



## ΣΑΛΑΤΕΣ

- Αβοκάντο και ψητές γαρίδες**  
με τοματίνια, φρέσκια μυζήθρα, ελιές 24
- Frisée μαρούλι**  
ποσέ αβγό, καπνιστό χέλι, κάπαρη, «τηγαντό» ψωμί, ελληνικό «μπλε» τυρί 25
- Τοματοσαλάτα**  
φέτα, κρεμμύδι, κάπαρη, αβοκάντο, μύρτιλα 24
- Άγρια χόρτα**  
λεμόνι και ελαιόλαδο, μάραθος, αντζούγιες, γραβιέρα ωρίμανσης, πράσα και καρδιές σέλερι confit 25

## ΩΜΑ & ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ

- Μπαρμπούνι**  
εσπεριδοειδή, δεντρολίβανο, ξίδι, τσάι του βουνού, λάδι από φύλλα σύκου 32
- Λαβράκι**  
ζωμός από πορτοκάλι και κουρκουμά, «καμένο» κρεμμύδι, πιπεριά chili, αβοκάντο, νερό τομάτας με ούζο 32
- Λιθρίνι**  
μάραθος, εσπεριδοειδή, λάδι από ελληνικό καφέ 30
- Μαγιάτικο**  
χουρμάς, χαρίσα, ραπανάκια, ελαιόλαδο, λεμόνι, τσιτσιράβλα, λουίζα 32
- Μοσχάρι Black Angus tartare**  
brioche, αμυγδαλοβούτυρο, σχοινόπρασο, Bearnaise, σκόνη από foie gras, ψητά baby κρεμμυδάκια, τηγαντά σταφύλια 36

## DIPS & BITS

- Τζατζίκι**  
γιαούρτι σακούλας, σκόρδο, αγγούρι, άνηθος, εσπεριδοειδή 12
- Τυροκαυτερή**  
καπνιστή φέτα, μανούρι, καυτερή πιπεριά, πράσινο κρεμμύδι 12
- Ταραμοσαλάτα**  
ταραμάς, αχινός, κουνουπίδι κρέμα και καβούρι 14
- Μελιτζανοσαλάτα**  
καπνιστή μελιτζάνα, σουσάμι, ταχίνι, ελαιόλαδο, ξίδι 12
- Σκορδαλιά**  
σκόρδο, αγκινάρα, μπακαλιάρος ξηρός, ελαιόλαδο 14
- Ανάμεικτα dips**  
επιλογή από τρία 28
- Όλα τα dips σερβίρονται με φρεσκοψημένη πίτα*

## ΜΟΙΡΑΣΙΑ

- Τραγανές πράσινες πιπεριές «κέρατο»**  
γεμιστές με κερμπάπ με αιολί λεμονάτη 26
- Ψητές αγκινάρες και αβογοτάραχο**  
με Hollandaise από άνηθο και μάραθο 28
- Καβουρμάς croquettes**  
κάπαρη, φτέρη τουρσί 26
- Σπαράγγια και τυρί φέτα**  
τυλιγμένα σε φύλλο και ψητά στο φούρνο, σερβιρισμένα με «μαρμελάδα» αβγό 26
- Σαγανάκι**  
ψητή γραβιέρα μυκονιάτικη 24 μηνών ωρίμανσης, ψητή με μούστο κρασιού, αμύγδαλα και πικάντικο μέλι 24
- Τραγανή μελιτζάνα με γιαούρτι**  
και dukkah φουντουκιού 24
- Σαρδέλες και γαύρος**  
τηγαντά με chili, ψητή σφέλα, αργοψημένα τοματίνια και δυόσμο 25
- Τυρόψωμο με «καμένο» κρεμμύδι**  
φρέσκα μυρωδικά, ελαιόλαδο και μέλι 22

## ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

- Χταπόδι**  
γίγαντες, σύγκλινο, κρέμα αβοκάντο, φέτα 32
- Μύδια ψητά**  
με grilled béchamel από πικάντικο κουνουπίδι και φιστίκια Αιγίνης 28
- Γαρίδες**  
χαρίσα, ελαιόλαδο, λεμόνι, λάδι γαρίδας 30
- Καλαμαράκι**  
ελαιόλαδο, κρεμμύδι, λεμόνι, προζυμμένα γαλέτα 28
- Κεφτεδάκια κοκορέτσι και κερμπάπ**  
αρωματισμένο γιαούρτι, πουρές από λουκάνικο, κρεμμύδι και χουρμά 32
- Γλυκάδια από μοσχάρι γάλακτος**  
κρέμα από miso, αμύγδαλο και κουνουπίδι, ψητό λεμόνι 34

