

---

## Starters € Ορεκτικά

---

Soup of the day <b>(V+)</b>	6.00	Σούπα ημέρας <b>(V+)</b>
Bread with dips and breadsticks (for 2 persons)	3.00	Ψωμί με ντιπ και κριτσίνια (για 2 άτομα)
Trilogy collection of creamy appetizers Tarama, Tzatziki, Eggplant salad and pitta bread <b>(V)</b>	6.50	Τριλογία αλοιφών Ταραμάς, Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, πίτα <b>(V)</b>
Traditional tomatoballs With yogurt sauce with paprika <b>(V+)</b>	7.00	Παραδοσιακοί ντοματοκεφτέδες Με σως γιαουρτιού με πάπρικα <b>(V+)</b>
Falafel with tahini sauce <b>(V++)</b>	7.50	Φαλάφελ με ταχίνι σως <b>(V++)</b>
French fried potatoes <b>(V++)</b>	6.00	Πατάτες τηγανητές <b>(V++)</b>
Grilled mushrooms <b>(V++)</b>	7.70	Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα <b>(V++)</b>
Santorini fava beans (of Santorini) <b>(V++)</b>	7.50	Φάβα Σαντορίνης <b>(V++)</b>
Grilled asparagus Grilled asparagus with parmesan cheese, quail egg with Hollandaise sauce <b>(V+)</b>	11.00	Σπαράγγια στη σχάρα Φρέσκα σπαράγγια με αυγό ορτικιού, φλέικς παρμεζάνας και σως ολλανδέζ <b>(V+)</b>
Fried feta cheese With sesame seeds and cherry tomato jam <b>(V+)</b>	7.50	Τηγανητή φέτα με σουσάμι και μαρμελάδα ντοματίνι <b>(V+)</b>
Fried squid (calamari)* with sweet chili sauce <b>(V)</b>	12.00	Καλαμαράκια* τηγανητά με γλυκιά τσίλι σως <b>(V)</b>
Salmon tartare With toasted black bread <b>(V)</b>	12.00	Ταρτάρ σολομού Με φρυγανισμένο μαύρο ψωμί <b>(V)</b>
Shrimp ceviche In avocado nest <b>(V)</b>	16.00	Σεβίτσε γαρίδας Σε φωλιά αβοκάντο <b>(V)</b>
Grilled octopus* Grilled octopus with fava beans, black garlic and caramelized onions <b>(V)</b>	17.00	Χταπόδι* σχάρας Χταπόδι σχάρας με φάβα, μαύρο σκόρδο και καραμελομένα κρεμμύδια <b>(V)</b>

---

## Salads € Σαλάτες

---

<b>Greek Traditional Salad (choriatiki)</b> Fresh tomato, cucumber, feta cheese and peppers <b>(V+)</b>	<b>8.20</b>	<b>Χωριάτικη</b> Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά <b>(V+)</b>
<b>Santorini Salad</b> Small tomatoes, cucumber, caper, onion, marinated anchovies, caper leaves, rusks, Santorini's cheese <b>(V+)</b>	<b>11.80</b>	<b>Σαλάτα Σαντορινιά</b> Ντοματίνια, αγγούρι, κάπαρη, κρεμμύδι, γαύρος μαρινάτος, καπαρόφυλλα, παξιμάδια, Σαντορινιό τυρί <b>(V+)</b>
<b>"Harmony" Salad</b> Fresh vegetable salad with smoked salmon, mango and citrus dressing <b>(V)</b>	<b>14.00</b>	<b>Σαλάτα "Αρμονία"</b> Σαλάτα φρέσκων λαχανικών με καπνιστό σολομό, μάνγκο και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών <b>(V)</b>
<b>"Psatha" Salad</b> Green salad with baby arugula, lola green, prosciutto, melon, balsamic dressing and parmesan flakes	<b>12.50</b>	<b>Σαλάτα "Psatha"</b> Πράσινη σαλάτα με μπειμπι ρόκα, λόλα πράσινη, προσούτο, πεπόνι, ντρέσινγκ βαλσάμικο και φλέικς παρμεζάνας
<b>"Volcano" salad</b> Chinese cabbage with suite chili sauce and touches of yogurt <b>(V+)</b>	<b>12.50</b>	<b>Σαλάτα "Volcano"</b> Κινέζικο λάχανο με σουίτ τσίλι σως και πινελιές γιαουρτιού <b>(V+)</b>

