

STARTERS

CHARRED MUSHROOMS.....€7

Grilled oyster mushrooms, ginger, tomato marmalade.

RAVIOLI.....€10

Tomato passata, parma ham, parmesan.

TUNA TARTAR.....€12

Marinated tuna tartar with soya sauce & wasabi mayonnaise.

SCALLOPS.....€13

Scallops with celery root purée, green apple, watercress, roasted hazelnuts & vanilla sauce.

BEEF CARPACCIO.....€13

Black Angus beef carpaccio with rocket salad, parmesan flakes, parsnip purée & chips, extra virgin olive oil, xeres vinegar & Himalayan salt.

OCTOPUS MOJITO.....€12

Marinated octopus with lime, cucumber sticks & cucumber jelly, mojito dressing & mojito mayonnaise.

GOAT CHEESE MOUSSE.....€9

Goat cheese mousse, beetroot, olive tapenade, zucchini, carrots & spicy sausage chorizo.

SALADS

SPINACH & ROCKET.....€10

With summer fruit, tomato comfit, gorgonzola cheese & fruit vinaigrette.

VITAMINA.....€11

Mix quinoa salad with avocado, papaya, goji berries, sunflower seeds & peanut butter sauce.

CRAB SALAD.....€13

Crab, yellow beetroot, tomato julienne, lemon oil, avocado & beetroot.

NIÇOISE.....€12

Green salad with green beans, potato, egg, yellow-fin tuna fillet & vierge sauce.

RISOTTO & PASTA

ASPARAGUS RISOTTO.....€13

Green asparagus, spinach, guanciale & crispy parmesan.

ORZO METZOVONE.....€13

Orzo with curry mantras, beetroot, smoked cheese "Metzovone" & with truffle oil.

SUMMER PAPPARDELLE.....€15

Fresh pappardelle with prawns, cherry tomatoes & spinach.

CARBONARA CLASSIC.....€12

Linguini, guanciale & egg.

PESTO SPAGHETTI.....€12

Basil pesto, pine nuts & parmesan.

MAINS

CHICKEN FILLET.....€14

Chicken fillet with gorgonzola & truffle sauce served with fresh pappardelle.

BEEF CHEEKS.....€19

Slow cooked beef cheeks with wasabi potato purée & Philadelphia cheese.

BLACK ANGUS RIB EYE.....€26

Served with roasted sweet potato & Jerusalem artichokes.

BLACK ANGUS FILLET.....€33

Served with wild mushrooms, potatoes & red wine sauce.

PORK CUTLET.....€16

Honey, thyme, homemade potatoes, smoked eggplant, truffle sauce.

TUNA FILLET.....€22

Crackled pepper tuna with celery root purée & beetroot salad.

SALMON FILLET.....€19

Pink grapefruit marinade, corn panacota, avocado mousse & remoulade saffron sauce.

SEA BASS FILLET.....€18

Green pea purée, mint sauce & chorizo.

DESSERTS

TULIP.....€7

Tulip with fresh seasonal fruit, hot caramel sauce, raspberries coulis & vanilla ice cream.

CHEESE CAKE.....€6

Cheese cake with philadelphia cheese & black cherry filling.

LEMON PIE.....€6

Lemon pie with Italian meringue.

MILLE- FEUILLE.....€8

Caramelized puff pastry, mastic cream & caramel.

CHOCOLATE BAVAROIS.....€8

Chocolate bavarois with mango zabaglione.

CAPPUCCINO STRAWBERRIES.....€7

Homemade strawberry mousse with whipped cream.

STARTERS

CHARRED MUSHROOMS.....€7

Μανιτάρια πλευρώτους στην σχάρα με λαδολέμονο, πιπερόριζα, μαρμελάδα ντομάτας & μικρή πράσινη σαλάτα.

RAVIOLI.....€10

Ντομάτα πασάτα, τραγανό προσιούτο & νιφάδες παρμεζάνας.

TUNA TARTAR.....€12

Μαριναρισμένος τόνος ταρτάρ, με σάλτσα σόγιας & μαγιονέζα wasabi.

SCALLOPS.....€13

Με πουρέ σελινόριζας, πράσινο μήλο, νεροκάρδαμο, ψημένα φουντούκια & σάλτσα βανίλιας.

