaka, caramel sauce, caramelia chocolate sauce,
hazelnut crumble and Madagascar vanilla ice cream
22 €

Πάβλοβα
Κρέμα από passion fruit, κομπόστα μάνγκο, τραγανή μαρέγκα αρωματισμένη με λάιμ και παγωτό καρύδα
Pavlova
Passion fruit crème, mango compote, crispy meringue flavored with lime and coconut ice cream
23 €

Επιλογές από sorbet (μάνγκο, λεμόνι, φράουλα)
Sorbet choice (mango, lemon, strawberry)
4 € ανά μπάλα / per scoop

ΠΟΤΑ / SPIRITS

	Glass	Bottle
Βότκα / Vodka		
Absolut	15 €	180 €
Smirnoff	15 €	180 €
Belvedere	20 €	250 €
Τζιν / Gin		
Gordon's	15 €	180 €
Tanqueray 10*	20 €	230 €
Hendrick's	20 €	230 €
Monkey 47	22 €	270 €
Τεκίλα / Tequila		
Jose Cuervo Silver Especial	15 €	180 €
Don Julio Blanco	22 €	270 €
Don Julio Anejo 1942	45 €	600 €
Ρούμι / Rum		
Bacardi	15 €	180 €
Havana Club 7 Anos	20 €	210 €
Ron Diplomatico	22 €	270 €
Ουίσκι / Whisky		
Haig Scotch Blended	15 €	180 €
Jameson Irish Blended	17 €	200 €
Jim Beam Kentucky Bourbon	17 €	200 €
Jack Daniel's Tennessee	18 €	210 €
Johnnie Walker Black Label Scotch Blended	20 €	230 €
Dimple Scotch Single Malt	20 €	230 €
Glenfiddich 12 years Scotch Single Malt	22 €	270 €

ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ ΠΟΤΑ / APERITIF & DIGESTIVE

Cointreau, Bailey's Irish Cream, Amaretto Disaronno, Jagermeister,

Fernet Branca, Campari, Kahlua, Malibu	12 €	
Limoncello, Ouzo	8 €	

ΚΟΝΙΑΚ & ΜΠΡΑΝΤΥ / COGNAC & BRANDY

Metaxa 7*	15 €	180 €
Hennessy V.S.O.P.	18 €	210 €
Remy Martin	18 €	210 €

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Draft beer	6 €
Μάμος / Mamos	7 €
Άλφα / Alfa	7 €
Μύθος / Mythos	7 €
Corona	8 €
Bud	8 €

ΚΟΚΤΕΪΛ / COCKTAILS

AMAZON COLLECTION

SIGNATURE COCKTAILS 19 €

Άμαζον Spritz, Aperol, Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι, Λικέρ Πορτοκάλι, Φυσικός Χυμός Λάιμ, Σιρόπι Τριαντάφυλλο και Πουρές Passion Fruit
Amazon Spritz, Aperol, Fresh Orange Juice, Orange Liqueur, Fresh Lime Juice, Rose Syrup and Passion Fruit Purée

Αταλάντη, Hendricks Τζιν, Αγγούρι, Σιρόπι Σαμπούκου και Χυμός Λάιμ
Atalanti, Hendricks Gin, Fresh Cucumber, Elderflower Syrup and Lime Juice

Ιππολύτη, Casamigos Mezcal, Ασπράδι Αυγού, Ελαιοσάκχαρο, Angostura Bitters και Πουρές Μανταρινιού
Hippolyte, Casamigos Mezcal, Egg White, Oleo Saccharum, Angostura Bitters and Mandarin Purée

Αντιόπη, Tanqueray No10, St. Germain, Σιρόπι Τζίντζερ, Χυμός Λάιμ και Πουρές Ανανά
Antiope, Tanqueray No10, St. Germain, Ginger Syrup, Lime Juice and Pineapple Purée

Μυρίνα, Bacardi Ρούμι, Χυμός Λάιμ, Φρέσκο Τζίντζερ, Ζάχαρη, Μπύρα με Τζίντζερ
Myrina, Bacardi Rum, Lime Juice, Fresh Ginger, Sugar, Ginger Beer

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΟΚΤΕΪΛ / CLASSIC COCKTAILS 16 €

Negroni, Gin, Campari, Martini Rosso

Pink Gin and Tonic, Τζιν, Τόνικ, Σταγόνες Ανγκοστούρα και Μπύρα Εσπεριδοειδών
Pink Gin and Tonic, Gin, Tonic, Dashes of Angostura and Citrus Ale

Gin Garden, Τζιν, Πράσινο Μήλο, Αγγούρι, Χυμός Λάιμ, Καφέ Ζάχαρη
Gin Garden, Gin, Green Apple, Cucumber, Lime Juice, Brown Sugar

ΚΟΚΤΕΙΛ ΜΕ ΡΟΥΜΙ / RUM BASED

Mojito, Λευκό Ρούμι, Λάιμ, Καφέ Ζάχαρη, Σόδα και Φρέσκια Μέντα
Mojito, White Rum, Lime, Brown Sugar, Soda and Fresh Mint

Pina Colada, Λευκό Ρούμι, Batida de Coco, Χυμός Ανανά και Γάλα Καρύδας
Pina Colada, White Rum, Batida de Coco, Pineapple Juice and Coconut Milk