---

## Pasta / Risotto € Πάστα / Ριζότο

---

<b>Tagliatelle with chicken fillet</b> Tagliatelle with chicken fillet, asparagus, mushrooms, sour cream and parmesan cheese	<b>14.00</b>	<b>Ταλιατέλες με τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλο</b> Ταλιατέλλες, φιλέτο κοτόπουλο, σπαράγγια, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα
<b>Garlic spaghetti</b> Fresh cherry tomatoes, garlic confit, and parsley oil <b>(V+)</b>	<b>9.50</b>	<b>Σκορδομακάρονα</b> Φρέσκα ντοματίνια, σκόρδο κόνφιτ, και λαδι μαϊντανού <b>(V+)</b>
<b>Napoli spaghetti</b> With fresh tomato sauce and basil <b>(V+)</b>	<b>9.00</b>	<b>Σπαγγέτι Νάπολι</b> Με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και βασιλικό <b>(V+)</b>
<b>Shrimp* spaghetti</b> Shrimps*, fresh tomato sauce, roasted feta cheese and basil <b>(V)</b>	<b>24.00</b>	<b>Γαριδομακαρονάδα*</b> Γαρίδες*, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, ψητή φέτα και βασιλικό <b>(V)</b>
<b>Lobster* pasta</b> Lobster*, basil pesto, fresh tomato sauce, onions, garlic, wine <b>(V)</b>	<b>58.00</b>	<b>Αστακομακαρονάδα*</b> Αστακός*, πέστο βασιλικού, σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, σκόρδο, κρασί <b>(V)</b>
<b>Seafood barley (Guvetsi)</b> Shrimp*, mussels, squid*, saffron, parmesan cheese <b>(V+)</b>	<b>17.00</b>	<b>Κριθαρότο θαλασσινών (Γιουβέτσι)</b> Γαρίδες*, μύδια, καλαμάρι*, σαφράν, παρμεζάνα <b>(V+)</b>
<b>Risotto with smoked fresh tomatoes,</b> basil and parmesan <b>(V)</b>	<b>11.00</b>	<b>Ριζότο με καπνιστή φρέσκια ντομάτα,</b> βασιλικό και παρμεζάνα <b>(V)</b>
<b>Risotto with smoked eel</b> and fennel cream <b>(V+)</b>	<b>19.80</b>	<b>Ριζότο με καπνιστό χέλι</b> και κρέμα φινόκιο <b>(V+)</b>
<b>Risotto "Gemista"</b> With cherry tomatoes, pepper and mint oil <b>(V+)</b>	<b>12.00</b>	<b>Ρίζοτο "γεμιστά"</b> Με ντοματίνια, πιπεριά και λάδι δυόσμου <b>(V+)</b>

