

MENU

Σερβίρονται 12:00 - 22:30

Άρτος αργής ωρίμανσης
με πάστα Κρητικής ελιάς

ανά άτομο/ 1,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα, με ντοματίνια 11,00€
Ιεράπετρας, αγγούρι, πίκλα, κρεμμύδι,
ελιές, κρίταμο, τηγανητή φέτα και ρίγανη.

Σαλάτα με φράουλες, ντοματίνια 14,00€
Ιεραπετρας, σιρόπι δυόσμου και χρώμα φέτας

Σίζαρς σαλάτα με αισμπεργκ, μαρούλι 14,00€
baby gem, τραγανές γαρίδες, καπνιστό
μπέικον, γραβιέρα Κρήτης και βινεγκρέτ
αντζούγιας

Αθηναϊκή σαλάτα με ψάρι ημέρας, 15,00€
καπνιστή πέστροφα, μους αβοκάντο,
ζελεδάκια ούζο και πούδρα αυγοτάραχο.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φρέσκιες Πατάτες τηγανητές 7,00€
με μαγιονέζα δεντρολίβανο

"Σαγανάκι" με τυρί Κατσοχοίρι, 9,00€
μαρμελάδα τζίντζερ και τζελ.

Κροκέτα ψαριού με αγιολί μαύρου 11,00€
σκόρδου και κρίταμο.

Καλαμάρι με ψητό φινόκιο, σαλάμι 12,00€
Λευκάδος και σάλτσα λέμονγκρας

Μοσχάρι καρπάτσιο απο Black Angus Κρήτης 18,00€
με βινεγκρέτ δεντρολίβανο, κουκουνάρι, πίκλα
μανιτάρια σιμετζί και κεφαλοτύρι Κρήτης

Τόνος κονφί με αγγούρι, φύκια, 18,00€
αρωματισμένος με tajin και μαγιονέζα-τσίλι

Bao bun με τραγανές γαρίδες, 11,00€
κινέζικο μαρούλι σε ζύμωση και
τσιμιτσούρι ματζουράνας.

Gyoza με σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια 10,00€
ουρά και ρίζα μαιντανού, esruma μανιταριών

Ελληνική πίτσα με ντομάτα, ελιές 10,00€
Καλαμών, πιπεριά Φλωρίνης και
τυρί φέτα.

Πίτσα με βασιλικό, μοτσαρέλα 12,00€
& προσούτο

Τσιαπάτα πολύσπορη με καπνιστό 9,00€
σολομό, αβοκάντο Κρήτης και τυρί
κρέμα γαλένι.

Κλαμπ σάντουιτς με ψωμάκι rapini, ψητό 12,00€
κοτόπουλο, τυρί τσένταρ, ζαμπόν, μαρούλι,
ντομάτα, μαγιονέζα και τραγανό μπέικον

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Γαριδομακαρονάδα με λιγκουίνι 18,00€
σάλτσα οστρακοειδών, ούζο και
βασιλικό

Παπαρδέλες λεμονιού με μύδια, 20,00€
καλαμάρι, σάλτσα λεμονγκρας και
αυγά χρυσής ρέγγας

Ραβιόλι χούμους με κουκουνάρι, 14,00€
σάλτσα από λεμονόχορτο και λάδι πάπρικας

ΚΥΡΙΩΣ κρέας

Black Angus μοσχαρίσιο μπέργκερ με 15,00€
ψωμάκι μπριός, καραμελωμένα κρεμμύδια,
τραγανό μπέικον, αγγουράκι κορνισον,
τυρί τσένταρ και καπνιστή bbq σως.

Σουβλάκι από μπούτι κοτόπουλο με 15,00€
ταμπουλέ και τσιμιτσούρι ματζουράνας.

Κανελόνι με πετεινό Ρεθύμνου, 17,00€
σπετσέρικο και κρέμα καπνιστό κεφαλοτύρι

Ribeye Black Angus 25 ημερών ξηρής 45,00€
ωρίμανσης με σπαστές πατάτες, μανιτάρια
king oyster και σως μουστάρδας με βούτυρο
νουαζετ

ΚΥΡΙΩΣ ψάρι

Φιλέτο λαυράκι με πατάτες, 17,00€
ελιές Καλαμών, κάπαρη, τοπιναμπουρ,
αρωματικά βότανα και σάλτσα μάραθο.

Ψητό χταπόδι Καβάλας με καπνιστό 16,00€
ταραμά, αγκινάρα, πίκλα ραπανάκι, λάδι
μάραθο και τρίμμα αυγοτάραχο Μεσολογίου.

Κριθαρότο με σφυρίδα, σαφράν, σάλτσα 27,00€
οστρακοειδών και ντοματίνια κονφί

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τσιζκεικ με ναμελάκα γιαούρτι, κράμπλ 9,00€
φυστίκι Αιγίνης και κούλι κόκκινα φρούτα

Μπαμπάς με εσπούμα ρακής και 9,00€
σορμπέ βατόμουρο

Τάρτα με cremeux σοκολάτας, λουίζα 12,00€
και κόκκινα φρούτα

Παγωτά / σορμπέ επιλογής (ανά μπάλα) 3,00€

Φρούτα εποχής 12,00€

Ποικιλία από εκλεκτά ελληνικά τυριά 17,00€
και αλλαντικά

Chef: Σιδηρόπουλος Γεώργιος / Sidiropoulos Georgios

Αγορανομικός υπεύθυνος: Περιστέρης Αδάμ

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Απαγορεύεται η κατανάλωση οινόπνευματων ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες (Ν. 3730/2008 & Π.Δ. 350/2003) | Τα φαγητά μας μπορεί να περιέχουν ίχνη από σκόρδο, γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς. Για τυχόν αλλεργίες ή σιδήποτε άλλο ενημερώστε έγκαιρα τον σερβιτόρο. | Για υπηρεσία δωμάτιου (room service) εφαρμόζεται επιβάρυνση 10% επί του συνολικού ποσού του λογαριασμού.