Daiquiri, (Κλασικό ή Παγωμένο), Λευκό Ρούμι, Χυμός Λάιμ και Σιρόπι Ζάχαρης
Daiquiri, (Normal or Frozen), White Rum, Lime Juice and Sugar Syrup

Caipirinha, Ρούμι Cashaca, Λάιμ, Σιρόπι Ζάχαρης
Caipirinha, Cashaca Rum, Lime, Sugar Syrup

Cuba Libre, Μαύρο Ρούμι, Χυμός Λάιμ και Coca Cola
Cuba Libre, Black Rum, Lime Juice and Coca Cola

Mai Tai, Παλαιωμένο ρούμι, Λικέρ Πορτοκάλι, Λικέρ Αμυγδάλου και Χυμός Λάιμ
Mai Tai, Aged Rum, Orange liqueur, Almond Liqueur and Lime Juice

Zombie, Παλαιωμένο Ρούμι, Cointreau, Μπράντι, Χυμός Ανανά, Χυμός Πορτοκάλι, Γρεναδίνη, Φρέσκος Χυμός Λάιμ
Zombie, Aged Rum, Cointreau, Brandy, Pineapple juice, Orange Juice, Grenadine, Fresh Lime Juice

Mastiha Mojito, Λευκό Ρούμι, Λάιμ, Σκίνος Μαστίχα, Σιρόπι Ζάχαρης, Σόδα και Φρέσκια Μέντα
Mastiha Mojito, White Rum, Lime, Skinos Mastiha, Sugar Syrup, Soda and Fresh Mint

ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΕ ΒΟΤΚΑ / VODKA BASED

Espresso Martini, Βότκα, Kahlua, Bailey's, Εσπρέσσο
Espresso Martini, Vodka, Kahlua, Bailey's, Espresso

Appletini, Βότκα, Λικέρ Μήλο, Σιρόπι Ζάχαρης, Λάιμ
Appletini, Vodka, Apple Liqueur, Syrup Sugar, Lime

Cosmopolitan, Βότκα, Cointreau, Χυμός Κράνμπερι, Λάιμ
Cosmopolitan, Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime

Pornstar, Βότκα, Λικέρ Passion, Πουρές Passion, Σιρόπι Βανίλια, Χυμός Λάιμ, Σφηνάκι Prosecco
Pornstar, Vodka, Passion Liqueur, Passion Purée, Syrup Vanilla, Lime Juice, Shot Prosecco

Bloody Mary, Βότκα, Χυμός Τομάτας, Χυμός Λεμόνι, Χρένο, Ταμπάσκο, Αλάτι και Πιπέρι, Worcestershire, Σέλινο
Bloody Mary, Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Horseradish, Tabasco, Salt and Pepper, Worcestershire, Celery

ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΕ ΤΕΚΙΛΑ / TEQUILA BASED

Paloma, Τεκίλα, Φρέσκος Χυμός Λάιμ, Ροζ σόδα Γκρέιπφρουτ
Paloma, Tequila, Fresh Lime Juice, Pink Grapefruit soda

Tequila Sunrise, Τεκίλα, Χυμός Πορτοκάλι, Γρεναδίνη
Tequila Sunrise, Tequila, Orange Juice, Grenadine

Margarita (Κλασική ή Παγωμένη), Τεκίλα, Cointreau, Χυμός Λεμόνι
Margarita (Normal or Frozen), Tequila, Cointreau, Lemon Juice

ΑΦΡΩΔΗ ΚΑΙ ΑΠΕΡΙΤΙΒΟ ΚΟΚΤΕΪΛ / SPARKLING AND APERITIVO COCKTAILS

Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Σόδα
Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Soda

Rosato Mio Spritz, Ramazzotti Rosato, Τόνικ, Φύλλα Βασιλικού
Rosato Mio Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Basil Leaves

Rosato Duo Spritz, Ramazzotti Rosato, Τόνικ, Χυμός Κράνμπερι και Κύβοι Λάιμ
Rosato Duo Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Cranberry Juice and Lime Cubes

Kir Royale, Prosecco, Λικέρ από Μαύρα Φραγκοστάφυλα
Kir Royale, Prosecco, Crème de Cassis

Bellini, Prosecco, Χυμός Ροδάκινο
Bellini, Prosecco, Peach Juice

Mimosa, Prosecco, Χυμός Πορτοκάλι
Mimosa, Prosecco, Orange Juice

Rossini, Prosecco, Λικέρ Κρέμα Φράουλας
Rossini, Prosecco, Crème De Fraise

ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΕ ΟΥΙΣΚΙ / WHISKY BASED

Mint Julep, Bourbon Ουίσκι, Σιρόπι Ζάχαρης, Angostura Bitters, Φρέσκα Φύλλα Μέντας
Mint Julep, Bourbon Whisky, Sugar Syrup, Angostura Bitters, Fresh Mint Leaves

Classic Whisky Smash, Bourbon Ουίσκι, Λεμόνι, Σιρόπι Ζάχαρης, Φρέσκα Φύλλα Μέντας
Classic Whisky Smash, Bourbon Whisky, Lemon, Sugar Syrup, Fresh Mint Leaves