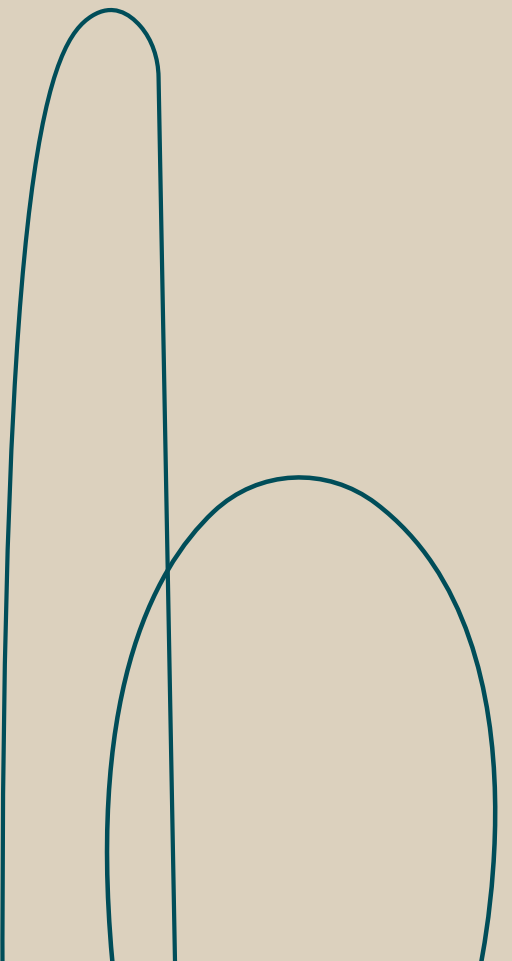




menu



Υγειονομικοί Κανόνες

Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανονισμούς και τις προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων. Το προσωπικό μας τηρεί αυστηρά πρότυπα καθαριότητας και υγιεινής, διασφαλίζοντας την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση.

Health & Safety

All our dishes are prepared in compliance with current food safety and hygiene regulations. Our staff adheres to the highest cleanliness and safety standards to ensure exceptional service.

Πληροφορίες Προϊόντων & Αλλεργιογόνα

Όλες οι σαλάτες παρασκευάζονται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Κατεψυγμένα προϊόντα φέρουν αστερίσκο (*)

G=GLUTEN

V=VEGETARIAN

S=SPICY

Για οποιαδήποτε απορία σχετικά με τα προϊόντα ή αλλεργιογόνα, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας. Παρέχονται πλήρεις πληροφορίες σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011.

Product Information & Allergens

All salads are made with extra virgin olive oil

Sunflower oil is used for frying

Prices include all legal charges and may change without notice

Frozen products are marked with an asterisk (*)

G=GLUTEN

V=VEGETARIAN

S=SPICY

Should you have any questions regarding our products or allergens, please consult our staff. Full information is provided in accordance with EU Regulation 1169/2011.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Ανδρικήκης

Από τον Σεφ...

«Για μένα, η μαγειρική δεν είναι απλώς τέχνη, είναι τρόπος ζωής. Μεγάλωσα με αρώματα βασιλικού, με την απλότητα μιας καλής μακαρονάδας και με τη θαλπωρή του οικογενειακού τραπέζιού. Αυτές τις μνήμες κουβαλάω σε κάθε πιάτο που δημιουργώ.

Η κουζίνα μου έχει ρίζες στην ιταλική και μεσογειακή παράδοση, αλλά δεν φοβάται να πειραματιστεί. Πιστεύω πως η μαγεία βρίσκεται στις λεπτομέρειες: στο σωστά κομμένο λαχανικό, στο καλό λάδι, στην ισορροπία των γεύσεων. Μα πάνω απ' όλα, στο συναίσθημα που αφήνει ένα πιάτο όταν το μοιράζεσαι.

Στο μενού μας θα βρείτε γνήσιες γεύσεις, μαγειρεμένες με σεβασμό στην πρώτη ύλη και με δημιουργικότητα που τιμά το παρελθόν και κοιτά το μέλλον. Εδώ, κάθε πιάτο λέει μια ιστορία. Τη δική μου.»

From the Chef...

"For me, cooking isn't just an artist's a way of life. I grew up surrounded by the scent of basil, the simplicity of a perfect plate of pasta, and the warmth of the family table. These memories are the foundation of every dish I create.

