

# menu

13:00

19:00

## ...salads

σαλάτα **Godai**, ντοματίνια, αγγούρι, αλμυρίκια, κρεμμύδι και ξινομυζήθρα  
**Godai** salad with tomatoes cherry, cucumber, almyriki greens, onions and soft goat cheese | € 12

αρωματισμένο **κους κους** σε στυλ ταμπουλέ με ψητό **κοτόπουλο** και ντοματίνια  
herbed **cous cous** salad with roast **chicken** and tomatoes cherry | € 13

**πράσινη** ανάμεικτη σαλάτα, φρέσκες βανίλιες, καβουρδισμένα αμύγδαλα και τυρί τσαλαφούτι  
**Green salad** of lettuce, fresh plums, almonds and tsalafouti soft cheese | € 12

## ...to eat

αβोकάντο **hummus** με κολοκυθόσπορους και ψητά πιτάκια tortίγιας.  
Green **hummus** with avocado, pumpkin seeds and tortilla bread. | € 9

κροκέτες **μπακαλιάρου** με σως αγιολί  
**Cod** croquettes with garlic aioli. | € 10

**ρεβυθοκεφτέδες** με βότανα και αρωματισμένο γιαούρτι  
herbed **falafel** with mint yogurt sauce. | € 9

**μπρουσκέτες** με κασικίσιο τυρί, σύκο και προσούτο  
Goat cheese **brouscettas** with figs and prosciutto | € 10

ταλιολίνι με **ραγού** μοσχάρι, καλοκαιρινή τρούφα και confit ντομάτας  
tagliolini with beef **ragout**, summer truffle and tomato confit | € 18

**λιγκουίνι** θαλασσινών (για δύο) / **linguini** with seafood (for two) | € 35

Γεμιστά ραβιόλι με κολοκύθα, ρικότα, μυρωδικά και jamon serrano  
Stuffed ravioli with pumpkin, ricotta cheese herbs and jamon Serrano | € 17

τηγανητό **καλαμάρι** με spicy μαγιονέζα / Deep fried **calamari** with spicy mayo | € 12

**μύδια** αχνιστά με ζωμό караβίδας / **Mussels** in langoustines broth | € 16

ψητές **γαρίδες** με baja & lime sauce / grill **shrimps** with baja sauce | € 14

Paella με κοτόπουλο και γαρίδες για 2 / paella with chicken and shrimps for 2  
(μόνο καθημερινές / *midweek days only*) | € 28



### **spit roast** (...weekends only and/or upon 4hrs request)

ψητά **μπουτάκια κοτόπουλου** με σάλτσα romesco, πιτάκια καλαμποκιού και τηγανητά κολοκύθια από το μπροστάκι  
roast skewed **chicken legs**, romesco sauce with corn pita breads and deep fried zucchini.

| € 16

μοσχάρισιο **brisket** σιγοψιμένο στην σούβλα για 2, chipotle&molasse γλάσσο, πατατάκια με τη φλούδα στον φούρνο.  
Slow grill **beef brisket** for 2 prs , chipotle&molasse glaze, baked baby potatoes .

| € 26

ολόκληρο **κοτοπουλάκι** στην σούβλα 600gr, φρέσκια βανίλια&soya **ponzu**, ψητά πιπεράκια **padron**  
Whole **baby chicken** 600gr, fresh vanilla&soya **ponzu**, roast peppers **padron**

| € 22

Συνοδεύονται με αρωματικές μουστάρδες και bbq sauce



### **desserts**

Ζεστό **προφιτερόλ** με παγωτό βανίλια και σάλτσα σοκολάτας για 2.  
Warm chocolate **profiteroles** with vanilla ice cream for 2

| € 14