

food

menu

All dishes in our menu have been created by our award winning

Head Chef Pantelis Demosthenous

CARROT SOUP

Carrot - ginger - celery - croutons - herbs oil.

Καρότο - τζίντζερ - σέλινο - κρουτόνια - αρωματικό λάδι.

€6.50

POTATO SOUP

Potato - mushrooms - onion - croutons - herbs oil.

Πατάτα - μανιτάρια - κρεμμύδι - κρουτόνια - αρωματικό λάδι.

€6.50

CHEESY MUSHROOMS

Brown and white shimeji mushrooms - king oyster mushrooms - teriyaki sauce - Camembert cheese - dry chives.

Μανιτάρια 'shimeji' - Μανιτάρια 'king oyster' - σως τεριγιάκι - τυρί καμαμπέρ - αποξηραμένα 'chives'.

€11.60

BLACK SHELL MUSSELS

Black shell mussels - onion - ouzo - parsley - white wine cream sauce.

Μαύρα μύδια - κρεμμύδι - ούζο - μαϊντανός - κρέμα λευκού κρασιού.

€11.40

DUCK TACOS

Tortilla - roasted duck - hoisin sauce - avocado - fresh onion - carrots - black sesame.

Τορτίγια - πάπια - σως 'hoisin' - αβοκάντο - φρέσκο κρεμμύδι - καρότα - μαύρο σουσάμι.

€11.80

MOUSAKAS

Aubergine - ragu sauce - bechamel - potatoes - halloumi cheese.

Μελιντζάνα - σως 'ragu' - μπεσαμέλ - πατάτα - χαλούμι.

€10.60

CRUSTED FETA

Cherry tomatoes - sweet pistachio - masticha sauce.

Ντοματίνια - γλυκό από φιστίκια αιγίνης - σως μαστίχας.

€9.80

FAVA OCTOPUS

Pan seared octopus - fava puree - citrus sauce.

Οκταπόδι - πούρε φάβας - σως εσπεριδοειδών.

€12.20

WILD MUSHROOM RISOTTO

Brown and white shimeji mushrooms - king oyster mushrooms - cream cheese - parmesan flakes - basil oil.

Μανιτάρια 'shimeji' - μανιτάρια 'King oyster' - τυρί κρέμα - φλούδες παρμεζάνας - αρωματισμένο λάδι βασιλικού.

€10.80

BEEF CARPACCIO

Beef Carpaccio - capers - artichoke hearts - baby rocket - parmesan flakes - olive oil - balsamic dressing.

Μοσχάρι 'Carpaccio' - κάππαρη - καρδιές αγκινάρας - φύλλα ρόκας - νιφάδες παρμεζάνας - ελαιόλαδο - βαλσάμικο ξύδι.

€11.80

QUINOA & COTTAGE SALAD	€12.20
Red & white quinoa - avocado - edamame beans - plum tomatoes - cottage cheese - white asparagus - lemon olive oil dressing. Κόκκινο & άσπρο κινόα - αβοκάντο - φασόλια 'edamame' - ντομάτες 'plum' - τυρί 'cottage' - άσπρα σπαράγγια.	
TRUFFLE BURRATA SALAD	€13.50
Plum tomatoes - cherry tomatoes - truffle burrata - coriander leaves - basil leaves - herbs oil - pomegranate caviar Ντομάτες 'plum' - ντοματίνια - τυρί 'burrata' με τρούφα - φύλλα κόλιανδρου - φύλλα βασιλικού - αρωματικό λάδι - χαβιάρι ροδιού	
SMOKED DUCK SALAD	€13.80
Smoked duck - rocket leaves - orange segments - dry figs - raspberries - sesame cheese bites - forest fruit dressing - parmesan flakes. Καπνιστό στήθος πάπιας - ροκά - αποξηραμένα σύκα - πορτοκαλί - βατόμουρα - τυρομπουκιές παναρισμένες με σουσάμι - σως από φρούτα του δάσους - φλούδες παρμεζάνας.	
SEAFOOD SALAD	€14.50
Seafood salad - lettuce - cherry tomatoes - marinated calamari - octopus - mussels - prawns - sweet onion sauce - smoked salmon - avocado. Σαλάτα θαλασσινών - μαρούλι - ντοματίνια - καλαμάρι - οχταπόδι - γαρίδες - μύδια - γλυκό σως κρεμμυδιού - αβοκάντο - καπνιστός σολομός.	
GREEK SALAD	€9.40
Tomato - Cucumber - green pepper - onion - black olives - croutons - feta cheese - virgin olive oil - vinegar dressing. Ντομάτες - αγγουράκι - πράσινες πιπεριές - κρεμμύδι - μαύρες ελιές - κρουτόνια - φέτα - ξύδι - παρθένο ελαιόλαδο.	
GOAT CHEESE SALAD	€13.20
Wild rocket - pomegranate - grated parmesan - cherry tomatoes - goat cheese - honey balsamic vinaigrette. Άγρια φύλλα ρόκας - παρμεζάνα - ρόδι - ντοματίνια - κατσικίσιο τυρί - ντρεσινγκ από μελί και βαλσάμικο ξύδι.	
CHICKEN HALLOUMI SALAD	€13.80
Chicken - mix green garden vegetables - cherry tomatoes - marinated mushrooms - fried halloumi cheese - balsamic dressing. Ανάμικτα πράσινα κηπευτικά - κοτόπουλο σχάρας - ντοματίνια - μαριναρισμένα μανιτάρια - τηγανιτό χαλούμι - ντρεσινγκ από βαλσάμικο ξύδι.	
CAESAR SALAD	€9.90
Traditional Caesar salad - cherry tomatoes - sweet corn - croutons - crispy bacon bites - parmesan flakes. <i>With grilled chicken fillet / With grilled prawns</i>	
	€13.20 / €14.50
Παραδοσιακή σαλάτα του Καίσαρα - ντοματίνια - καλαμπόκι - τραγανό μπέικον - κρουτόνια - φλούδες παρμεζάνας. <i>Με κοτόπουλο / Με γαρίδες</i>	
	€13.20 / €14.50

