

Menu

Σούπα /Soup

Σούπα ημέρας9,00
Soup of the day

Ορεκτικά / Appetizers

Άρτος και άλειμμα..... 1,80
Bread and spreads

Ιμάμ με μοσχάρακι γάλακτος και φέτα Μονεμβασίας σιγοψημένο στο φούρνο8,00
Imam with veal and Monemvasia feta cheese, Braised in the oven

Σαΐτι, παραδοσιακή πιτούλα με χειροποίητο φύλλο με γέμιση από λάχανα και μυρωδικά, ψημένη στα σχάρα με ελαιόλαδο βασιλικού και αφρό φέτας10.00
'Saiti', a traditional pie with veggies and herbs filling baked on grill with a basil flavored olive oil and a feta cheese mousse

Μανιτάρια, σωτέ με σκόρδο και λευκό κρασί, αρωματισμένα με φρέσκο θυμάρι, λάδι λευκής τρούφας και φλέικς γραβιέρας.....9.00
Mushrooms sautéed with garlic and white wine, flavored with fresh thyme, white truffle oil and gruyere flakes

Κρέμα φάβας με γαρίδες, κάπαρη, τοματίνια, άρωμα από κρόκο Κοζάνης και δεντρολίβανο.14.00
Fava bean velouté, with sautéed shrimps, capers, cherry tomatoes and saffron

Χειροποίητη Bresaola, με baby ρόκα, παλαιωμένη γραβιέρα και λάδι λευκής τρούφας17.00
Handmade Bresaola, with baby rocket, aged Gruyere cheese and white truffle oil

Χταπόδι ψητό με μαριναρισμένα τοματίνια και καραμελωμένα κρεμμύδια16.00
Grilled octopus with marinated cherry tomatoes and caramelized onions

Μαστέλλο Χίου σε τραγανό ριζόφυλλο με σάλτσα πορτοκαλιού, σουσάμι και μαυροκούκι

.....12.00
Mastello, a cow's cheese originated from Chios Island, wrapped in rice pastry with an orange flavored sauce and black & white sesame seeds

Γευσιγνωσία τεσσάρων διαφορετικών ελληνικών ορεκτικών20.00
Tasting of four different Greek appetizers

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη σαλάτα με φέτα, κρίταμο σερβιρισμένη με λαλλάγια Μάνης11.00
Greek salad with feta cheese, sea fennel, olive oil served with lalagia (Greek breadsticks of Mani)

Σαλάτα 'Χρυσόβουλο' με ανάμεικτα σαλατικά, ρόκα, σπανάκι, πολύχρωμες πιπεριές, τοματίνια,ραπανάκια, καρότο, κρίταμο, πικάντικες καρδιές φραγκοσυκιάς, μαριναρισμένα μανιτάρια,σύγκλινο Μονεμβασίας και vinaigrette εσπεριδοειδών12,00
'Chrisovoulo' salad with mixed greens, rocket, spinach, multicoloured peppers, cherry tomatoes, radishes, carrots, pickled sea weeds and cactus leaves, marinated mushrooms, smoked pork from Mani and a citrus vinaigrette dressing

Πράσινη σαλάτα με σύκο ,ψητό κατσικίσιο τυρί, φιλέτο καρυδιού και dressing μελιού14,00
Green salad with figs, grilled goat cheese, fillet walnuts and honey dressing

Σαλάτα με μαριναρισμένη πανσέτα κονφί, gorgonzola, φιλέτο από καρύδια, πράσινο μήλο και vinaigrette17,00
Salad with marinated bacon confit, gorgonzola, walnuts fillet, green apple and vinaigrette

Σαλάτα σολομού, με πανδαισία σαλατικών, αβοκάντο, αγγούρι και dressing18.00
Feast salad with salmon, avocado, cucumber and guacamole sauce

Σαλάτα με γαρίδες , μαριναρισμένο μάνγκο, τοματίνια, φασολάκια και vinaigrette μάνγκο πορτοκάλι20.00
Salad with shrimps, marinated mango, cherry tomatoes, green beans and vinaigrette mango and orange

Σαλάτα με προσούτο, ψητό πεπόνι, κροκέτες τυριού και vinaigrette φρούτων16.00
Salad with prosciutto, roasted melon, cheese croquettes and fruit vinaigrette

Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

(Επιλέξτε ανάμεσα από, Spaghetti, Linguini και Σιουφιχτά)

Με κοτόπουλο, μανιτάρια, λευκό κρασί, λάδι λευκής τρούφας και γραβιέρα16,00
With chicken breast, mushrooms, white wine, mustard seeds, 'Gruyere' cheese and white truffle oil

Χειροποίητα ραβιόλια γεμισμένα με γαρίδες και σολομό σε σάλτσα gorgonzola.....
Handmade ravioli stuffed with shrimp and salmon in gorgonzola sauce

