

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Κολοκυθάκια τηγανιτά με δροσερή σος από τομάτα και κατσικίσιο τυρί. Fried zucchini with tomato and goat cheese sauce.	9,00 €
Φάβα με καπαρόφυλλα και φρέσκια μαριναρισμένη τομάτα. Fava beans with caper leaves and fresh marinated tomato.	9,50 €
Φέτα τυλιγμένη σε παραδοσιακό φύλλο γιουφκά ψημένη σε ελαιόλαδο. Σερβίρεται με θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι. Feta cheese wrapped in phyllo pastry. Served with honey and black sesame seeds.	11,00 €
Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες με σος φέτας. Fresh french fries served with feta cheese sauce.	7,00 €
Καλαμαράκια τηγανιτά με σος από σπιτική κέτσαπ. Freshly fried calamari with homemade ketchup.	13,00 €
Χταποδάκι στα κάρβουνα με κυδωνάτες πατάτες φούρνου, dressing από lime, λεμόνι και ελαιόλαδο. Grilled octopus with roasted potatoes, lime, lemon and olive oil dressing.	16,00 €
Καλαμαράκια μαγειρεμένα στο wok με τζίντζερ και τσίλι. Calamari cooked in the wok with ginger and chili.	16,00 €
Λουκουμάδες με μους φέτας, δυόσμου και σος ροδιού. Dumplings filled with a feta cheese mousse, spearmint and pomegranate sauce.	15,00 €
Τηγανιτό γαριδάκι Σύμης με dip από σπιτική σάλτσα aioli και chili. Fried baby shrimp with homemade aioli and chili sauce.	16,00 €
Γαρίδες tempura με πικάντικη σος αρωματισμένη με wasabi. Tempura shrimp with spicy sauce flavored with wasabi.	18,00 €
Καβουροκεφτέδες με πικάντικη σος aioli. Crab balls with spicy aioli sauce.	18,50 €
Σουτζουκάκια με σουμάκ και πίτες με σος γιαουρτιού και δυόσμου. Grilled meat balls with sumac, pitta bread and yogurt-spearmint sauce.	16,00 €
Μυκονιάτικη καπνιστή μελιτζανοσαλάτα. Mykonian eggplant salad.	9,50 €

Ψωμί και συνοδευτικά / άτομο 3,50 €
Bread and assortments / person 3,50 €

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Φρέσκια ρόκα και σπανάκι με αβοκάντο, αχλάδι, ξυνόμηλο, πορτοκάλι, blue cheese, καρύδια και dressing από εσπεριδοειδή και σαφράν.** 13,00 €
Fresh rocket and spinach with avocado, pear, green apple, orange, blue cheese, walnuts, citrus and saffron dressing.
- Σαλάτα του Μιχάλη με ξυνοτύρι Μυκόνου, μαριναρισμένα τοματίνια και τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης.** 14,00 €
Marinated tomatoes, Mykonian cheese (xinotiri) and traditional crispy bagel.
- Σαλονικιώτικη σαλάτα με κουλούρι Θεσσαλονίκης, ντομάτα, κάπαρη, ρόκα, ελιές, αγγούρι και τυρί φέτα.** 16,00 €
Tomatoes, crispy bagel, capers, rocket, olives, cucumber and feta cheese.
- Φρεσκαδούρα, πράσινη σαλάτα με λαδοκούλουρα Κυθήρων, κατσικίσιο τυρί και τοματίνια Σαντορίνης.** 15,00 €
Green salad with traditional crostini from Kythira, goat cheese and cherry tomatoes from Santorini.
- Πράσινη σαλάτα εποχής με φιλέτο κοτόπουλο και dressing από ελαιόλαδο και λεμόνι.** 15,00 €
Green salad with chicken fillet, olive oil and lemon.
- Λαχανικά μελωμένα στο φούρνο με σαλατικά εποχής και ψητό ταλαγάνι Μεσσηνίας.** 16,00 €
Roasted vegetables with greens and grilled talagani cheese.
- Πατατοσαλάτα από πατατούλες νέας εσοδείας με baby ρόκα, κάπαρη, πιπεριές, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν και vinaigrette από λεμόνι και μουστάρδα Dijon.** 16,00 €
Potato salad with new crop potatoes, baby rocket, capers, peppers, roasted chicken, croutons, lemon and Dijon mustard vinaigrette.
- Δροσερή ανάμικτη σαλάτα με καβούρι και spicy vinaigrette από λεμόνι.** 18,00 €
Mixed green salad with crab and spicy citrus dressing.

ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ / MEAT DISHES

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με σοταρισμένα λαχανικά. Grilled chicken fillet with sauteed vegetables.	16,00 €
Μπιφτέκια από μοσχαρίσιο κιμά, ζυμωμένα με φρέσκα αρωματικά και ρίγανη. Σερβίρονται με σάλτσα από λεμόνι και μουστάρδα. Burgers with aromatic herbs and oregano. Served with a lemon and mustard sauce.	17,00 €
Μπριζολάκια χοιρινά με σέσκουλα, ψητές πατάτες και αρωματικό ελαιόλαδο. Grilled pork chops with greens, roasted potatoes and olive oil.	19,00 €
Κοτόπουλο με σόγια, τζίντζερ και μέλι. Σερβίρεται με αχνιστό ρύζι. Chicken with soy sauce, ginger and honey. Served with rice.	19,00 €
Φιλέτο ποικιλίας charollais με ζεστή σαλάτα από γλυκές πιπεριές, βασιλομανίταρα Γρεβενών και πεπαλαιωμένο μπαλσαμικό 15 ετών. Filet mignon charollais with a warm sweet peppers salad, mushrooms from Grevena and 15 year old balsamic vinegar.	36,50 €
T-bone γάλακτος 400gr με πατατούλες νέας εσοδείας, σοταρισμένες με μανιτάρια portobello σε ξινόμαυρο κρασί. Tender T- bone 400gr with new crop potatoes, sauteed with portobello mushrooms in red wine.	37,00 €

BIG BURGERS

CHEESE BURGER Σπιτικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με τυρί, τομάτα, κρεμμύδι, πίκλες και σος tartar. Homemade veal burger, cheese, tomato, onion, pickles and tartar sauce.	16,00 €
BBQ BURGER Σπιτικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με τυρί, τομάτα, κρεμμύδι, πίκλες και την δική μας bbq σος. Homemade veal burger, cheese, tomato, onion, pickles, with our homemade bbq sauce.	18,00 €
SPECIAL BURGER Σπιτικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με τυρί, μπέικον, τομάτα, κρεμμύδι, πίκλες και σος tartar. Homemade veal burger, cheese, tomato, bacon, onion, pickles and tartar sauce.	19,00 €

Τα burgers συνοδεύονται από φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.
All Burgers served with fresh fries.

ZYMAPIKA / PASTA

<p>Γνήσια Ναπολιτάνικη συνταγή με φρέσκια τομάτα και βασιλικό. Σερβίρεται με πέννες. The original Neapolitan recipe with fresh tomato and basil. Served with penne.</p>	12,00 €
<p>Σπαγγετίνι με ξινοτύρι Μυκόνου, παξιμάδι, Σαντορινιά τοματίνια, σκόρδο και βασιλικό. Spaghettini with traditional Myconian cheese (xinotiri), croutons, cherry tomatoes and basil.</p>	16,00 €
<p>Φιλετάκια από τρυφερό στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένο με κρέμα γάλακτος καιμανιτάρια. Σερβίρεται με πέννες. Chicken fillets with cream sauce and mushrooms. Served with penne.</p>	18,00 €
<p>Φρέσκος σολομός με κομμάτια καπνιστού σολομού, ελαφριά κρέμα, φρέσκια τομάτα και άνηθος. Σερβίρεται με ταλιατέλες. Fresh salmon and pieces of smoked salmon, light cream, fresh tomato and dill. Served with tagliatelle.</p>	20,00 €
<p>Γαρίδες και φρέσκαμανιτάρια σε ροζέ σάλτσα με αρωματικά βότανα. Σερβίρεται με ταλιατέλες. Shrimp with fresh mushrooms, pink sauce and aromatic herbs. Served with tagliatelle.</p>	22,50 €
<p>Σπαγγέτι με θαλασσινά και σάλτσα από φρέσκια τομάτα. Spaghetti with sea food and fresh tomato sauce.</p>	23,50 €
<p>Σπαγγέτι με αστακό, σπιτική σάλτσα φρέσκιας τομάτας, και αρωματικά βότανα. Spaghetti with lobster, homemade fresh tomato sauce, and aromatic herbs.</p>	33,00 €
<p>Γιουβέτσι με αστακό, αρωματισμένο με ούζο, σάλτσα φρέσκιας τομάτας, και φρέσκο βασιλικό. Traditional orzo pasta (giouvetsi), flavored with ouzo, fresh tomato sauce and fresh basil.</p>	34,00 €
<p>Ριζότο με φρέσκαμανιτάρια, τρούφα και νιφάδες παρμεζάνας. Risotto with fresh mushrooms, truffle and parmesan flakes.</p>	20,50 €
<p>Ριζότο με βασιλικό καβούρι, λεμονόχορτο, κρόκο Κοζάνης και πιπερόριζα confit. Risotto with king crab, lemongrass, saffron and ginger confit.</p>	24,50 €

ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΨΑΡΙ / FISH DISHES

Μπακαλιάρος σε κουρκούτι τεμπούρας με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με wasabi και σάλτσα από σόγια και sweet chili. Cod fish in tempura batter served with mashed potatoes flavored with wasabi, soy and sweet chili sauce.	17,00 €
Άγριος σολομός μαριναρισμένος σε sweet chili, ψημένος στο grill με σέσκουλα και τζίντζερ. Roasted salmon marinated in sweet chili with greens and ginger.	22,50 €
Πικάντικος κιτρινόπτερος τόνος με τζίντζερ και σος από σόγια και αγριόχρενο. Spicy tuna with ginger, soy and wasabi sauce.	24,50 €
Μπακαλιάρος του Roy. Η αγαπημένη συνταγή του chef. Roy's cod fish. Chef's favorite recipe.	29,00 €
Λαυράκι ψητό με άγρια χόρτα και κολοκυθάκια. Sea bass fish with greens and zucchini.	29,00 €
Αστακομακαρονάδα με φρέσκο αστακό, σπιτική σάλτσα φρέσκιας τομάτας και αρωματικά βότανα. Spaghetti with fresh lobster, homemade tomato sauce and aromatic herbs.	115,00 €
Ψάρια ημέρας στην σχάρα. Fish of the day, grilled.	105,00 €

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται ελληνικό extra παρθένο ελαιόλαδο και φέτα Π.Ο.Π.
Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο, ηλιέλαιο και φοινικέλαιο.
Όλα τα ψωμιά είναι προψημένα, κατεψυγμένα. Τα προϊόντα μοσχαρίσιος κιμάς, μπριζόλακια χοιρινά,
σουτζουκάκια, καλαμαράκια, χταπόδι, καβούρι, γαρίδες, γαριδάκι, παραδοσιακό φύλλο, τόνος,
καπνιστός σολομός, μπακαλιάρος, αστακός (γιουβέτσι) είναι κατεψυγμένα.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. δημοτικός φόρος 0,5%
και λοιπές νόμιμες επιβαρύνσεις. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται τα νόμιμα ποσοστά σερβιτόρων.

Extra virgin olive oil and feta cheese P.D.O. are used in the preparation of the dishes.
Extra virgin olive oil, sunflower oil and palm oil are used for frying.
All breads are prebaked, frozen. The products minced meat, grilled pork chops, meat balls, calamari, octopus,
crab, shrimp, baby shrimp, phyllo pastry, tuna, smoked salmon, codfish, lobster (giouvetsi) are frozen.
Prices include vat municipal tax 0,5%, the rest of the legal additions and the legal waiter's percentage.

GR: Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
EN: The restaurant is obliged to have printed documents
in a special case beside the exit, for setting out of any existed complaint.

**Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εαν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay
if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).**

Αγορανομικός υπεύθυνος: Α. Παπανικολάου / Marketing inspection officer: A. Papanikolaou