My cuisine is rooted in Italian and Mediterranean tradition, but it's not afraid to explore. I believe the magic lies in the details — a perfectly cut vegetable, a great olive oil, the balance of flavors. But above all, it's about the feeling a dish leaves behind when it's shared.

In our menu, you'll find honest flavors, crafted with respect for the ingredients and a creative spirit that honors the past while embracing the future. Every plate tells a story. Mine."

The Chef

sei

Ζεστή Φοκάτσια | Hot Focaccia 2.50
Ζυμωμένη στο χέρι Με φυσικό προζύμι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
hand - kneaded with natural sourdough and extra virgin olive oil

Ομελέτες & Πρωινά | Omelettes & Breakfast

Ομελέτα Πρωτεΐνης | Protein Omelette **G** 9.00
Σπανάκι, μανιτάρια, τριμμένος λιναρόσπορος, αβοκάντο
Spinach, mushrooms, ground flaxseed, avocado

Σκράμπλ με Καπνιστό Σολομό |
Scrambled Eggs with Smoked Salmon **G** 10.00
Κρέμα τυριού, κάπαρη, φρέσκα μυρωδικά
Cream cheese, capers, fresh herbs

Μεσογειακή Ομελέτα | Mediterranean Omelette **G** 9.00
Κατσίκισιο τυρί, ελιές, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, ρίγανη
Goat cheese, olives, tomato, spring onion, oregano

Αυγά Μάτια | Fried Eggs **G** 8.00
Ψημένο μπέικον, λουκάνικο, σωτέ ντοματίνια
Crispy bacon, sausage, sautéed cherry tomatoes

Αυγόφτετες με Τσουρέκι | Brioche French Toast **G** 9.00
Πραλίνα φουντουκιού, καραμελωμένα φουντούκια
Hazelnut praline, caramelized hazel nuts

Pancakes | Pancakes **G** 8.50
Γλυκά ή Αλμυρά
Sweet or Savory

*Όλα τα πιάτα συνοδεύονται από πράσινη σαλάτα & ντοματίνια
All dishes are served with green salad & cherry tomatoes*

Σαλάτες | Salads

Ελληνική | Greek **G/V** 11,00
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, ρίγανη, πιπεριές,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Tomato, cucumber, onion, olives, feta cheese, oregano, peppers,
extra virgin olive oil

