Flavor
Dinner

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
APPETIZERS

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

Τριλογία από ελληνικές αλοιφές
Μους ταραμά Μεσολογγίου, χούμους αρακά,
μους κοπανιστής Μυκόνου με λιαστές τομάτες
Trilogy of Greek spreads
Fish roe spread from Missolonghi, green pea hummus,
Mykonean ''kopanisti'' cheese mousse with sun-dried tomatoes
16 €

Τηγανητές πατάτες
French fries
12 €

Σεβίτσε λαβράκι
Λέτσε ντε τιγρέ μάνγκο (leche de tigre), καλαμπόκι, γλυκοπατάτα και κόλιανδρο
Seabass Ceviche
Mango "leche de Tigre", sweetcorn, sweet potato, and coriander
28 €

Ψητό χταπόδι
Με φάβα Σχοινούσας, ρόκα, ντοματίνια σωτέ και αρώματα τρούφας
Grilled octopus
with split-pea puree' from Schinoussa, arugula, sautè of cherry tomatoes, truffle aromas
28 €

Καλαμαράκια τηγανητά γόνος με μαύρο ταραμά
Fried baby squid with black fish roe dip
32 €

Ελληνικός Μουσακάς
Με αφράτη μπεσαμέλ, ραγού από prime μοσχάρι και ψητή μελιτζάνα
Greek moussaka
With fluffy bechamel sauce, prime veal ragout, and grilled eggplant
27 €

ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

Χωριάτικη
Τρίχρωμα τοματίνια, σορμπέ αγγουριού, πιπεριές, πίκλα κρεμμύδι, ελιές Καλαμών,
μους φέτα, κριτσίνια χαρουπιού, παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια και ξερή ρίγανη
Greek salad
Tri-colored cherry tomatoes, cucumber sorbet, bell peppers, pickled onion, Kalamon olives,
feta cheese mousse, carob breadsticks, virgin olive oil, fresh and dried oregano
18 €

Μυκονιάτικη
Με φακές μπελούγκα, τσίλι, κόλιανδρο,
κρεμμύδι, ανθότυρο και σκόνη λούζας
Mykonean salad
With beluga lentils, chili, coriander, onion,
anthotyro cheese, and local "louza" powder
20 €

Πράσινη
Πανδαισία λαχανικών με κατσικίσιο τυρί,
βινεγκρέτ φράουλας και καραμελωμένοι ξηροί καρποί
Green leafy salad
Mixed salad leaves with goat cheese,
strawberry vinaigrette, and caramelized dried nuts
18 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ
PASTA & RISOTTO

Μανιταριών
Ριζότο με porcini, portobello, ασπρομανίταρο, παρμεζάνα και λάδι τρούφας
Mushroom Risotto
Risotto with porcini, portobello, and button mushrooms with parmesan and truffle oil
30€

Ριζότο Αχινού
με βανίλια και κρέμα μαϊντανού
Sea urchin risotto
with vanilla and parsley cream
37€

Γιουβέτσι θαλασσινών
Με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, κυδώνια, αρωματική σάλτσα τομάτας, βασιλικό και άνηθο
Seafood "giouvetsi"
Risone (rice-shaped pasta) with shrimps, squid, mussels, cockles, aromatic tomato sauce, basil, dill
41€

Εικονικό ριζότο Vegan
με πουρέ καμένου κουνουπιδιού, διατροφική μαγιά, σπαράγγια και αφρό σόγιας
Virtual risotto (Vegan)
With charred cauliflower mash, nutritional yeast, asparagus, soy mousse
35€

Μακαρονάδα με καρότο
Με καρότο, κολοκύθι και τσιμιτσούρι μυρωδικών
Spaghetti with carrot
Carrot, zucchini, and herby chimichurri
30€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES

Βιολογικό κοτόπουλο
φιλέτο κοτόπουλο σε πουρέ κρεμμυδιού, με τσιπς πατάτας
και γλυκοπατάτας, τουρσί κρεμμύδι, σάλτσα παστιτσάδα
Bio chicken
Chicken fillet with onion mash, potato and sweet potato mash,
pickled onion, "pastitsada" tomato sauce.
37 €

Αρνί
Πόδι αρνιού σε φωλιά σελινόριζας, τσιγαριστά χόρτα
με λεμονάτο αυγολέμονο και σκόνη καμένου πράσου
Lamb
Lamb shank in a celery root nest, sauteed greens
with lemony "avgolemono" sauce, and charred leek powder.
38 €

Φιλέτο Flap Steak
Μαριναρισμένο σε τζίντζερ, κόλιανδρο, σκόρδο, συνοδευόμενο
με πουρέ καλαμποκιού και μους πράσινης καυτερής πιπεριάς
Flap Steak
Marinated with ginger, coriander, garlic.
Served with corn mash and green chili pepper mousse.
54 €

Λαβράκι στην σχάρα
Με καρότο, πορτοκάλι, αυγά ρέγγας και σάλτσα στιφάδο
Grilled Sea bass
With carrot, orange, herring roe, and "stifado" red sauce
38€

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
KIDS' MENU

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

Ομελέτα βουτύρου
Butter omelet
12 €

Μακαρόνια βουτύρου
Pasta with butter
10 €

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

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες
Chicken nuggets with French fries
15 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
DESSERTS