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.
Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

BEEF STEAK SANDWICH

Baquette - Beef fillet - caramelized onions - cheddar cheese - barbeque sauce - tomato - gherkin.
Μπαγκέτα - φιλέτο βοδινό - καραμελωμένα κρεμμύδια - τυρί τσένταρ - σως μπάρμπεκιου - αγγουράκι ξιδάτο.

€13.00

BEEF BURGER

Homemade beef burger - brioche bread roll - salad - gherkins - French fries - coleslaw.
Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι - λευκό ψωμί μπιριός- χόρτα - αγγουράκι ξιδάτο - πατάτες τηγανιτές - coleslaw.

€11.50

With cheese €12.50

Με τυρί €12.50

CHICKEN WINGS

Chicken wings - honey mustard sauce - french fries.
Τραγανές φτερούγες κοτόπουλου - τηγανιτές πατάτες - σως μουστάρδας με μέλι.

€11.80

GRILLED CHICKEN FILLET BURGER

Grilled chicken fillet - melted cheddar cheese - tomato - lettuce - barbeque sauce - brioche bread
- cream cheese - French fries.
Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα - λιωμένο τυρί τσένταρ - ντομάτα - μαρούλι - σως μπάρμπεκιου - ψωμί μπιριός
- τυρί κρέμα - τηγανιτές πατάτες.

€11.50

FINGER FOOD PLATTER

Mini burgers - tortilla chicken - nachos - chicken wings - mozzarella sticks - guacamole - tomato spicy sauce - sour cream.
Μικρά μπέργκερ - τορτίγια με κοτόπουλο - nachos - φτερούγες κοτόπουλου - παναρισμένη μοτσαρέλα - γουακαμόλε
- πικάντικη σάλτσα ντομάτας - 'sour cream'.

€19.50

CHEESE PLATTER

Variety of cheeses.
Ποικιλία τυριών.

€16.00

CHEDDAR CHEESE NACHOS

Cheddar cheese nachos - guacamole - tomato spicy sauce - sour cream.
Nachos με λιωμένο τυρί "cheddar" - γουακαμόλε - πικάντικη σάλτσα ντομάτας - "sour cream".