Κόκκινα Κρασιά | Red Wine

 
6.00 26.00

Giordano Montepulciano d' Abruzzo Collectionn 2020 750ml

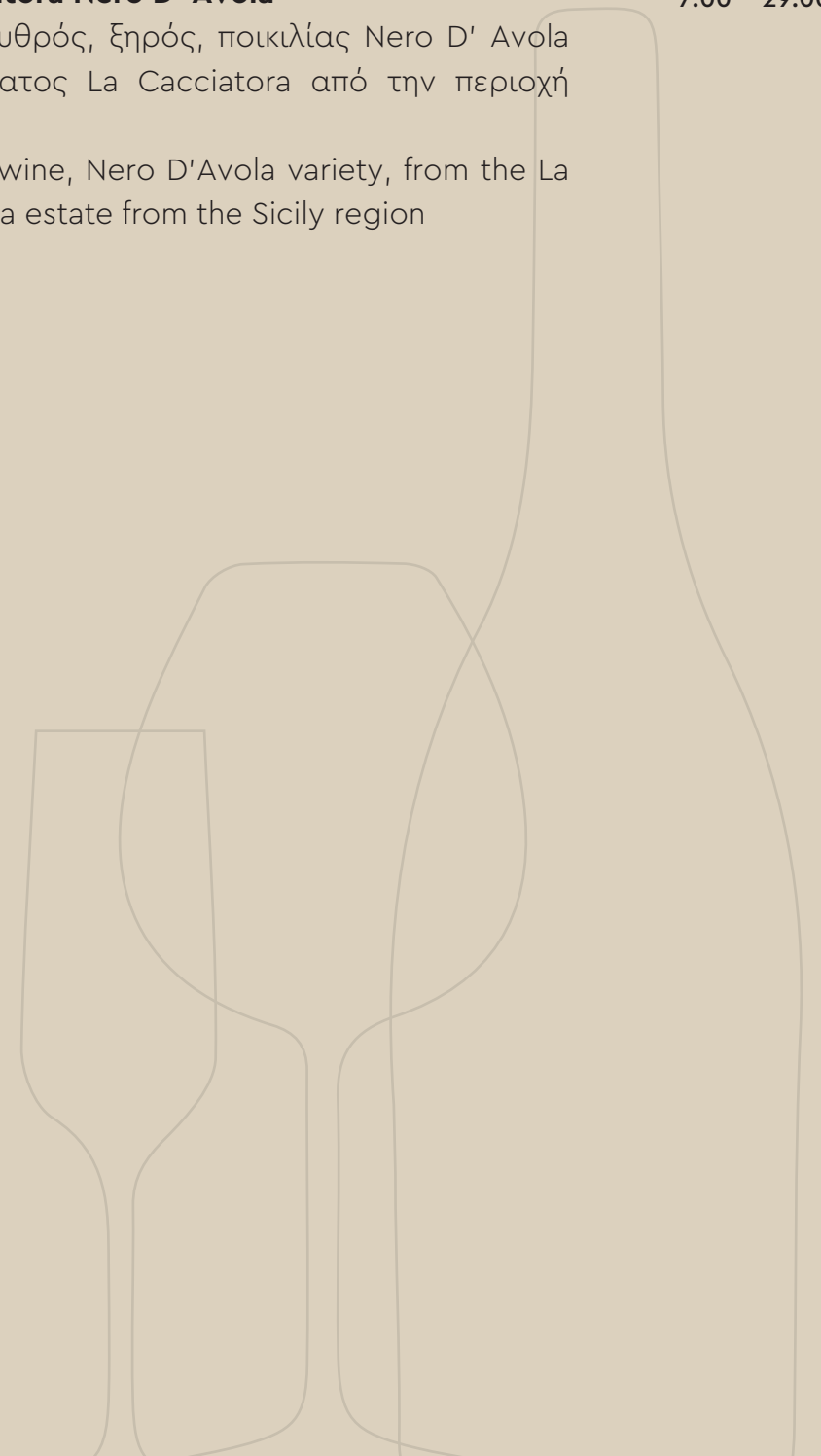
Οίνος ερυθρός, ξηρός, ποικιλίας Montepulciano του κτήματος Giordano από την περιοχή Abruzzo Red, dry wine, Montepulciano variety, from the Giordano estate from the Abruzzo region.

La Cacciatora Nero D' Avola

7.00 29.00

Οίνος ερυθρός, ξηρός, ποικιλίας Nero D' Avola του κτήματος La Cacciatora από την περιοχή Sicily

Red, dry wine, Nero D'Avola variety, from the La Cacciatora estate from the Sicily region



Salads

Ροζέ Κρασιά | Rose Wine



6.00 26.00

Pinky Rose 750ml

Όινος ημίξηρος, ροζέ, ημιαφρώδης, πολυποικιλιακός του κτήματος Ponte από την περιοχή Veneto. Στο στόμα είναι ημίξηρο, με ελαφρύ αφρισμό και γευστικά χαρακτηριστικά κόκκινων φρούτων (berries και φράουλα). Έχει πλούσιο σώμα, μέτρια προς υψηλή οξύτητα και μέτρια σάκχαρα.

Semi-dry, rosi, semi-sparkling, multi-varietal wine from the Ponte estate from the Veneto region. In the mouth it is semi-dry, with a slight freshness and taste characteristics of red fruits (berries and strawberry). It has a rich body, medium to high acidity and moderate sugars.

Collezione Terre D' Oro Rozato 750ml

Κόκκινα μούρα και εξωτικά φρούτα στη μύτη, εμπνευσμένα αρωματικά στη γλώσσα, ζωντανά

Red berries and exotic fruits on the nose, inspiring aromatic on the tongue, lively on the fini

Απλά Ροζέ 750ml | Apla Roze 750ml

Ξηρός, Ήπιος, ροζέ, Λημνιώνα, Μαρούδι, Ξινόμαυρο

Dry, Mild, Rosé, Limniona, Mavroudi, Xinomavro

Λαζαρίδη Domain Ροζέ 750ml Lazaridi Domain Roze 750ml

Ξηρός, Ήπιος, Ροζέ, Grenache, Merlot, Αγιωργίτικο

Dry, Mild, Rosé, Grenache, Merlot, Agiorgitiko

Τέχνη Αλυπίας 750ml | Art Alypias 750ml

Ξηρός, Ήπιος, Ροζέ, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah.

Dry, Mild, Rosé, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah.