BEEF CARPACCIO.....€13

Καρπάτσιο φιλέτου Black Angus με ρόκα, παρμεζάνα, παστινάκι, πουρέ με τσίλι, τσίπς από παστινάκι, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι από σμέουρα & αλάτι Ιμαλαΐων.

OCTOPUS MOJITO.....€12

Μαριναρισμένο χταπόδι με λάιμ, αγγουράκι, ζελέ από αγγούρι, σάλτσα mojito & μαγιονέζα mojito

GOAT CHEESE MOUSSE.....€9

Μους από κατσικίσιο τυρί, παντζάρι, ταπενάδα ελιάς, κολοκύθι, καρότο & πικάντικο λουκάνικο τσορίζο.

SALADS

SPINACH & ROCKET.....€10

Σαλάτα με αχλάδι, ντομάτα κονφί, τυρί γκοργκονζόλα, βινεγκρέτ από φρούτα.

VITAMINA.....€11

Τρίχρωμη κινόα με αβοκάντο, παπάγια, κότζι μπερί, ηλίόσπορους & σάλτσα από φυστικοβούτυρο.

CRAB SALAD.....€13

Γαλική σαλάτα με καβούρι, κίτρινο παντζάρι, αβοκάντο, παντζάρι, ντομάτα ζουλιέν & λαδολέμονο.

NIÇOISE.....€12

Πράσινη σαλάτα με φασολάκια, πατάτες, αυγό, φιλέτο κιτρινόπτερου τόνου με σάλτσα βιέρτζ.

RISOTTO & PASTA

ASPARAGUS RISOTTO.....€13

Πράσινα σπαράγγια, σπανάκι, καπνιστή πανσέτα & τραγανή παρμεζάνα.

ORZO METZOVONE.....€13

Κριθαρότο με κάρρου, παντζάρι, καπνιστό τυρί Μέτσοβόνη & αρωματισμένο λάδι τρούφας.

SUMMER PAPPARDELLE.....€15

Φρέσκιες παπαρδέλες με γαρίδες, ντοματίνια & σπανάκι.

CARBONARA CLASSIC.....€12

Λινγκουίνι καρμπονάρα με καπνιστή πανσέτα & αυγό.

PESTO SPAGHETTI.....€12

Σπαγγέτι με πέστο βασιλικού & παρμεζάνα.

MAINS

CHICKEN FILLET.....€14

Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα τυριού γκοργκονζόλα & μαύρης τρούφας, σερβίρετε με φρέσκες παπαρδέλες.

BEEF CHEEKS€19

Σιγοψημένο μοσχαράκι με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με wasabi & τυρί Φιλαδέλφεια.

BLACK ANGUS RIB EYE.....€26

Σερβίρετε με ψητή γλυκοπατάτα & αγγινάρες Ιερουσαλήμ.

BLACK ANGUS FILLET.....€33

Φιλέτο μόσχου με άγρια μανιτάρια πατάτες & σάλτσα από κόκκινο κρασί.

PORK CUTLET.....€16

Χοιρινό καρέ με μέλι και θυμάρι, σάλτσα τρούφας, πατατούλες & πουρέ καπνιστής μελιτζάνας.

TUNA FILLET.....€22

Πιπεράτο φιλέτο τόνου με πουρέ σελινόριζας & σαλάτα από παντζάρι.

SALMON FILLET.....€19

Μαριναρισμένο φιλέτο σολομού με γκρέιπφρουτ, πανακότα από καλαμπόκι, μούς από αβοκάντο, ρεμουλάντ μαγιονέζας & σαφράν.

SEA BASS FILLET.....€18

Φιλέτο λαυράκι με αρακά λουκάνικο τσορίζο & σάλτσα μέντας.

DESSERTS

TULIP.....€7

Τουλίπα με φρέσκα φρούτα εποχής, ζεστή καραμέλα, κουλί από βατόμουρα & παγωτό βανίλια.

CHEESE CAKE.....€6

Τσιζ κέικ με τυρί Φιλαδέλφεια & μαύρο κεράσι.

LEMON PIE.....€6

Λεμονόπιττα με Ιταλική μαρέγκα.

MILLE- FEUILLE.....€8

Με καραμελωμένο φύλλο σφολιάτας, κρέμα μαστίχας & καραμέλα.

CHOCOLATE BAVAROIS.....€8

Σοκολάτα bavarois με σαμπαγιόν από μάνγκο.

CAPPUCCINO STRAWBERRIES.....€7

Σπιτικό μους φράουλας με σαντιγί.