

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, μαρμελάδα τομάτα
“Dolmadakia”; *vine leaves stuffed with rice & herbs, white anchovies, smoked yoghurt, tomato jam* €12

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ρόδι, καρύδι, χειροποίητη λαδόπιτα
Smoked aubergine dip, pomegranate, walnuts, pitta €9

Κολοκυθοκεφτέδες, κεφαλοτύρι, κουρκουμάς, μυρωδικά
Courgette fritters, kefalotyri, turmeric, herbs €11

Ξιφίας καρπάτσιο, μαραθόριζα, κουμκουάτ, σταφύλι, πόνζου ούζο
Swordfish carpaccio, compressed fennel, kumquat, grape, ouzo ponzu €19

Σαρδέλες, φρέσκια τομάτα, κάπαρη, λαδολέμονο
Sardines, tomato & caper dressing €12

Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά
Crispy calamari, sweet chilli dressing, lime & herbs €16

Χταπόδι σχάρας, φάβα με μελάνι σουπιάς, μελιτζάνες μίσο, τσορίθο
Grilled octopus, squid ink fava purée, miso aubergines, chorizo €18

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη”
Téchnē Greek salad €13

Καρδιές μαρουλιού, ψητό κοτόπουλο, χούμους, κολοκύθι, Σαν Μιχάλη Σύρου, κρουτόνς, ταχίνι
Baby gem & roast chicken salad, courgette, hummus, San Michali cheese, croutons, tahini €16

Ανάμεικτα σαλατικά εποχής, παντζάρι, μανούρι, πεκάν, πορτοκάλι
Mixed leaves, beetroot, manouri, pecan, orange dressing €14

Φρεσκοφουρνιστό ψωμί (κατ' άτομο)
Freshly baked bread (per person) €2.5

Κυρίως / Mains

Σπανακόρυζο, αγκιναράκι, πίκλα καρότο, ανθότυρο
Spinach risotto, baby artichokes, pickled carrots, anothotyro €17

Φρέσκιες ταλιατέλες “cacio e pepe”, αχινός, τρούφα
Fresh tagliatelle “cacio e pepe”, sea urchin, truffle €31

Λαβράκι φιλέτο, χόρτα σωτέ, σελινόριζα, σάλτσα εσπεριδοειδών
Aegean sea bass fillet, sautéed wild greens, celery root, citrus sauce €25

Φαγκρί φιλέτο, φρέγκολα, σαφράν, γαρίδες*, φινόκιο
Red snapper fillet, fregola, prawns, saffron, fennel €28

Picanha αρνιού, μελιτζάνα, κροκέτα τραχανά με φέτα, ενταμάμε, σταφίδες, κάπαρη
Lamb picanha, smoked feta & trahanas croquette, aubergine, edamame, sultana, caper €25

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά, νιόκι ελιάς, καραμελωμένο κρεμμύδι, τοπιναμπούρ, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας
Slow cooked beef short rib, olive gnocchi, caramelised onions, Jerusalem artichokes, aged graviera €29

Black Angus striploin, πουρές πατάτας αρωματισμένος με ψητό σκόρδο, λαχανίδα, τσιμιτσούρι
Black Angus striploin, roasted garlic mash, greens, chimichurri €35

Επιδόρπια / Desserts

Τιραμισού με φυστίκι Αιγίνης, ελληνικό καφέ, πορτοκάλι
Tiramisu, pistachio, Greek coffee, orange €11

Σουφλέ τσουρέκι, λευκή σοκολάτα, κόκκινα φρούτα, παγωτό μαστίχα
“Tsourekí” fondant, white chocolate, red fruit compote, mastic ice cream €11

Υδραϊκό αμυγδαλωτό, γιαούρτι, σύκο, παγωτό τριαντάφυλλο
Traditional almond cookie “amygdaloto”, yoghurt, fig, rose ice cream €11

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας | In case of allergies, please inform our staff

Στην είσοδο του καταστήματος διατίθεται δελτίο παραπόνων | There is a complaint form at the entrance of the restaurant

Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο για σαλάτες και μαγείρεμα και ηλιέλαιο για τηγάνισμα, (*) κατεψυγμένο προϊόν | We use olive oil for salads & cooking and sunflower oil for frying

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και όλους τους νόμιμους φόρους | Prices include VAT and all legal taxes.

Executive Chef: Γιάννης Μιχαλόπουλος | Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιάσων Μπάριος