Miraval 750ml

Ξηρός, Ήπιος, Ροζέ, Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, 13%

Dry, Mild, Rosé, Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, 13%

5.50 25.00

38.00

45.00

38.00

65.00

Καίσαρα | Caesar

13.00

Μαρούλι, iceberg, φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα, χειροποίητη σως καίσαρα, κρουτόν, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τραγανό μπέικον, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Iceberg lettuce, grilled chicken fillet, handmade Caesar dressing, croutons, corn, parmesan, crispy bacon, extra virgin olive oil

Κινόα | Quinoa

14.00

Τρίχρωμη κινόα, αβοκάντο, αγγούρι, ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά, φρέσκο κρεμμύδι, τρίχρωμες πιπεριές, σολομός τριαντάφυλλου, dressing λεμονιού
Tricolor quinoa, avocado, cucumber, cherry tomatoes, fresh herbs, spring onion, greens, tricolor peppers, smoked salmon, lemon dressing

Κρητική | Cretan G/V

11.00

Κριθαρένια παξιμάδια (ντάκος), μαριναρισμένη ντομάτα, ξινοτύρι, ελιές, ροδέλα, μαϊντανός, κάπαρη, ρίγανη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Creta barley rusks (dakos), marinated chopped tomato, xinotyri cheese, olives, parsley, capers, oregano, extra virgin olive oil

Caprese του Κήπου | Garden Caprese G/V

14.00

Ντοματίνια, μοτσαρελάκια, καραμελωμένα κουκουνάρια, βασιλικός, πέστο
Cherry tomatoes, baby mozzarella, caramelized pinenuts, basil, pesto

Energy σαλάτα | Energy salad V

15.00

Μεσκλάν, λιαστά σύκα, σταφίδες, cranberries, σπόροι, τραγανή κινόα, dressing εσπεριδοειδών
Mesclun, dried figs, raisins, cranberries, seeds, crispy quinoa, citrus dressing

Κρύα Ορεκτικά | Cold Appetizers

Τζατζίκι | Tzatziki G/V

6.00

με φιλέ αμυγδάλου
with almond flakes

Μελιτζάνα Αγιορείτικη | Mount Athos Eggplant V

7.00

Μαϊντανός, καρύδι, ταχίνι
Parsley, walnuts, tahini

cold appetizers

Κατσικίσια φέτα ώριμη | Aged goat cheese 7.50

Μπρουσκέτα | Bruschetta **G** 8.00

Στρατσιατέλα ή μπουράτα, προσούτο, φιστίκια Αιγίνης, πέστο βασιλικού

Stracciatella or Burrata, prosciutto, Aegina pistachios, basil pesto

Πεπόνι με προσούτο | Melon with Prosciutto 12.00

Πεπόνι, προσούτο, ρόκα, φλούδες παρμεζάνας, κριτσίνια, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κρέμα βαλσάμικου

Melon, prosciutto, arugula, parmesan shavings, breadsticks, extra virgin olive oil, balsamic cream

Πιατέλα τυριών (2 άτομα) 16.00

Cheese Platter (for 2)

Πιατέλα αλλαντικών (2 άτομα) 16.00

Cold Cuts Platter (for 2)

Ποικιλία τσίπουρου | Tsipouro Platter 12.00

Ζεστά Ορεκτικά | Hot Appetizers

Ταλαγάνι σχάρας | French Fries **G/V** 8.50

με μαρμελάδα και άρωμα φρέσκου βασιλικού
Cheese with marmalade and fresh basil aroma

Πατάτες τηγανιτές | Country Potatoes **V** 6.50

Μπουγιουρντί | Bougiourdi **S** 8.50

καυτερός μεζές με φέτα, ντομάτα και καυτερή πιπεριά
spicy appetizer with feta, tomato, and hot pepper

Γαρίδες σαγανάκι | Shrimp Saganaki **S** 16.00

με φρέσκια ντομάτα, κατσικίσια φέτα και άρωμα ούζου
with fresh tomato, goat feta, and a hint of ouzo

Χταπόδι ψητό | Grilled octopus 18.00

με τρίχρωμη κινόα με φρέσκα λαχανικά και λαδολέμονο σως
with tricolor column with fresh vegetables and olive oil and lemon sauce

Καλαμαράκια τηγανιτά | Fried calamari 14.00

Σως ταρτάρ
Tartar sauce

Λευκά Κρασιά | White Wine



6.00 26.00

Pinot Grigio Veneto Gio 750ml

Οίνος λευκός ξηρός, ποικιλία Pinot Grigio του κτήματος Viticoltori Ponte από την περιοχή Veneto. Στην όψη εμφανίζει ωχρο λεμονοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στη μυτη παρουσιάζει αρωματικά χαρακτηριστικά εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι ξηρό, με μέτρια οξύτητα και μέτρια επίγευση.

