

MENΟΥ

Φρεσκοψημένο λαδόψωμο και μαριναρισμένες ελιές - **3**

Τριλογία απο αλοιφές (ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, τυροκαυτερή) με τραγανές λαδόπιτες - **11 VEG**

Σαλάτα τομάτα & τοματίνια με ξύγαλο, πιπεριές, πίκλα αγγούρι, χαρουποπαξιμαδα & ελαιόλαδο - **12 VEG**

Ψητές καρδιές μαρουλιού με σάλτσα Caesar's, γραβιέρα, gremolata και σαλάμι Λευκάδος - **11 GF**

Γαρίδα ταρτάρ σαγανάκι με κρέμα φέτας και κράκερ ρυζιού με πουδρα τομάτας - **18 GF**

Χταπόδι "καρπάσιο" με σαλάτα φάβας και γλυκόξινη κόκκινη πιπεριά - **17 GF**

Μοσχαρίσιο καρπάσιο "γιαουρτλού" με τραγανή λαδόπιτα και ανθό αλατιού - **14**

Χόρτα σχάρας με δυόσμο, μυζήθρα και τομάτα ριγανάδα - **7 VEG, GF**

Τηγανιτές μπάμιες με κOURKΟΥΤΙ, ΠάΠΡΙΚΑ και Κέτσαπ καρότου με τσίλι - **8,5 VEG**

Τυροπιτάκια τρίγωνα με καπνιστό Μετσοβόνη, φέτα, θυμαρίσιο μέλι και σουσάμι - **12 VEG**

Σνίτσελ μελιτζάνας με κρέμα μπριάμ, γιαούρτι και καπνιστό τυρί - **14 VEG**

Χειροποίητη ορεπ πίτα σουβλάκι με μαριναρισμένο χοιρινό, τζατζίκι και τομάτα - **14**

Κεμπάπ προβατίνα με κρέμα τομάτας, γιαούρτι και χειροποίητη πίτα - **14**

Ψάρι ημέρας πλακί με πατάτες, τομάτα και ελαιόλαδο - **16 GF**

Τιραμισού με Ελληνικό καφέ και παγωτό τριαντάφυλλο - **8**

Μούς γιαουρτιού με λευκή σοκολάτα, πράσινο μήλο και δυόσμο - **9**

Τσουρέκι και κρέμα σοκολάτας, με φουντούκι και παγωτό μαστίχα - **9**

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Συνοδεύονται με τραγανά πιτάκια και chutney

Κασέρι Κοζάνης με βασιλομανίταρο και τρούφα (100γρ) - **7,5**

Οινοσπερίτης Ίου (100γρ) - **7,5**

Μανούρι Αέρος Γρεβενών (100γρ) - **7,5**

Σαλάμι Μαύρη Παπαρούνα (50γρ) - **5**

Παστράμι με πιπέρι (50γρ) - **4,5**

Πρόβειο Σύγκλινο Μεσσηνίας (50γρ) - **4,5**

VEG: Vegetarian GF: Gluten free

MENU

Freshly baked olive oil bread with oregano and marinated olives - **3**

Traditional spreads (fish roe taramosalata, tzatziki, spicy cream cheese) with crispy pita breads - **11 VEG**

Tomato&cherry tomatoes salad with local creamy sour cheese, peppers, pickled cucumber, carob rusks & olive oil - **12 VEG**

Grilled lettuce hearts with Ceasar's sauce, gruyere, gremolata and salami from Lefkada - **11 GF**

Shrimp tartare "saganaki" with feta cream & rice crackers with tomato powder - **18 GF**

Octopus carpaccio with fava beans salad, sweet & sour red pepper - **17 GF**

Beef carpaccio "giaourtlou" with crispy olive oil pita bread and fleur de sel - **14**

Grilled seasonal greens with mint, grated local mizithra cheese & grated tomato riganada - **7 VEG,GF**

Fried okra with batter, paprika and homemade spicy carrot ketchup - **8,5 VEG**

Fried mini cheese pies with smoked Metsovone cheese, feta, thyme honey & sesame - **12 VEG**

Eggplant "schnitzel" with vegetables briam cream, yogurt & smoked cheese - **14 VEG**

Homemade open pita bread "souvlaki" with marinated pork, "tzatziki" & tomato - **14**

Mutton kebab with tomato cream, yogurt & homemade pita bread - **14**

Fish of the day (plaki) with roasted potatoes, tomato & olive oil - **16 GF**

Tiramisu with Greek coffee aroma and rose ice cream - **8**

Yogurt mousse with white chocolate, green apple & mint - **9**

Tsoureki and chocolate cream, hazelnuts & mastic ice cream - **9**

GREEK CHEESE AND CHARCUTERIE

Served with crispy pita bread & chutney

Kasseri from Kosani with king oyster mushroom & local truffle (100gr) - **7,5**

Oinosperitis from Ios island (100gr) - **7,5**

Manouri from Grevena (100gr) - **7,5**

Spiced Salami from Drama (50gr) - **5**

Beef Pastrami with black pepper (50gr) - **4,5**

Sheep Siglino smoked cold cut from Messinia (50gr) - **4,5**

VEG: Vegetarian **GF: Gluten free**

