

“The Soup”

Aegean Fish Soup with saffron

“Ψαρόσουπα”

Με φρέσκα ψάρια ημέρας και σαφράν

20€

Greek Meze - Μεζεδάκια

“Tarama”

Raw fish mouse

“Ταραμας”

Λευκός

10€

“Tyrokafteree”

Cheese Relish dip

“Τυροκαφτερή”

Με φέτα

10€

“Tzatziki”

“Τζατζίκι”

8€

“Eggplant dip”

Smoked eggplant with walnut

“Μελιτζανοσαλάτα”

Καπνιστή με καρύδι

9€

“Greek combo”

Combination of four dips

“Ποικιλία”

Από τέσσερις αλοιφές

25€

Greek Meze - Μεζεδάρια

“Fava”

Split pea cream with onion

“Φάβα”

Παντρεμένη

10€

“Sea Urchin”

With grilled bread

“Αχινός”

με ψητό ψωμί

25€

“Horta”

Wild local greens

“Χόρτα”

Άγρια χόρτα εποχής

12€

“Talagani”

Talagani cheese gratin with honey

“Ταλαγάνι”

Ταλαγάνι ψητό με μέλι

12€

“Octopus”

Grilled with oregano & vinegar

“Χταπόδι”

Ψητό με ρίγανη & ξύδι

17€

“Calamari”

Fried

“Καλαμάρι”

Τηγανιτό

16€

French fries

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες

8€

Salads - Σαλάτες

“Dakos”

Cretan rusk, tomato & Feta cheese

“Ντάκος”

Κρητική κρυθαροκουλούρα, ντομάτα & φέτα

13€

“Greek salad”

Tomatoes, Cucumber, Onion, Feta cheese,
Peppers, olives & capers

“Χωριάτικη σαλάτα”

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές & κάπαρη

13€

“Tuna salad”

Greens, spring onions, preserved Aegean tuna & quail egg

“Τονοσαλάτα”

Μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι, τόνος & αυγό ορτυκιού

20€

Main courses - Κυρίως πιάτα

“Beef Chicks”

Slowly cooked with mashed potatoes

“Μοσχαρίσια Μάγουλα”

Σιγομαγειρεμένα με πουρέ πατάτας

30€

“Shrimps”

With orzo and tomato sauce

“Γαρίδες”

Με κριθαράκι

28€

“Sea Bass”

In salt crust 800grm

“Λαυράκι”

Σε κρούστα αλατιού 800gr

75€

Special Dish

Osetra Caviar & Blini (30gr)

190€

Grill - Στα κάρβουνα

“Rib eye dry aged 300gr”
“Η καρδιά της σπάλας 300gr”
40€

“Dry aged Black Angus beef fillet 250gr”
“Μοσχαρισιο φιλέτο black angus 250gr”
65€

“Tomahawk steak Black Angus with bone 1000gr”
“Τόμαχοκ μπριζόλα με κόκαλο 1000gr”
120€

“Flap Black Angus 250gr”
“Χαμηλό πίσω κομμάτι του μόσχου 250gr”
33€

“Beef burger Black Angus“
With tomato, bacon, egg, onion, lettuce, ketchup & mayo
“Μοσχαρίσιο Μπέργκερ black angus“
με τομάτα, μπέικον, αυγό, κρεμμύδι, μαρούλι, κέτσαπ & μαγιονέζα
22€

“Lamb chops“
“Αρνίσια παιδάκια“
32€

Grill - Στα κάρβουνα

“Pork Steak“

“Χοιρινή Μπριζόλα“

28€

“Chicken (leg boneless)“

“Κοτόπουλο μπούτι χωρίς κόκκαλο“

28€

“Catch of the day“

Grilled or salt crust /Kgr

“Ψάρι ημέρας“

Ψητό ή σε κρούστα αλατιού

95€

Sides of your choice - Συνοδευτικά της επιλογής σας

Truffle mush potatoes

Πουρές πατάτας με τρούφα

8€

Mushrooms | Country style potatoes from Naxos | Green salad

Μανιτάρια | Τηγανιτές πατάτες απο τη Νάξο | Πράσινη σαλάτα

Desserts - Επιδόρπια

“Loukoumades“

with honey and walnuts

“Λουκουμάδες“

με μέλι & καρύδια

11€

“Sorbets & ice creams“

variation of homemade ice creams & sorbets

“Σορμπέ & παγωτά“

παραγωγής μας

12€

“Fruit Platter“

seasonal selection of fruits

“Πλατώ φρούτων“

φρούτα εποχής

12€

Salads - Σαλάτες

“Kids Green Salad“

Greens, ham, cheese, cherry tomato, egg, cocktail sauce

“Παιδική Πράσινη Σαλάτα“

Μαρούλι, ζαμπόν, τυρί, τοματίνια, αυγό, cocktail sauce

9€

“Kids Greek salad“

Tomatoes, Cucumber, Onion, Feta cheese,
Peppers, olives, capers

“Χωριάτικη σαλάτα για παιδιά“

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές και κάπαρη

9€

“Pasta“

Tomato & basil or minced meat

“Ζυμαρικά“

Ντομάτα & βασιλικό ή με κιμά

12€

Main Courses - Κυρίως Πιάτα

“Fried fresh fish stick with sauce tartar“

“Φρέσκα τηγανιτά κομματάκια ψαριού με σος μαγιονέζας“

15€

“Chicken nuggets with honey & mustard dressing“

“Τραγανές κοτομπουκιές με σος μέλι & μουστάρδα“

15€

“Beef burger“

“Μοσχαρίσιο Μπέργκερ“

22€