Gio Chardonnay Veneto 750ml

Το Chardonnay "Giò" di Ponte είναι ένα κομψό λευκό κρασί, με νότες κίτρινων λουλουδιών, π
The Chardonnay "Giò" di Ponte is an elegant white wine, with notes of yellow flowers, accom

6.50 28.00

Σκούρας Αρμύρα 750ml | Skouras Armyra 750ml

Armyra, λευκό από ποικιλίες 95% Chardonnay και 5% Malagousia

Armyra, white from 95% Chardonnay και 5% Malagousia

36.00

Τέχνη Αλυπίας 750ml | Art Alypias 750ml

Ξηρός, Ήπιος, Λευκός, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, 13%
Dry, Mild, White, Sauvignon Blanc, Assyrtiko, 13%

35.00

Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά 750ml

Gerovasileiou Malagouzia 750ml

Ξηρός, Ήπιος, Λευκός, Μαλαγουζιά.

Dry, Mild, White, Malagouzia.

48.00

Βιβλία Χώρα 750ml | Biblia Chora 750ml

Ξηρός, Ήπιος, Λευκός, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο.

Dry, Mild, White, Sauvignon Blanc, Assyrtiko.

45.00

hot
appetizers

Αναψυκτικά | Refreshments

COCA COLA	4.00
COCA COLA Zero	4.00
COCA COLA Zero sugar Zero caffeine	4.00
SPRITE	4.00
FANTA LEMON	4.00
FANTA ORANGE	4.00
FANTA BLUE	5.00
SCHWEPES SODA	6.00
AVRA SPARKLING 330ML	2.00
AVRA MINERAL WATER 1L.	4.50
San Pellegrino 250ml	7.50
San Pellegrino 750ml	

Μπίρες | Beers

	6.00
ΑΛΦΑ ΒΑΡΕΛΙ 400ml	5.00
ΝΥΜΦΗ 330ml	5.00
ΑΛΦΑ WEISS 330ml	5.50
HEINEKEN 330ml	5.00
HEINEKEN 0% 330ml	5.00
ΜΑΜΟΣ 330ml	4.50
FISCHER 330ml	5.50
AMSTEL RADLER 330ml	4.50
SOL 330ml	5.50
Μηλοκλέφτης	12.00
Apperol	8.00
Prosecco	

Τσίπουρο | Tsipouro 200ml.

	14.00
Ηδωνικό χωρίς Γλυκάνισο Idoniko without Aniseed	14.00
Ηδωνικό με Γλυκάνισο Idoniko Aniseed	14.00
Μπαμπατζίμ χωρίς Γλυκάνισο Babatzim without Aniseed	14.00
Μπαμπατζίμ με Γλυκάνισο Babatzim Aniseed	14.00
Αποστολάκη χωρίς Γλυκάνισο Apostolaki without Aniseed	14.00
Αποστολάκη με Γλυκάνισο Apostolaki Aniseed	

Ούζο | OUZOU 200ml.

	12.00
Ματαρέλη Ματαρελι	10.00
Βαρβαγιάννη Barbagianni	14.00
Πλωμάρι Plomari	4.00
Τσίπουρο ποτήρι Tsipouro	4.00
Ούζο ποτήρι Ouzo	

Ζυμαρικά | Pasta

Μπολονέζ | Bolognese 11.00

Λιγκουίνι, κιμάς, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, φρέσκο θυμάρι
Bolognese
Linguine, minced meat, fresh tomato sauce, fresh thyme

Καρμπονάρα | Carbonara 12.00

Ριγκατόνι, αυγό, καπνιστό μπέικον, απαλή κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα
Rigatoni, egg, smoked bacon, light cream, parmesan

Ναπολιτάνα | Napolitana 9.00

Λιγκουίνι με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, βασιλικό
Linguine with fresh tomato, garlic, and basil

Αματρισιάνα | Amatriciana 10.00

Σπαγγέτι με μπέικον, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι και κρασί
Spaghetti with bacon, fresh tomato, onion and wine

