

...salads

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

| € 12

Tabouleh chicken salad with sumac, cherry tomato, cucumber and herbs.
 Σαλάτα με κους κους ταμπουλέ, ψητό μπουτάκι κοτόπουλο με σουμακ, τοματίνια, αγγούρι και φρέσκα μυρωδικά.

| € 11

Cesar salad, crispy lettuce hearts, sourdough croutons and grill chicken
 Cesar σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, κρουτόν από προζυμένιο ψωμί και ψητό κοτόπουλο.

| € 12

fiesta de aguacate.

Η γιορτη του αβοκάντο, γουακαμόλε, τοματίνια και κρεμμύδι, τοστάδας, μάνγκο με τσίλι και τραγανό καλαμπόκι.

| € 11

...to start

mini cheese pie with soft cheese, peppers and romesco sauce.
 μικρά **τυροπιτάκια** με φύλλο, ανθότυρο, πιπεριές και κρέμα ρομέσκο .

| € 9

zucchini fritters with soft goat cheese and garlic ayoli.
τηγανητά κολοκυθάκια με κασικίσιο τυρί και αγιολί με σκόρδο.

| € 7

chickpea fritters with fresh herbs and avocado cream.
Ρεβυθοκεφτέδες με κρέμα αβοκάντο.

| € 9

handmade potatoes with parmesan and herbs.
 Χειροποίητες τηγανητές πατάτες με παρμεζάνα και φρέσκια ρίγανη.

| € 6

chicken sticks with yogurt and herbs..
 ψητά στικς από μπούτι **κοτόπουλο** μαριναρισμένο με δυόσμο και κόλιανδρο.

| € 9

tacos with smoked grill chicken, roast peppers and onions.
 Τάκος με ψητό ψιλοκομμένο κοτόπουλο, πιπεριές και φρέσκο κρεμμύδι.

| € 8

tacos with glaze rib, mushrooms and fresh spicy tomato&onion salsa.
 Τάκος με γλασαρισμένο μοσχάρι rib,μανιτάρια σωτέ και φρέσκια salsa ντομάτα κρεμμύδι.

| € 12

tacos with grill shrimps, avocado and lime cream, fresh onion.
 Τάκος με ψητές γαρίδες, κρέμα αβοκάντο και λάιμ, φρέσκο κρεμμυδάκι

| € 12

mussels in lanoustine broth with garlic and herbs.
 Αχνιστά **μύδια** σε ζωμό καραβίδας

| € 13

deep fried **baby calamari** with bread and garlic hummus
 Τηγανιτό **baby καλαμαράκι** με hummus από ψωμί, ελαιόλαδο και σκόρδο

| € 14

amberjack **cheviche** with fresh mango, herbs and orange corn salsa
 Μαγιάτικο **σεβίτσε** με φρέσκο μάνγκο, μυρωδικά και salsa από καλαμπόκι/ πορτοκάλι.

| € 15



Main course and ...in the Jospier

T-Bone steak French prime cut ±800gr με ψητά λαχανικά και πατάτες
T-Bone steak French prime cut ±800gr with roast vegetables and potatoes | € 77

ribeye angus steak with grill vegetables and fries with flavoured butter.
Ψητό ribeye ανγκους με λαχανικά στην σχάρα και αρωματισμένο βούτυρο | € 29

Brisket angus on grill with molasses glaze, roast vegetables and French fries for 2 prs.
Σιγοψημένο μπρίσκετ angus με μελάσα, ψητά λαχανικά και πατατες τηγανιτές για 2 άτομα. | € 29

seafood linguini for 2, with mussels, shrimps and vongole with langoustine broth
λιγκουίνι για 2 με φρέσκα όστρακα και γαρίδες σε ζωμό караβίδας. | € 38

grill **shrimps** on jospier, with mango relish .
ψητές γαρίδες στα κάρβουνα με ξυδάτη σαλάτα μάνγκο | € 14

hand made ravioli with pumpkin and ricotta feeling, Parma ham and sage.
φρέσκα ραβιόλι με κολοκύθα, προσούτο και φασκόμηλο. | € 17

ταλιολίνι με ραγού μοσχάρι, καλοκαιρινή τρούφα και confit ντομάτας
tagliolini with beef ragout, summer truffle and tomato confit | € 19



desserts

Churros with cinnamon, chocolate chili & caramel sauces, vanilla ice cream for 2 prs.
Τσούρος πασπαλισμένα με κανέλα, σάλτσα σοκολάτα τσίλι και σάλτσα καραμέλα με παγωτό βανίλια . | € 12