€12.00

TRUFFLE & PARMESAN RISOTTO Risotto - truffle - parmesan - bacon - fresh onion - truffle oil. Ριζότο - τρούφα - παρμεζάνα - μπέικον - φρέσκο κρεμμυδάκι - λάδι τρούφας	€18.30
BOLOGNAISE LINGUINE Linguine - Bolognese sauce - bechamel - basil oil - micro leaves. Λιγκουίνι - σως μπολονέζ - μπεσαμέλ - λάδι βασιλικού - 'micro leaves'.	€14.60
TIGER PRAWNS LINGUINE Linguine - tiger prawns - lobster tomato sauce - truffle burrata cheese. Λιγκουίνι - γαρίδες - σως ντομάτα αστακού - τυρί 'burrata' με τρούφα.	€19.80
SEAFOOD RISOTTO Risotto - light cream sauce - mussels - calamari - prawns - parmesan flakes - herbs oil. Ριζότο - κρεμώδης σως - μύδια - καλαμάρι - γαρίδες - φλούδες παρμεζάνας - λάδι μυρωδικών.	€15.50
CRAB AND LOBSTER RAVIOLI Crab and lobster ravioli - butter chives sauce - parmesan cheese. Ραβιόλες με καβούρι και αστακό - σως με βούτυρο και σχοινόπρασο - φλούδες παρμεζάνας.	€16.20
DUCK PAPPARDELLE Homemade papardelle - duck confit - cherry tomatoes - herbs - teriyaki sauce. Σπιτικές παπαρδέλες - πάπια - ντοματίνια - μυρωδικά - σως τεριγιάκι.	€15.20
BEEF PAPPARDELLE Homemade pappardelle - beef - oyster mushrooms - mustard cream sauce. Σπιτικές παπαρδέλες - βοδινό φιλέτο - μανιτάρια - κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας.	€15.30
PRAWNS & CHICKEN PENNE Penne - prawns - chicken - white wine cream sauce. Πέννες - μαριναρισμένο κοτόπουλο - γαρίδες - κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού.	€14.30
SEAFOOD SPAGHETTI Spaghetti - calamari - mussels - prawns - light tomato sauce. Σπαγγέτι - καλαμάρι - μύδια - γαρίδες - ελαφριά σάλτσα ντομάτας.	€15.50
CHICKEN CARBONARA Spaghetti - chicken - bacon - white wine cream sauce. Σπαγγέτι - κοτόπουλο - μπέικον - κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού	€13.80

All pasta dishes are garnished with parmesan flakes. Όλα τα πιάτα σερβίρονται με γαρνιτούρα από φλούδες παρμεζάνας.

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

ASPARAGUS CHICKEN RISOTTO	€18.50
Corn fed chicken - white asparagus risotto - halloumi cheese - spinach - white asparagus veloute - truffle. Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής - ριζότο από άσπρα σπαράγγια - χαλούμι - σπανάκι - βελουτέ από άσπρα σπαράγγια - τρούφα.	
CRUSTED TUNA	€19.50
Fresh tuna fillet - celeriac purée - white asparagus - avocado - soya kimchi cilantro sesame sauce. Φρέσκο φιλέτο τόνου - πουρέ σελινόριζας - άσπρα σπαράγγια - αβοκάντο - σως από σόγια 'kimchi' κόλιανδρο σουσάμι.	
SEA BASS	€17.80
Pan fried sea bass fillet - fresh mash potatoes - fresh boiled vegetables - lime oil. Σοταρισμένο φιλέτο λαυράκι - πουρέ πατάτας - φρέσκα βραστά λαχανικά - λάδι 'lime'.	
CHICKEN ORZOTTO	€16.60
Corn fed chicken breast - orzotto - wild mushrooms - halloumi - parmesan flakes. Στήθος κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής - κριθαράκι - άγρια μανιτάρια - χαλούμι - φλούδες παρμεζάνας	
CHICKEN SOUVLAKI	€14.20
Marinated chicken souvlaki - greek pita bread - fresh fine salad - French fries - 'tzatziki'. Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο - πίτα - ψιλοκομμένη σαλάτα - πατάτες τηγανιτές - τζατζίκι.	
PORK CHOP	€14.60
Marinated grilled pork chop - grilled vegetables - french fries. Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα - πατάτες τηγανιτές - ψητά λαχανικά.	
GRILLED CALAMARI (WHOLE)	€16.50
Marinated whole grilled calamari - wild black rice 'spanakorizo' - lemon olive oil dressing. Μαριναρισμένο καλαμάρι στη σχάρα - σπανακόριζο με άγριο μαύρο ρύζι - λαδολέμονο.	
PERNOD PRAWNS	€21.20
Pan fried tiger prawns - pernod cream sauce - fresh vegetables - mash potatoes. Ελαφρά σωταρισμένες γαρίδες - κρεμώδες σως 'pernod' - φρέσκα λαχανικά - πουρέ πατάτας.	
FRIED BABY CALAMARI	€15.50
Fried baby calamari - corn on the cob - French fries - tartar sauce. Τηγανιτό καλαμάρι - καλαμπόκι - τηγανιτές πατάτες - σως ταρτάρ.	

GRILLED OCTOPUS

Grilled octopus - fava purée - baby zucchini - lemon olive oil vierge.
Χταπόδι σχάρας - φάβα πουρέ - κολοκυθάκι - σάλτσα βιέρτζ.