Λιγκουίνι με Ψαρονέφρι | Linguine with Pork Tenderloin G 15.00

Κρέμα γάλακτος, σως κέτσαπ, θυμάρι
Creamsauce, ketchupsauce, thyme

Λιγκουίνι με λεμόνι | Riccioli al limone 15.00

με γαρίδες
with Shrimps

Ριζότο | Risotto

Ριζότο μανιταριών | Mushroom Risotto V 14.00

με λάδι τρούφας
with Truffle Oil

Ριζότο Μανιταριών Φυτικό | Mushroom Risotto (Vegan) V 14.00

Με λάδι τρούφας και φυτικό τυρί
With truffle oil and plant-based cheese

pasta risotto

Πίτσα | Pizza

Μαργαρίτα | Margherita

Μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, βασιλικός
Mozzarella, fresh tomato, basil

12.00

Πεπερόνι | Pepperoni S

Μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, βασιλικός, λουκάνικο πεπερόνι
Mozzarella, fresh tomato, basil, pepperoni sausage

14.00

Προσούτο & Ρόκα Μοτσαρέλα | Prosciutto & Rocket Mozzarella

φρέσκια ντομάτα, βασιλικός, προσούτο, ρόκα
fresh tomato, basil, prosciutto, arugula

16.00

Ελληνική | Greca G/V

πιπεριές ντοματινιά φέτα
peppers, tomato and feta cheese

14.00

Vegetariana

φυτικό τυρί, κρεμμύδι, πιπεριές,μανιτάρια,ελιές, ντομάτα
vegetable cheese, onion, peppers, mushrooms, olives, tomato

Mafiosa

Τυρί, ντομάτα, ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνι,μανιτάρια, σάλτσα BBQ
Cheese, tomato, ham, bacon, pepperoni, mushrooms, BBQ sauce

Καρμπονάρα | Carbonara

μοτσαρέλα, μπέικον, κρέμα γάλακτος,μανιτάρια
mozzarella, bacon, cream, mushrooms

Petto di Pollo

μοτσαρέλα, γκούντα, κοτόπουλο, μπέικον,καλαμπόκι, τυρί κρέμα,
σως Καίσαρα
mozzarella, gouda, chicken, bacon, corn, cream cheese, Caesar sauce

Ναπολιτάνα | Napoletana

Τυρί, αντζούγιες, κάπαρη, ελιές, βασιλικός
Cheese, anchovies, capers, olives, basil

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Σουβλάκι χοιρινό | Pork Souvlaki G

με πατάτες, τζατζίκι και πίτα
with fries potatoes, tzatziki, pita

12.00

Σουβλάκι κοτόπουλο | Chicken Souvlaki G

με πατάτες, τζατζίκι και πίτα
with fries potatoes, tzatziki, pita

12.00

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο | Beef Patty G

με αρωματικό ρύζι και σαλάτα
with aromatic rice and salad

14.00

Κοτομπουκιές | Chicken Nuggets G

με πατάτες country και κέτσαπ
with country-style potatoes and ketchup

11.00

Χοιρινό Ψαρονέφρι | Pork Tenderloin G

Με πατάτες και πράσινη σαλάτα
With fries and green salad

15.00

Φιλέτο Κοτόπουλο Ταλιάτα |

Chicken Fillet Tagliata

Με ψητά λαχανικά και σως λεμονιού
With grilled vegetables and lemon sauce

12.00

Κοτομπουκιές | Chicken Nuggets G

Με πατάτες τηγανητές και κέτσαπ
With fries and ketchup

11.00

Μαριναρισμένα Μπριζολάκια Χοιρινά | Marinated Pork Chops

Με πατάτες τηγανητές
With fries

13.00

Μπριζόλα Μοσχαρίσια (600γρ) | Beef Steak (600 gr)

Με πατάτες τηγανητές και ψητά λαχανικά
With fries and grilled vegetables

35.00

Γύρος Χοιρινός | Pork Gyros G

Κρεμμύδι, ντομάτα και τζατζίκι
Onion, tomato and tzatziki

12.00

Επιδόρπια | Desserts

Ρεβανί με Παγωτό | Revani with Ice Cream G

8.00

Αρμενοβίλ με Ζεστή Σοκολάτα | Armenoville with Warm Chocolate G

9.00

Τιραμισούτ | Tiramisu G

9.00