Με σύγκλινο Μάνης, σπανάκι, τυρί φέτα , πολύχρωμη πιπεριά και τοματίνια14.00
With 'Siglino Manis', spinach, feta cheese, tomatoes and colorful peppers

Με σολομό, μπρόκολο, φιλαδέλφεια, φρέσκο κρεμμυδάκι και άρωμα vodka16,00
With salmon, broccoli, philadelphia, green onion and vodka

Ριζότο με βασιλομανίταρα και καθαρέλλες.....20.00
Risotto with Porcini wild mushrooms and truffle oil

Ριζότο με σελινόριζα, καρότα, πράσινο μήλο, σπαράγγια, τραγανό προσούτο και λάδι τρούφας16.00
Risotto with celery root, carrots, green apple, asparagus, crispy prosciutto and truffle oil

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

Ποπιέτα με μαριναρισμένο κιμά συνοδεία απο σωτέ λαχανικά και σάλτσα εστραγκόν16. 00
Popieta with marinated minced accompanied by sautéed vegetables and tarragon sauce

Οσοπούκο μοσχαρίσιο γάλακτος με ριζότο κρόκου Κοζάνης 20.00
Veal Ossobuco steak with risotto saffron

Κότσι από αρνάκι γάλακτος, μαγειρεμένο στη γάστρα με εστραγκόν και μέλι, συνοδεία από τηγανητούς κύβους πατάτας ή κριθαρότο με άρωμα θυμάρι25.00
Knucklebone from baby lamb cooked in the hull with honey and tarragon, served with fried cubes potatoes or 'Kritharoto' flavored with thyme

Καλαμάρι στη σχάρα, γεμισμένο με κριθίνο παξιμάδι, φέτα, τομάτες, ελιές, βασιλικό, ούζο συνοδεία απο δροσερή σαλάτα και κρέμα ψητής πιπεριάς17.00
Grilled squid, stuffed with barley rusk, feta cheese, tomatoes, olives, basil, ouzo accompanied

by fresh salad and coulis pepper

Ψαρονέφρι σχάρας γεμιστό με καπνιστό τυρί Μετσόβου, δαμάσκηνα, και σάλτσα σταφυλιών
.....16.00
Pork fillet stuffed with smoked cheese and plumps with grapes sauce

Χοιρινή μπριζόλα ‘Βαρβάτη’, μαριναρισμένη σε μέλι, θυμάρι και καπνό, μαζί με
πατατούλες σωτέ17.00
Pork steak ‘Varvati’, marinated in honey, thyme and smoked paprika, served with sautéed
baby potatoes

Σολομός με γλάσο μουστάρδας σε κρούστα από φύλλα ρυζιού συνοδεία απο σωτέ λαχανικά
και σάλτσα με ξηρούς καρπούς.....21.00
Salmon with mustard glaze crust of rice leaves accompanied by sautéed vegetables and sauce
with nuts

Φιλέτο μόσχου με σωτέ σπανάκι, καπνιστό χοιρινό, scamorza και σάλτσα morheles.....25.00
Veal fillet with sautéed spinach, smoked pork, scamorza and morheles sauce

Φιλέτο λαβράκι, με αρωματισμένα σωτέ λαχανικά και σως χειροποίητης μαγιονέζας
Ρεμουλάντ.....18.00
Fillet of sea bass with flavored sautéed vegetables and sauce handmade mayonnaise
Remoulant

Ribeye συνοδευόμενο με σωτέ σπαράγγια,μανιτάρια και σάλτσα Μαδέρα.....35.00
Ribeye with sauté asparagus, mushrooms and Madere sauce

Μπαρμπουνάκια Μονεμβασιάς, τηγανητά ή Σαβόρο68,0/Kgr
Local red mullet, fried or Savoro

Φρέσκο ψάρι ημέρας.....75,0/Kgr
Catch of the day

Αστακός ή Κωλοχτύπα.....90,0/Kgr
Lobster or langoustine

Επιδόρπια / Desserts

Ζεστό σουφλέ μαύρης σοκολάτας με φρέσκια κρέμα7.50
Callebaut chocolate soufflé served with fresh cream

Μπράουνι με κομμάτια λευκής σοκολάτας και παγωτό	8,50
Brownies with white chocolate pieces and ice cream	
Μους σοκολάτας με φράουλες πάνω σε τραγανή γκοφρέτα.....	8,00
Chocolate mousse with strawberries on a crisp wafer	
Πανακότα με άρωμα Μπακλαβά και σιρόπι πορτοκαλιού.....	7,50
Panna cotta with Baklava flavor and orange syrup	
Creme Brulle αρωματισμένη με μαστίχα Χίου	7,00
Creme Brulle flavored with mastic	
Ζεστά Canolli με γέμιση από κρέμα πορτοκαλιού	7.50
Hot 'Canolli' with orange flavor filling	
Παγωτό & sorbets (ρωτήστε μας για τις γεύσεις)	2.50 / μπάλα
Ice cream and sorbets (ask us about the flavours)	2.50 / Scoop