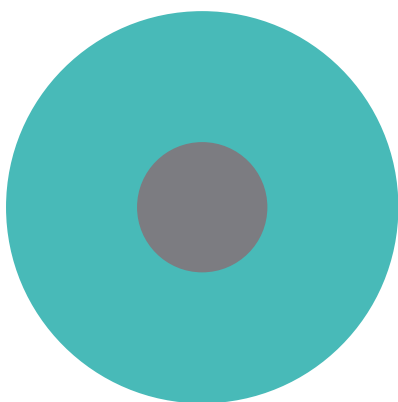
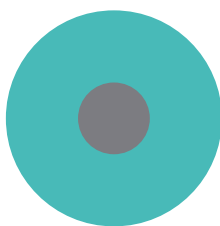


# menu



seascape  
GODÄI



# salads



σαλάτα Godai, με λαχανικά από το μποστάνι,  
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, βραστά αλμυρίκια  
και ξυνομυζήθρα Τριπόλεως  
*godai salad with tomato, cucumber,  
almyriki and sour goat cheese*

11.00 €

---

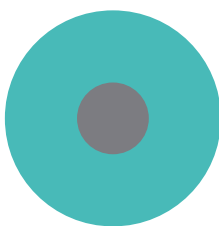
πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με φρέσκα σύκα,  
jamon Serrano και τυρί ricotta  
*variations of greens salad, fresh figs,  
jamon Serrano and ricotta cheese*

10.00 €

---

βραστά αμπελοφάσουλα με ψητό steak τόνου  
και μαύρα ντοματίνια  
*warm fresh bean salad with tuna steak,  
herbs and black cherry tomatoes*

12.00 €



# appetizers



τόνος ταρταρ, αβοκάντο, αγγούρι και  
μικρές φύτρες μπρόκολο  
*tuna tartar, avocado, cucumber and  
small broccoli sprouts*

15.00 €

---

μελιτζάνα πουρές, καπνιστό χέλι και  
ψητά ντοματίνια με βασιλικό  
*roast eggplant cream, smoked ell and  
grill cherry tomatoes with basil*

8.00 €

---

ζυμαρικό fregula με μυδια, γαρίδες και  
ψητό λαβράκι σε στυλ γιουβέτσι  
*seafood fregula, with mussels,  
shrimps and grill seabass*

16.00 €

---

ψητά σπαράγγια, κινόα και jamon Serrano  
*grill asparagus, quinoa and jamon Serrano*

15.00 €

---

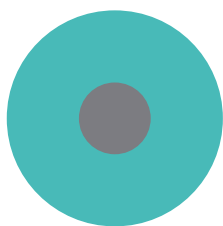
μοσχάρι καρπάτσιο, φρέσκια σαλάτα και  
ψητές αγκινάρες  
*beef carpaccio, fresh salad and roast artichokes*

16.00 €

---

ραβιόλι γεμιστό με κολοκύθα και πεκορίνο,  
με φέτες προσούτο Πάρμας  
*pumpkin ravioli with pecorino and Parma ham*

14.00 €



# main



μπριζολάκι χορινό iberico γαλλικής κοπής,  
καπνιστή μελιτζάνα με ψητά πατατάκια  
*iberian pork chops, smoked eggplant and roast  
baby potatoes*

20.00 €

---

φρέσκες παπαρδέλες με ραγού μοσχάρι  
και ντοματίνια  
*homemade papardelle with beef  
ragout and cherry tomatoes*

14.00 €

---

ψητό φιλέτο κοτόπουλο, φρέσκια σαλάτα  
και αρωματισμένο κους κους  
*grill fillet of chicken, green salad  
and herbed cous ous*

14.00 €

---

ψητο ribeye σε στυλ delmonico, ψητά λαχανικά  
*delmonico steak ribeye, grill vegetables  
and country style potatoes*

30.00 €

---

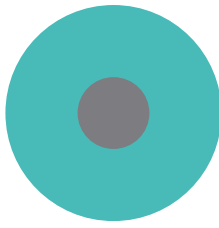
ριζότο με ψητές ουρές караβίδας  
*langoustine risotto*

20.00 €

---

tomahawk μπριζόλα από γαλλικό μοσχάρι,  
με ψητά λαχανικά και τηγανητές πατάτες  
*tomahawk steak, grill vegetables  
and french fries*

85.00 € / kg



# desserts



παρφέ gianduja με σορμπέ μανταρίνι  
*gianduja parfait with mandarin sorbet*

9.00 €

---

μπανόφου με παγωτό καραμέλα  
*banoffee with caramel ice cream*

9.00 €

κουβέρ από ζυμωμένα ψωμάκια με  
παραδοσιακές αλοιφές  
*cuver, handmade homemade bread basket  
with traditional dips*

2.50 €

Όλα τα προϊόντα μας είναι νωπά, εκτός από εκείνα που  
επισημαίνονται με \*.

Το ελαιόλαδο, που χρησιμοποιείται στην κουζίνα μας,  
είναι εξαιρετικό παρθένο της περιοχής μας.

*All products are fresh, except those marked with \*.*

*Local, extra virgin olive oil is used in our kitchen.*

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Γούτος