

## SALADS

**VEG Horiatiki 14**

*cherry tomatoes, cucumber, pickled onions, 'Galeni' cheese mousse, oregano*

**VEG Crispy Lettuce 13**

*crispy lettuce with goat cheese, marinated raisins, walnuts, honey vinaigrette*

**VEG Lentils 11**

*cucumber, pepper, nectarine, local herbs, tahini yogurt sauce*

## STARTERS AND SIDES

**Charcuterie and Fromage Board 19**

*selection of fine Greek cheeses and Greek cured meats (Tinos tiraki, graviera Paros, smoked graviera, prosciutto, pork Doumpoulou)*

**Tarama Spread 14**

*grilled bread slice, smoked trout, pickled radish*

**Dolmadakia 8**

*stuffed grapevine leaves, rice, minced meat, yoghurt*

**v Falafel Bowl 11**

*pita, hummus, chimichurri*

**VEG Double Baked Potatoes 7**

*parmesan, fresh oregano, truffle mayonnaise*

## MAINS

**Black Angus Denver 23**

*250gr steak, charred baby gem, light vinaigrette*

**Beef burger 18**

*100% locally sourced beef, caramelized onions, cheddar, mushrooms, truffle mayonnaise, double-baked potatoes*

**Chicken Thigh Fillet 15**

*creamy corn sauce, tomato relish, sweet potatoes*

**Sea bass fillet 19**

*salsa verde, pistachio, pickled fennel, zucchini*

**VEG Ravioli with wild field herbs 16**

*olive oil, lemon zest, walnut crumble*

**v Spaghetti Napolitana 14**

*charred tomatoes, basil, burrata*

## DESSERTS

**Ice cream**

**Vanilla 6,5**

*olive oil, thick sea salt*

**Chocolate 6,5**

*hazelnuts, dulce de leche*

**Lemon sorbet 5,5**

*lemon zest, freshly grated tonka*

**Pie of the day**

Bread 2€

VEG - VEGETARIAN V - VEGAN

Please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu request.

We use extra virgin olive oil in salads and sunflower oil for frying.

All prices are in € and include all taxes

Person responsible for market inspection Alexandros Papazianis

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**VEG Χωριάτικη 14**  
ντοματίνια, αγγούρι, πίκλα κρεμμύδι,  
μους τυριού «Γαλένι», φρέσκια ρίγανη

**VEG Τραγανό μαρούλι 13**  
τραγανό μαρούλι, κατσικίσιο τυρί, τουρσί σταφίδας,  
καρύδια, βινεγκρέτ μελιού

**VEG Σαλάτα Φακές 11**  
αγγούρι, πιπεριά, νεκταρίνι, φρέσκα μυρωδικά,  
σάλτσα γιαουρτιού με ταχίνι

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

**Πιατέλα τυριών και αλλαντικών 19**  
επιλογή εκλεκτών ελληνικών τυριών και αλλαντικών

**Ταραμοσαλάτα 10**  
προζυμένιο ψωμί, καπνιστή πέστροφα, πίκλα ραπανάκι

**Ντολμαδάκια 7**  
γεμιστά με ρύζι, κιμά, γιαούρτι

**v Φαλάφελ 11**  
πίτα, χούμους, τσιμιτσούρι

**VEG Διπλομαγειρεμένες πατάτες 7**  
παρμεζάνα, φρέσκια ρίγανη, μαγιονέζα τρούφας

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**Black Angus Denver 23**  
250gr, ψητό baby μαρούλι, ελαφριά βινεγκρέτ

**Μοσχαρίσιο burger 18**  
100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι, καραμελωμένα κρεμμύδια,  
μαγιονέζα τρούφας, τσένταρ, μανιτάρια,  
διπλομαγειρεμένες πατάτες

**Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου 15**  
κρεμώδη σάλτσα καλαμποκιού, ρέλις τομάτας, γλυκοπατάτες

**Φιλέτο λαβράκι 19**  
σάλτσα verde, φιστίκι, πίκλα μάραθου, κολοκύθι

**VEG Φρέσκα ραβιόλια με άγρια χόρτα 16**  
ελαιόλαδο, ξύσμα λεμονιού, κραμπλ καρύδι

**v Σπαγγέτι Ναπολιτάνα 14**  
ψητά ντοματίνια και βασιλικό

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Παγωτό βανίλια 6,5**  
ελαιόλαδο, ανθός θαλασσινού αλατιού

**Παγωτό σοκολάτα 6,5**  
φουντούκια, dulce de leche

**Σορμπέ λεμόνι 5,5**  
ξύσμα λεμονιού, φρεσκοτριμμένη tonka

**Πίτα ημέρας**

Ψωμί 2€

VEG - ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ V - VEGAN

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες, ώστε να τις λάβουμε υπόψη κατά την προετοιμασία του μενού σας. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και για τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Οι τιμές είναι σε € και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους. Αγορανομικός υπεύθυνος Αλέξανδρος Παπαζιάνης.