

RESTAURANT MENU

THE



ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΑΛΟΙΦΕΣ | BREADS N' SPREADS

Προζυμένιο Ψωμί Sourdough Bread (by La Linda).	3
Μαριναρισμένες ελιές Marinated olives	
Λευκός Ταραμάς “Taramas” Spread	9
Αυγοτάραχο λάδι βασιλικού λαδόπιτες Ρόδου Bottarga basil oil “ladopittes” from Rhodes	
Zucchini spread & “ladopites” Chips	9
Γιαούρτι ψητό κολοκύθι ταχίνι αγγούρι Yogurt grilled zucchini tahini cucumber	
Αχινοσαλάτα Fresh sea urchin	9
Φρυγανισμένο ψωμί Grilled bread Φρέσκια ντομάτα τριμμένη Εξτρα παρθένο ελαιόλαδο Fresh grated tomato Extra virgin olive oil	

ΓΗ | SOIL

Χόρτα Εποχής Wild Greens	11
Φρέσκια ντομάτα τριμμένη φέτα λάδι σκόρδου Grated tomato feta cheese garlic oil	
Μεσογειακή Σαλάτα Burrata Mediterranean Burrata Salad	20
Ντοματίνια pesto βασιλικού παξιμάδια χαρουπιού dressing βαλσάμικου Cherry tomatoes basil pesto carob rusks balsamic dressing	
Γαρίδες* Rock Rock Shrimp*	17
Τραγανή γαρίδα* πικάντικη μαγιονέζα ανάμεικτη σαλάτα yuzu soya dressing Shrimp* tempura spicy mayo salad mix yuzu soya dressing	
Σαλάτα Quinoa Quinoa Salad	20
Γαρίδες* avocado φινόκιο lime dressing Shrimps* avocado fennel lime dressing	
Σαλάτα Χταπόδι Octopus salad	20
Χταπόδι romanesco μπρόκολο λαχανάκια βρυξελλών soya dressing Octopus romanesco broccoli brussels sprouts soya dressing	

ΩΜΑ | RAW

Carpaccio Ψαριού | Fish Carpaccio

19

Ψάρι ημέρας | σάλτσα κάπαρης | χυμός λεμονιού | έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Catch of the day | caper sauce | lemon juice | extra virgin olive oil

Πικάντικο Tartare Σολομού* | Spicy Salmon* Tartare

18

Yuzu soya dressing | chilli garlic

Tartare Τόνου | Tuna Tartare

20

Soya rice vinegar dressing | avocado

Τόνος Tataki | Tuna Tataki

18

Ρέβα | αγγούρι | πέστο κόλιανδρου | yuzu soya dressing
Turnip | cucumber | coriander pesto | yuzu soya dressing

Η ΘΑΛΑΣΣΑ | THE C

Κριθαρότο Καραβίδας* | Langoustine* Orzo 25

Bisk | σάλτσα ντομάτας | estragon

Bisk | tomato sauce | estragon

Calamarata Pasta 25

Ψάρι ημέρας | τοματίνια | κάπαρη

Catch of the day | cherry tomatoes | caper

Φιλέτο Ψάρι Ημέρας | Fish fillet Catch of the Day (±180gr) 34

Σπαράγγι θάλασσας | brown butter | κάπαρη

Salicornia | brown butter | capers

Ορεκίετε αχινού | Sea urchin orecciette 36

Ορεκίετε αχινού με αυγοτάραχο | Sea urchin orecciette & bottarga 38

Μύδια αχνιστά | Steamed mussels 25

Ginger | lemon grass | φρυγανισμένο ψωμί | φινόκιο

Ginger | lemon grass | grilled bread | fennel

Γαρίδα Σαγανάκι | Prawn Saganaki 24

San martiano | φέτα | λάδι βασιλικού

San martiano | feta | basil oil

Κατόπιν διαθεσιμότητας / Upon availability

Αστακός | Lobster * 130 / kg

Κριθαρότο Αστακού | Lobster Orzo

Αστακομακαρονάδα | Lobster Pasta

Αστακός Ψητός | Grilled Lobster

Ψάρι Ημέρας (kgr) | Catch of the Day (kgr) 110 / kg

Ψάρι Ημέρας Ψητό | Catch of the Day Grilled

ΑΓΡΟΣ | FARM

Κοτόπουλο* Μπούτι Chicken* Thighs (± 350gr)	27
Γιαούρτι μυρωδικών baby gem φιλέτα πορτοκαλιού Herb yogurt baby gem orange heart	
Μοσχαρίσια Παϊδάκια Short Ribs (± 400gr)	40
Μαριναρισμένα μοσχαρίσια παϊδάκια τηγανητές πατάτες πιπεριές patron Marinated beef flanken ribs french fries patron peppers	
Rib Eye* (±350gr)	52
Chimichurri sauce baby πατάτα baby μπρόκολο confit ντοματίνια Chimichurri sauce baby potatoes baby broccoli confit cherry tomatoes	
Wagyu Taco (±100gr)	35
Confit ντοματίνια κρέμα κατσικίσιο τυρί πίκλα κρεμμύδι pico de gallo Confit cherry tomatoes goat cream cheese onion pickle pico de gallo	
Risotto “Γεμιστών” “Gemista” Risotto	16
Σάλτσα ντομάτας πιπεριές δυόσμος Tomato sauce peppers spearmint	
Black Angus Μπιφτεκάκια* Black Angus Patties*	17
Γιαούρτι μυρωδικών pico de Gallo Herb yogurt pico de Gallo	
Τηγανητές Πατάτες French Fries	7

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Cremeux Λευκής Σοκολάτας | White Chocolate Cremeux 12

Γιαούρτι | κόκκινα φρούτα | crumble αμυγδάλου | δυόσμος
Yogurt | berries | almond crumble | spearmint

Chocolate Roche 15

The-Ceescake 15

Passion fruit | mango | Yuzu | crumble αμυγδάλου
Passion fruit | mango | Yuzu | almond crumble

ΦΡΟΥΤΑ | FRUITS

Φρουτοσαλάτα εποχής | Seasonal Fruit Salad

για 2 άτομα | for 2 persons 13
για 4 άτομα | for 4 persons 23

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). | Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. | Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. | Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*). | ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ. | ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003). | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να μας ενημερώσετε. | Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις. | Οι τιμές είναι σε € και μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση. | Υγειονομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Μπένης