€20.40

SALMON QUINOA

Marinated salmon steak - black quinoa - sauté spinach - teriyaki sauce - saffron mayonnaise.
Μαριναρισμένο ψητό φιλέτο σολομού - μαύρο κινόα - σοταρισμένο σπανάκι - teriyaki σως - μαγιονέζα σαφράν.

€19.20

ROASTED SALMON

Marinated roasted salmon steak - potato and crab croquette - celeriac purée - vanilla sauce.
Μαριναρισμένος σολομός στο φούρνο - κροκέτες από πατάτα και καβούρι - πουρέ σελινόριζας - σως βανίλια.

€19.60

selected cuts

TOMAHAWK STEAK
850 - 900gr

€40.00

RIB EYE STEAK
300gr

€19.50

VEAL FILLET ANTICUCHOS
250gr

€15.00

BEEF RIBS
700gr

€21.00

LAMB CHOPS
350gr

€19.00

BEEF FILLET
350gr

€22.00

sides

White asparagus €5.50

Grilled king oyster mushrooms €5.00

Sweet potato purée €3.50

Selected mushrooms and spinach €5.00

Au gratin potatoes €5.00

Fresh cut wedges €3.50

Truffle mash potatoes €5.50

Fresh mash potatoes €3.50

Grilled vegetables €5.00

Boiled vegetables €5.00

Celeriac purée €3.50

Boiled wild rice €3.00

Red quinoa €3.50

sauces

Pepper sauce €3.50

Mushroom sauce €4.00

Bbq sauce €3.00

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.
Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

kids menu / παιδικό μενού

BURGER

Kids' burger with french fries.
Παιδικό βοδινό μπιφτέκι με πατάτες τηγανιτές.

€6.50

CHICKEN FINGERS

Chicken inner fillet bites with French fries.
Παραφιλέτο κοτόπουλου σε κομματάκια πανέ με πατάτες τηγανιτές.

€6.50

SPAGHETTI

Spaghetti with tomato sauce.
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας.

€5.00

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti carbonara with bacon, mushrooms and rich cream sauce.
Σπαγγέτι καρμπονάρα με μπέικον και μανιτάρια σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα.

€7.50

desserts / επιδόρπια

FRENCH FLAN

Milk chocolate namelaka - vanilla ice cream - pistachio crumble.
Σοκολάτα γάλακτος 'namelaka' - παγωτό βανίλια - θρυμματισμένα φιστίκια αιγίνης.

€7.00

FERRERO PRALINA MOUSSE

Vanilla sponge - ferrero chocolate mousse - meringue - vanilla ice cream.
Κέικ βανίλιας - 'mousse' σοκολάτα Φερέρο - μαρέγκα - παγωτό βανίλια.

€7.00

"HIT ME"

Four level chocolate tower with vanilla ice cream and white chocolate caramel sauce.
Σοκολατένιος πύργος με παγωτό βανίλια και σως άσπρης σοκολάτας.

€6.50

"DECONSTRUCTED" MILLEFEUILLE

"Deconstructed" millefeuille with vanilla and chocolate ice cream.
Σπασμένο "millefeuille" με παγωτό βανίλια και σοκολάτα.

€6.00

VANILLA CRÈME BRULEE

Vanilla crème brulee with chocolate biscuits and vanilla ice cream.
"Crème brulee" με άρωμα και παγωτό βανίλιας.

€6.00

FRUIT PLATTER

Fresh seasonal fruit platter.
Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής.

€12.00

ICE CREAM (3 SCOOPS)

Selection of ice cream (mastiha, chocolate, strawberry, vanilla, lemon sorbet, banana).
Επιλογή με διάφορες γεύσεις παγωτού (μαστίχα, σοκολάτα, φράουλα, βανίλια, σορμπέ λεμόνι, μπανάνα).

€5.00

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.
Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

Accompany your dishes with:

SAKE (served warm)