## ΜΑΙΝ

- Παιδάκια αρνίσια** - με «βούτυρο» από δεντρολίβανο και σύκα, ρεβίθια και μαραθόριζα, ψητά με παστουρμά 52
- Φιλέτο φαγκρί** - ψητά τοματίνια, τραγανά πράσινα φασόλια 46
- Κολιός φιλέτο στα κάρβουνα** - σαλάτα με ψητό ψωμί, σταφύλια της θάλασσας τουρσί, αιολί με σαφράν και chili 44
- Μπαρμπούνι φιλέτο τυλιγμένο σε φύλλο** - ψητά γλυκάδια από μοσχάρι γάλακτος, Hollandaise με φύλλα συκιάς 48
- Χεράκι αρνίσιο ψητό με γαμπούλαφο** - από κεφάλι αρνιού, λεμόνι και μυζήθρα ξηρή 44
- Black Angus strip loin steak** - ψητές αγκινάρες, αργοψημένα κρεμμυδάκια, σπαράγγι 65
- Prime rib Black Angus steak** - μεδούλι, jus, γλυκοπατάτες τηγανητές, τραγανά μανιτάρια Enoki 140 (1,000-1,200 grams)
- Κοτόπουλο baby χωρίς κόκκαλα** - ψητά κρεμμύδια με σταφύλι, τοματίνια και ψητό πράσινο κρεμμύδι 42
- Burger από short rib μοσχάρι** - καπνιστή παντσέτα, γραβιέρα, μαρούλι και καραμελωμένο κρεμμύδι 32
- Ολόκληρο ψάρι ημέρας** - πατάτες, λαχανικά 140 το κιλό



## SALADS

- Shrimp and avocado salad**  
cherry tomatoes, fresh cheese,  
olives 24
- Frisée salad**  
boiled egg, smoked eel,  
capers, "fried" bread,  
Greek "blue vein" cheese 25
- Heirloom tomato salad**  
feta cheese, onion, capers,  
avocado, blueberries 24
- Wild greens**  
lemon, olive oil, fennel fonds,  
anchovies, aged graviera cheese,  
leeks, and celery hearts confit 25

## CRUDE & RAW

- Red mullet and citrus**  
rosemary, vinegar, Greek mountain tea, fig oil  
32
- Sea bass crudo**  
turmeric citrus broth, burnt onion and chili pepper,  
avocado, tomato, Ouzo water  
32
- Red bass**  
citrus, anise, Greek coffee oil  
30
- Hamachi**  
dates, harissa, radishes, olive oil, lemon verbena,  
pickled wild greens  
32
- Black Angus beef tartare**  
served on an almond-buttery brioche toast,  
topped with chives, Bearnaise, grated duck liver,  
roast baby onions, and fried grapes  
36

## DIPS & BITS

- "Tzatziki"**  
yogurt and garlic dip  
with cucumber, dill,  
and citrus 12
- "Tirokafteri"**  
spiced and spicy  
smoked feta dip with scallion  
and scallion oil 12
- "Taramasalata"**  
cod roe, sea urchin, cauliflower,  
and crab crème 14
- "Eggplant salad"**  
with smoked eggplant,  
sesame, tahini, olive oil  
and vinegar 12
- "Skordalia"**  
garlic and artichoke mousse  
with dried cod 14
- Three dip  
selection platter** 28
- All dips are served  
with fresh baked pita bread*

## TO SHARE

- Crispy long green peppers**  
stuffed with kebab meat, served  
with lemon aioli 26
- Grilled artichokes and bottarga**  
over dill and anise crème Hollandaise 28
- Oven-baked asparagus and feta cheese**  
wrapped in phyllo with spiced egg jam 26
- "Kavourmas"**  
pork jowl rilette croquettes, capers,  
pickled wild greens 26
- "Saganaki"**  
24 months aged graviera cheese  
baked with wine must, almonds,  
hot honey 24
- Crispy eggplant over yogurt**  
with hazelnut dukkah 24
- Crispy fresh sardines and smelts**  
with chili, sfela cheese,  
roast cherry tomatoes, and mint 25
- "Tyropsomo", oven-baked cheese bread,**  
herbs, onion, olive oil, and honey 22

## EMBER ROASTED

- Octopus**  
giant beans, "sigklino" cured pork,  
avocado feta sauce 32
- Grilled mussels**  
with cauliflower  
and pistachio béchamel 28
- Shrimp**  
harissa, olive oil, lemon, shrimp oil 30
- Grilled squid**  
spiced olive oil, onion,  
breadcrumbs, lemon 28
- Lamb offal  
and beef kebab meatballs**  
spiced labneh, onion-date,  
and sausage purée 32
- Fire roasted veal sweetbreads**  
cauliflower, miso, and almond cream,  
burned lemon 34

## MAIN

- Fire roasted lamb loin chops** - topped with rosemary fig and harissa butter,  
braised fennel with chickpeas and pastirma 52
- Roast red sea bream fillet "wheels"** - roast cherry tomatoes, crispy green beans 46
- Fire-grilled boneless mackerel** - "fried" bread salad, pickled sea grapes, saffron chili aioli 44
- Phyllo wrapped red mullet** - fire roasted sweetbreads, fig leaf Hollandaise 48
- Roast lamb shoulder** - lamb's head risotto, lemon, sun-dried Mykonian cheese 44
- Black Angus strip loin steak** - roast artichokes, slow roasted baby onions, asparagus 65
- Prime rib Black Angus steak** - bone marrow, beef jus, sweet potato fries,  
crispy Enoki mushroom 140 (1,000-1,200 grams)
- Fire roasted whole boneless baby chicken** - baked onion with grapes, cherry tomatoes,  
"burned" spring onion 42
- Short rib Black Angus burger** - house smoked pancetta, aged graviera cheese,  
lettuce, caramelized onion 32
- Whole market fish of the day** - roast potatoes, grilled veggies 140 per kilo