---

## Main Courses € Κυρίως Πιάτα

---

<b>Traditional Moussaka</b> 10.50	Παραδοσιακός Μουσακάς
<b>Moussaka for vegetarians (V)</b> 10.50	Μουσακάς για χορτοφάγους (V)
<b>Lamb shank*</b> 19.80 With mashed potatoes and saffron	<b>Αρνί κότσι*</b> Με πουρέ πατάτας και σαφράν
<b>Chicken fillet</b> 14.50 Grilled chicken fillet with celery puree and green salad	<b>Κοτόπουλο φιλέτο</b> Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με πουρέ σελινόριζας και πρασινη σαλάτα
<b>Lamb chops* with aromatic herb crust</b> 19.00 Grilled lamb chops with aromatic herbal crust baby potatoes and garlic mayonnaise	<b>Αρνίσια παϊδάκια* με αρωματική κρούστα</b> Παϊδάκια αρνίσια στη σχάρα με αρωματική κρούστα βοτάνων πατάτες μπειμπι και μαγιονέζα σκόρδου
<b>Pork kontosouvli</b> 13.00 Pork kontosouvli with tzatziki, pitta bread and traditional French-fried potatoes	<b>Κοντοσούβλι χοιρινό</b> Κοντοσούβλι χοιρινό με τζατζίκι, πίτα και παραδοσιακές τηγανητές πατάτες
<b>Chicken kontosouvli</b> 14.00 Chicken kontosouvli with tzatziki, pitta bread and traditional French-fried potatoes	<b>Κοντοσούβλι κοτόπουλο</b> Κοντοσούβλι κοτόπουλο με πίτα, τζατζίκι και παραδοσιακές τηγανητές πατάτες
<b>Burger (100% Beef) classic</b> 13.00 In brioche bread with iceberg, tomato, onion, mayonnaise, ketchup and traditional French-fried potatoes	<b>Burger (100% Μοσχαρίσιο) κλασικό</b> Σε ψωμί brioche με iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι, μαγιονέζα, κέτσαπ και τηγανητές πατάτες
<b>Cheeseburger (100% Beef)</b> 14.00 In brioche bread with cheese, bacon iceberg, tomato, onion, mayonnaise, ketchup and traditional French-fried potatoes	<b>Cheeseburger (100% Μοσχαρίσιο)</b> Σε ψωμί brioche με τυρί, μπέικον, iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι, μαγιονέζα, κέτσαπ και τηγανητές πατάτες
<b>Stuffed Brisket</b> 14.00 Brisket stuffed with sun-dried tomato, Naxos gruyere and fava of Santorini with lemon dressing	<b>Ψαρονέφρι γεμιστό</b> Ψαρονέφρι γεμιστό με λιαστή ντομάτα, γραβιέρα Νάξου και φάβα Σαντορίνης με ντρέσινγκ λεμονιού
<b>Ribeye Black Angus</b> 32.00 Ribeye Black Angus with baby potatoes, small tomatoes and black garlic sauce	<b>Ribeye Black Angus</b> Ribeye Black Angus με πατάτες baby, ντοματίνια και κέτσαπ μαύρου σκόρδου

---

## Seafood € Θαλασσινά

---

<b>Grilled Squid (calamari)*</b> 15.00 With киноa salad, garlic mayonnaise and lemon dressing (V)	<b>Καλαμάρι* σχάρας</b> με σαλάτα κινόα, μαγιονέζα σκόρδου και ντρέσινγκ λεμόνι (V)
<b>Roasted salmon</b> 17.50 Roasted salmon with black lentils salad beluga beetroot pomegranate and citrus dressing (V)	<b>Σολομός (φιλέτο) ψητός</b> Σολομός ψητός με σαλάτα μαύρες φακές μπελούγκα πατζάρι ρόδι και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών (V)
<b>Sea bass</b> 23.00 With tabouleh salad, eggplant mousse and mustard dressing (V)	<b>Λαβράκι</b> με σαλάτα ταμπουλέ σέσκουλα σωτέ μους μελιτζάνας και ντρέσινγκ μουστάρδας (V)
<b>Sea bream</b> 21.00 With basmati rice, avocado mousse and mustard dressing (V)	<b>Τσιπούρα</b> Με ρύζι μπασμάτι, μους αβοκάντο και ντρέσινγκ μουστάρδας (V)
<b>Grilled lobster* (V)</b> 72.00 With basmati rice and grilled vegetables (price per kilo)	<b>Αστακός* ψητός (V)</b> Με ρύζι μπασμάτι και ψητά λαχανικά (τιμή ανά κιλό)
<b>Variety of fish (for 2 persons)</b> 48.00 Sea bream or sea bass, squid, octopus, mussels, served with basmati rice and grilled vegetables (V)	<b>Ποικιλία ψαρικών (για 2 άτομα)</b> Τσιπούρα ή λαυράκι, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι και ψητά λαχανικά (V)
<b>Shells Seafood variety (for 2 persons)</b> 78.00 Lobster, shrimp, squid, octopus, mussels, served with basmati rice and roasted vegetables (V)	<b>Ποικιλία θαλασσινών (για 2 άτομα)</b> Αστακός, γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια, σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι και ψήτα λαχανικά (V)