20 cl

€8.00

TO SHARE

Flamed edamame soybeans with lemon flavour

€3.50

Edamame soybeans served with rock salt

€3.50

Tempura prawns served with wakame salad and sweet sauce

€11.30

Tuna tataki with seaweed salad and yuki sauce

€10.50

SALADS

Duck salad

€11.50

Duck-iceberg-lettuce-carrot-cucumber-baby rocket-crunchy flakes-hoisin sauce

Soft Shell Crab Salad

€10.20

Iceberg-avocado-carrots-cucumber-prawns-yuki sauce-tempura soft shell crab

Sashimi Salad

€10.20

Salmon-prawn-tuna-sea bass-iceberg-baby rocket-onion sauce

Seaweed Salad

€8.80

Cucumber-fly fish roe-seaweed

Kani Yasai

€9.00

Crab stick-cucumber-avocado-iceberg

SUSHI

2 pcs

Salmon

€4.50

Tuna

€4.50

Prawn

€3.80

Eel

€5.50

FRESH OYSTERS

6 pcs

€18.00

12 pcs

€33.00

24 pcs

€63.00

A Salty Kiss With Elegance

€130.00

24 pcs with a Moët & Chandon Brut 75cl

SASHIMI

5 pcs

Salmon

€7.00

Tuna

€8.00

Prawn

€6.00

Eel

€8.50

Mixed Sashimi

€14.00

7 tuna and 7 salmon with yuki sauce

Sashimi Combination

€12.00

3 tuna, 3 seabass and 3 salmon

MAKI ROLLS

Crispy California

Crab stick-mayonnaise-avocado-cucumber-prawns-tempura flakes

Salmon

Salmon

Tuna

Tuna

Crab and Cucumber

Crab and cucumber

Yasai

Carrots-cucumber-avocado-sesame

California

Crab stick-mayonnaise-avocado-cucumber-prawns-tobiko red

Philadelphia Salmon

Salmon-cream cheese-avocado-black sesame

Prawns Tempura

Tempura-avocado-mayonnaise-fig sauce

PLATTERS

Platter 12 pieces

Tempura roll 6 pcs, salmon sushi 2 pcs, prawn sushi 2 pcs, tuna sushi 2 pcs.

Platter 16 pieces

Tornado roll 8 pcs, unagi sushi 2pcs, tamako sushi 2pcs, prawn sushi 2pcs, crab stick sushi 2pcs.

Platter 24 pieces

California maki 6 pcs, philadelphia salmon 6 pcs, tempura roll 6 pcs, salmon sushi 3 pcs, tuna sushi 3 pcs.

Platter 26 pieces

Tempura rolls 6 pcs, volcano rolls 8 pcs, amiri maki 8 pcs, prawn sushi 2 pcs, sushi tamako 2 pcs.

Platter 32 pieces

Crunchy roll 8 pcs, ichiban roll 8 pcs, amiri 8 pcs, spicy tuna 8 pcs.

Platter 42 pieces

California maki roll 6 pcs, yasai roll 6 pcs, salmon philadelphia roll 6 pcs, crunchy roll 8 pcs, mix sushi 8 pcs, mix sashimi 8 pcs.

6 pcs

€7.80

€5.00

€5.00

€4.50

€4.50

€7.80

€8.20

€8.20

€17.00

€19.00

€28.00

€28.00

€32.00

€44.00

SIGNATURE ROLLS

8 pcs

Tornado roll

€10.20

Tempura prawns-salmon-cream cheese-crabsticks-avocado-red tobiko-sesame-spicy mayo-crunchy flakes

Python roll

€9.60

Crabsticks-chilly mayo-tempura flakes-eel-avocado-chilly sauce.

Lush Sunset Roll (served warm)

€10.80

Prawns tempura-carrots-crabsticks-red tobiko-crunchy flakes-unagi-spicy sauce

Salmon Spicy Roll

€9.60

Salmon-black tobiko-tempura flakes-spicy mayonnaise

Crispy Salmon Roll (served warm)

€10.20

Salmon-red tobiko-wakame-pickled radish-cagome sauce

Dragon Roll

€10.80

Unagi-avocado-prawns tempura-tobiko-tempura flakes-hot chilli sauce-sweet sauce

Caterpillar Roll

€8.80

Prawns tempura-unagi-eel-avocado-fig sauce-unagi sauce-red tobiko

Spicy Tuna Roll

€9.40

Tuna-spicy sauce-tempura flakes

Ichiban Roll

€9.20

Crab stick-prawn-eel-avocado-cream cheese-tobiko

Crunchy Roll

€9.20

Crab stick-tuna-salmon-cucumber-cream cheese-tobiko-tempura flakes

Super Prawn Roll

€9.40

Prawn tempura-salmon-unagi-cream cheese-tobiko

Rainbow Roll

€8.80

Salmon-tuna-crab-cream cheese-tobiko

Prawns Beauty

€9.00

Prawns tempura-avocado-cream cheese-black tobiko

Amiri Maki

€8.80

Tempura prawns-crab sticks-mango-tamago

Volcano

€9.20

Spicy crab sticks-prawns-avocado-cucumber-plum sauce