Γιαούρτι 2% με μέλι και καρύδια
Yoghurt 2% with honey and walnuts
12 €

Μαρέγκα δυόσμου
με ναμελάκα βανίλιας και γλυκό νεκταρίνι με παγωτό μασκαρπόνε
Spearmint meringue
with vanilla namelaka, nectarine sweet preserve and mascarpone ice cream
22 €

House Baklava
Με καραμελωμένο φύλλο, μους σοκολάτας με φυστικοβούτυρο και αλμυρή καραμέλα
House baklava
with caramelized phyllo, chocolate mousse with peanut butter and salted caramel
23 €

Black Forest Αλλιώς
Ναμελάκα σοκολάτας με κραμπλ και παγωτό βύσσινο
Black forest with a twist
Chocolate namelaka with crumble and sour cherry ice cream
24 €

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

Φρουτοσαλάτα
Fruit salad
22 €

NON ALCOHOLIC

Soft Drinks (great selection)	5 €
Juice (various flavours)	5 €
RedBull	5 €
Natural Mineral Water 1L	7 €
Sparkling water 0.75L	9 €

ΠΟΤΑ / SPIRITS

Vodka	**Glass**	**Bottle**
Absolut	15 €	180 €
Smirnoff	15 €	180 €
Belvedere	20 €	250 €
Gin		
Gordon's	15 €	180 €
Tanqueray 10*	20 €	230 €
Hendrick's	20 €	230 €
Monkey 47	22 €	270 €
Tequila		
Jose Cuervo Silver Especial	15 €	180 €
Don Julio Blanco	22 €	270 €
Don Julio Anejo 1942	45 €	600 €
Rum		
Bacardi	15 €	180 €
Havana Club 7 Anos	20 €	210 €
Ron Diplomatico	22 €	270 €
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 €

APERITIF & DIGESTIVE

Cointreau	12 €
Bailey'sIrishCream	12 €
AmarettoDisaronno	12 €
Jägermeister	12 €
FernetBranca	12 €
Campari	12 €
Kahlua	12 €
Malibu	12 €
Limoncello	8 €
Ouzo	8 €

COGNAC & BRANDY

Metaxa 7*	15 €	180 €
Hennessy	18 €	210 €
Remy Martin	18 €	210 €

BEERS

Draft beer 0,50L	6 €
Mamos	7 €
Alfa	7 €
Mythos	7 €
Corona	8 €
Bud	8 €

COCKTAILS

AMAZON COLLECTION

SIGNATURE COCKTAILS 19 €

Amazon Spritz, Aperol, Fresh Orange Juice, Orange Liqueur, Fresh Lime Juice, Rose Syrup and Passion Fruit Purée

Atalanti, Hendricks Gin, Fresh Cucumber, Elder flower Syrup and Lime Juice

Hippolyte, Casamigos Mezcal, Egg White, Oleo Saccharum, Angostura Bitters and Mandarin Purée

Antiope, Tanqueray No10, St. Germain, Ginger Syrup, Lime Juice and Pineapple Purée

Myrina, Bacardi Rum, Lime Juice, Fresh Ginger, Sugar, Ginger Beer

CLASSIC COCKTAILS 16 €

GIN BASED

Negroni, Gin, Campari, Martini Rosso

Pink Gin and Tonic, Gin, Tonic, Dashes of Angostura and Citrus Ale

Gin Garden, Gin, Green Apple, Cucumber, Lime Juice, Brown Sugar

RUM BASED

Mojito, White Rum, Lime, Brown Sugar, Soda and Fresh Mint

Pina Colada, White Rum, Batida de Coco, Pineapple Juice and Coconut Milk

Daiquiri, (Normal or Frozen), White Rum, Lime Juice and Sugar Syrup

Caipirinha, Cashaca Rum, Lime, Sugar Syrup

Cuba Libre, Black Rum, Lime Juice and Coca Cola

Mai Tai, Aged Rum, Orange liqueur, Almond Liqueur and Lime Juice

Zombie, Aged Rum, Cointreau, Brandy, Pineapple juice, Orange Juice, Grenadine, Fresh Lime Juice

Mastiha Mojito, White Rum, Lime, Skinos Mastiha, Sugar Syrup, Soda and Fresh Mint

VODKA BASED

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

Appletini, Vodka, Apple Liqueur, Syrup Sugar, Lime

Cosmopolitan, Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime

Pornstar, Vodka, Passion Liqueur, Passion Purée, Syrup Vanilla, Lime Juice, Shot Prosecco

Bloody Mary, Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Horseradish, Tabasco, Salt and Pepper, Worcestershire, Celery

TEQUILA BASED

Paloma, Tequila, Fresh Lime Juice, Pink Grapefruit soda

Tequila Sunrise, Tequila, Orange Juice, Grenadin

Margarita (Normal or Frozen), Tequila, Cointreau, Lemon Juice

SPARKLING AND APERITIVO COCKTAILS

Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Soda

Rosato Mio Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Basil Leaves

Rosato Duo Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Cranberry Juice and Lime Cubes

Kir Royale, Prosecco, Crème de Cassis

Bellini, Prosecco, Peach Juice

Mimosa, Prosecco, Orange Juice

Rossini, Prosecco, Crème De Fraise

WHISKY BASED

Mint Julep, Bourbon Whisky, Sugar Syrup, Angostura Bitters, Fresh Mint Leaves

Classic Whisky Smash, Bourbon Whisky, Lemon, Sugar Syrup, Fresh Mint Leaves