---

## Desserts € Επιδόρπια

---

Tiramisu	8.00	Τιραμισού
Crème Brûlée with banana and Oreo biscuits	7.80	Κρεμ μπρουλέ με μπανάνα και μπισκότο Oreo
Baklava	8.40	Μπακλαβάς
Chocolate Soufflé with ice cream	9.00	Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό

---

### VEGETARIAN SYMBOLS EXPLANATION

### ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

---

Suitable for Vegans	<b>(V++)</b>	Κατάλληλο για Vegans
Suitable for Lacto-Vegetarians	<b>(V+)</b>	Κατάλληλο για Lacto-Vegetarian
Suitable for Pescatarians (fish-vegetarians)	<b>(V)</b>	Κατάλληλο για Vegetarian

---

---

## Soft Drinks € Αναψυκτικά

---

Coca-Cola 250ml	3.00	Coca-Cola 250ml
Coca-Cola Zero 250ml	3.00	Coca-Cola Zero 250ml
Coca-Cola Light 250ml	3.00	Coca-Cola Light 250ml
Fanta Orange 250ml	3.00	Fanta Πορτοκάλι 250ml
Fanta Lemon 250ml	3.00	Fanta Λεμόνι 250ml
Sprite 250ml	3.00	Sprite 250ml
Ice Tea Peach/Lemon	3.50	Ice Tea Ροδάκινο/Λεμόνι
Sparkling water	5.00	Ανθρακούχο νερό
Mineral Water 1 lt	2.00	Μεταλλικό νερό 1 lt
Mineral Water 0.5 lt	1.00	Μεταλλικό νερό 0,5 lt

---

## Beers € Μπίρες

---

Draft Alfa 330ml 4.00 Draft Alfa 330ml

Draft Alfa 500ml 5.00 Draft Alfa 500ml

Fix 330ml 4.50 Fix 330ml

Fix Dark 330ml 5.00 Fix Dark 330ml

Mythos 500ml 5.00 Mythos 500ml

Mythos 0% Alcohol 500ml 5.00 Mythos χωρίς αλκοόλ 500ml

Heineken 500ml 5.50 Heineken 500ml

Alfa Weiss 500ml 5.50 Alfa Weiss 500ml

Mamos 500ml 6.00 Mamos 500ml

Yellow Donkey 7.00 Yellow Donkey

Sol 5.50 Sol

---

## Distillates € Αποστάγματα

---

Ouzo Barbayanni 10.50 Ούζο Βαρβαγιάννη

Ouzo Canava 10.00 Ούζο Canava

Tsikoudia Canava 10.50 Τσικουδιά Canava

Tsipouro Tsilili 10.50 Τσίπουρο Τσιλιλή

House Raki 200ml 8.00 Τσίπουρο καραφάκι 200ml

House Raki 100ml 5.00 Τσίπουρο καραφάκι 100ml

For our dishes we use greek extra virgin olive oil. For frying we use sunflower. Products with \* sign are frozen.

Please inform us of any allergies or specific dietary requirements for which we should be aware of.

Our restaurant offers complaint forms for dissatisfied customers to use.

The prices shown are final and include all applicable taxes.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

We accept credit cards.

Market manager:  
Tsanakas Konstantinos

Για τις σαλάτες και τα φαγητά χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο. Τα προϊόντα με σήμανση \* είναι κατεψυγμένα.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλεργίες ή ιδιαιτερότητες στο διαιτολόγιό σας, που θα πρέπει να γνωρίζουμε.

Διαθέτουμε δελτία παραπόνων για την διατύπωσή τους.

Οι αναγραφόμενες τιμές ανά είδος είναι τελικές και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και δημοτικό φόρο.

Ο πελάτης δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Η επιχείρηση διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών (POS).

Αγορανομικός υπεύθυνος:  
Τσανάκας Κωνσταντίνος