



## All Day Menu

Served between 11:00 – 23:00 | Σερβίρεται μεταξύ 11:00 – 23:00

### Bread | Ψωμί (VG)

accompanied by extra virgin olive oil and the chef's dip of the day  
συνοδευόμενο από εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και ντιπ ημέρας

5

## Starters & Salads | Ορεκτικά & Σαλάτες

### Crème brulée φέτας | Feta cheese crème brulée

feta cheese, watermelon, mint vinaigrette  
φέτα, καρπούζι και vinaigrette μέντας

14

### Salmon Carpaccio | Carpaccio Σολομού

piment d'Espelette, lime, chives, herbs, extra virgin olive oil  
σχοινόπρασο, μοσχολέμονο, πιπέρι Espelette και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

17

### Burrata (V)

cherry tomatoes compote, strawberries, fermented strawberry vinegar & green olive oil  
κομπόστα από ντοματίνια, φράουλες, ξίδι από φράουλες σε ζύμωση & αγουρέλαιο

17

### Chicken Caesar salad | Σαλάτα Caesar με κοτόπουλο

iceberg, sourdough croutons, Caesar dressing  
iceberg, κρουτόν από προζυμένιο ψωμί, σάλτσα Caesar

18

### Ελληνική Σαλάτα | Greek Salad (V)

cherry tomatoes, capers, pickled onion, cucumber, carob rusks, galomizithra cheese from Crete  
ντοματίνια, κάπαρη, πίκλα κρεμμύδι, αγγούρι, παξιμάδια χαρουπιού, γαλομυζήθρα Κρήτης

18

## Pasta, Risotto | Ζυμαρικά, Ριζότο

### Paccheri (V)

roasted cherry tomatoes sauce, basil, xigalo cheese from Siteia  
σάλτσα από ψητά ντοματίνια, βασιλικός, ξύγαλο Σητείας

21

### Shrimp orzo a la saganaki | Κριθαρότο Γαρίδας "σαγανάκι"

tomato sauce, chili flakes, feta cheese, parsley  
σάλτσα ντομάτας μπούκοβο, φέτα & μαϊντανός

28

### Risotto

grilled chicken breast, sage, lemon, parmesan crumble  
ψητό στήθος κοτόπουλο, φασκόμηλο, λεμόνι, crumble παρμεζάνας

30

## Fish | Ψάρι

### Grilled sea bass | Πελαγίσιο λαβράκι σχάρας

seasonal greens, mustard sauce with marinated tomato  
χόρτα εποχής, σάλτσα μουστάρδας με ντομάτα μαρινέ

32

### Grilled fresh salmon fillet | Φιλέτο φρέσκου σολομού στη σχάρα

bulgur with cucumber, mint and lemon  
πλιγούρι με αγγούρι, δυόσμο και λεμόνι

29

## Meat | Κρέας

### Braised lamb shank | Αρνίσιο κότσι μπρεζέ

trahana, staka butter from Crete, lamb sauce with rosemary  
τραχανάς, στακοβούτυρο, σάλτσα αρνιού με δεντρολίβανο

34

### Beef cut of the day | Μοσχαρίσια κοπή ημέρας

please ask your server for today's selection, served with grilled seasonal vegetables.

παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας,  
συνοδεύεται με λαχανικά σχάρας & Béarnaise sauce

55

### Smashed beef burger

American Angus, onion brûlée, smoked 'metsovone' cheese, pastrami,  
homemade BBQ mayo sauce, served with french fries

American Angus, κρεμμύδι brûlée, καπνιστό μετσοβόνη, παστράμι,  
οπιτική BBQ mayo sauce, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

25

## Light Snacks

Served between 11:00 -18:00 | Σερβίρεται μεταξύ 11:00 - 18:00

### Toasted sandwich

choice of: Smoked turkey, cheese, tomato, ham, cheese, tomato

Served with french fries

επιλογή από: καπνιστή γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα ή ζαμπόν, τυρί, ντομάτα

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

11

### Chicken club sandwich | Club sandwich με κοτόπουλο

tomato, bacon, iceberg, egg, mayo, served with french fries

ντομάτα, μπέικον, iceberg, αυγό, μαγιονέζα, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

20

### Open faced avocado sandwich | Ανοιχτό σάντουιτς με αβοκάντο

multigrain bread, smoked salmon

πολύσπορο ψωμί, καπνιστός σολομός

14

### Vegetarian Ciabatta Sandwich (V)

garlic Mayo, roasted seasonal veggies, "galomyzithra" cheese from Crete

served with green salad

μαγιονέζα σκόρδου, ψητά λαχανικά εποχής, γαλομυζήθρα Κρήτης

σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

16

## Desserts

### Tarte Vibrato

chocolate and caramel flavoured with passion fruit & peanuts

σοκολάτα και καραμέλα αρωματισμένη με passion fruit & φιστίκι

13

### Tiramisu

light cream espresso & maple cream | απαλή κρέμα espresso & σφένδαμο

13

### Lemon Pie

lemon cream, almond & meringue | κρέμα λεμονιού, αμύγδαλο & μαρέγκα

15

### Πλατώ με φρούτα εποχής | Seasonal fruit platter

12

### Ποικιλία παγωτών & σορμπέ | Selection of ice cream & sorbet

please ask your server for our suggestions | ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές

ανά μπάλα | per scoop

6

(V) Vegetarian | (VG) Vegan

Please inform our staff of any food allergies or intolerances. The oil used for frying is sunflower oil. The oil for salads and cooking is extra virgin olive oil. The feta is a P.D.O. (Protected Designation of Origin) product from Epirus, Greece. The honey is a P.G.I. (Protected Geographical Indication) product from Kalavryta, Greece. All prices are in euros (€) and include all legal taxes (V.A.T. and municipal tax). Police Responsible: Dimas Christos. The shop is obliged to have printed complaint forms available for customers in a special location next to the exit. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)