



Bread platter (V)

extra virgin olive oil, 'fleur de sel' from Messolonghi

Πλατό με ψωμί (V)

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού Μεσολογγίου

5

Appetizers & Salads

Greek fish soup

grouper, scorpion fish, saffron, lemon

Κακαβιά

σφυρίδα, σκορπίνα, σαφράν, λεμόνι

15

Wild seabass carpaccio

piment d'Espelette, extra virgin olive oil,

lemon, Messolonghi bottarga

Carpaccio από πελαγίσιο λαβράκι

piment d'Espelette, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,

λεμόνι, αυγοτάραχο Μεσολογγίου

23

Grilled Amvrakikos Shrimp

roasted Florina peppers coulis, chives

Γαρίδες Αμβρακικού σχάρας

κουλί από ψητές πιπεριές Φλωρίνης, σχοινόπρασο

23

Green salad

baby gem lettuce, red currants, goat cheese,

Evrytania prosciutto chips, grape molasses

Πράσινη σαλάτα

μαρούλι baby gem, φραγκοστάφυλλα, κασικίσιο τυρί,

τσιπς από προσούτο Ευρυτανίας, πετιμέζι

20

Legume mix (V)

dried figs, spring onions, herbs, aged vinegar,

Xigalo cheese from Siteia

Οσπριάδα (V)

αποξηραμένα σύκα, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά,

παλαιωμένο ξίδι, ξίγαλο Σπείας

19

Signatures

Tartare 'soutzoukakia'

beef fillet, Middle Eastern spices, tomato confit

Ταρτάρ «σουτζουκάκια»

μοσχαρίσιο φιλέτο, ανατολίτικα μπαχαρικά,
κονφί ντομάτας

23

Fresh octopus stew

potato aioli, caramelized pearl onions,
fig vinegar, stifado sauce

Φρέσκο χταπόδι στιφάδο

aioli πατάτας, καραμελωμένα κοκάρια,
ξίδι από σύκα, σάλτσα στιφάδο

26

Lobster 'giouvetsi'

roasted tomato, lobster butter with red pepper flakes

Γιουβέτσι αστακού

ψητή ντομάτα, βούτυρο αστακού με μπούκοβο

30

Fish & Meat

Paccheri with burrata (V)

sauce of roasted cherry tomatoes, basil

Paccheri με burrata (V)

σάλτσα από ψητά ντοματίνια, βασιλικός

22

Grilled swordfish

roasted beetroot risotto, hazelnuts

Ξιφίας σχάρας

ριζότο ψητού παντζαριού, φουντούκι

35

Sautéed grouper

boiled potato, morel mushrooms à la crème, lemon

Σφυρίδα σοτέ

βραστή πατάτα,μανιτάρια μορχέλες à la crème, λεμόνι

42

Cretan skioufichta pasta with spare ribs

Black Angus beef, beef sauce, cardamon, blue cheese cream Kyano

Σκιουφιχτά Κρήτης με μοσχαρίσια πλευρά

μοσχάρι Black Angus, σάλτσα μοσχαριού,
κάρδαμο, κρέμα μπλε τυριού Κυανό

34

Lamb duo

lamb mousseline with Cretan graviera cheese, artichoke purée,
lamb sauce with lemon thyme

Duo αρνιού

μουσελίν αρνιού με γραβιέρα Κρήτης, πουρές αγκινάρας,
σάλτσα αρνιού με λεμονοθύμαρο

40

Fish of the day (200 gr)

please ask the waiter for today's selection
served with boiled vegetables & lemon sauce

Ψάρι ημέρας (200 γρ.)

παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας
συνοδεύεται με βραστά λαχανικά & σάλτσα λεμονιού

42

Beef cut of the day

please ask your server for today's selection
served with potato écrasé & asparagus

Μοσχαρίσια κοπή ημέρας

παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας
συνοδεύεται με πατάτα εκραζέ & σπαράγγια

45