

# Dinner

A menu crafted from cherished traditions & childhood memories

## Dip + Pitta

Served with fresh-baked pitta bread / Σερβίρονται με φρεσκοψημένη πίτα

Smoked eggplant with almond butter, squash, over-whipped feta 18.00  
*Καπνιστή μελιτζάνα με σουσάμι και βούτυρο αμυγδάλου, πολοκύθα ψητή, ελαιόλαδο*

*και λεμόνι με κρέμα από πρόβεια φέτα*

Taramosalata with cauliflower cream, bottarga and horseradish with crudités 18.00  
*Ταραμοσαλάτα με κρέμα κουνουπίδι, αβγοτάραχο, χρένο και crudités - ωμά λαχανικά*

Celeriac, broad bean and chickpea hummus with roast onion, hot honey and gyro 22.00  
*Χούμονς με σελινόριζα, φασόλια και ρεβίθια, ψητό κρεμμύδι, πικάντικο μέλι και γύρο αρνίσιο*

Spicy smoked feta and miso dip with honey, burned green onion and chili 18.00  
*Dip “τυροκαντερή” με καπνιστή φέτα, miso, μέλι, καντερή πιπεριά, ψητό φρέσκο κρεμμύδι*

## Chilled + Raw

Sea urchin pavlova with olive oil and lemon, honeycomb, anise and chamomile 32.00  
*Αχινός pavlova με ελαιόλαδο, λεμόνι, κηρήθρα με μέλι, μάραθο και χαμομήλι*

Tuna tartar with tabuleh -cracked wheat salad-, horseradish, sesame, honey and lemon 34.00  
*Ταρτάρ τόνου με πλιγούρι, χρένο, σουσάμι, μέλι και λεμόνι*

Grouper crudo, rested on fig leaves for three hours, fig leaf oil, sanguine orange 30.00  
*Ροφός ωμός, ωριμασμένος με φύλλα συκιάς, λάδι σύκου, σαγκονίνι*

Bottarga sampler, whipped fresh cheese and grilled artichoke, olive butter, skinned grape, sesame 45.00  
*Αβγοτάραχο από τρία διαφορετικά φάρια, κρέμα από ψητές αγκινάρες και ανθότυρο, “βούτυρο” ελαιόλαδο, σταφύλια, σουσάμι, λεμόνι*

## Greens

Fire roasted beetroot, tomato, fresh Mykonian cheese, and fig salad 26.00  
*Παντζάρι ψητό στα κάρβονα, τομάτα, φρέσκο μυκονιάτικο τυρί, σύκο, εσπεριδοειδή*

Tomato and mulberries with tsalafouti cheese, ouzo and almond dressing 26.00  
*Τομάτα με λευκά μούρα, τσαλαφούτι, ούζο και αμύγδαλο*

“Horiatiki” - Heirloom tomato salad, with crispy feta, cucumber, onion, purslane 28.00  
*Χωριάτικη με τομάτες “παραδοσιακές”, τραγανή φέτα, κρεμμύδι, αγγούρι, γλιστρίδα*

## Social Plates

Zucchini “kefte”, stuffed with feta and anthotyros cheese 25.00  
*Κολοκυνθοεφτέδες στη σχάρα γεμιστοί με φέτα και ανθότυρο, λεμόνι, άνηθο*

Aged graviera cheese and foie gras with pear baked in shredded phyllo -kataifi-, Greek tea sauce 34.00  
*Παλαιωμένη γραβιέρα, foie gras και αχλάδι καταΐφι, σάλτσα από τσάι του βούνου και κρεμμύδι*

Beef liver and onion meatballs, spiced yogurt, tomato, caramelized onion 28.00  
*Κεφτεδάκια από μοσχάρι και συκώτι μοσχαρίσιο, πικάντικο γιαούρτι, τομάτα και καραμελωμένο κρεμμύδι*

Octopus on a double skewer, served with wasabi tarama, EVOO and vinegar 34.00  
*Χταπόδι ψητό στη σχάρα με ταραμά wasabi, ελαιόλαδο και ξίδι*

Crispy baby squid, colors of mayo, roast onion, “soutzouki” (spiced sausage) and date puree 30.00  
*Τραγανό baby καλαμάρι, μαγιονέζα, ποντζές από ψητό κρεμμύδι, σοντζούκι και χονομά*

House-made pitta flatbread, with slow roasted garlic, mussels, clams, shrimp, tomato and spicy house-made sausage 34.00  
*Φρεσκοψημένη πίτα με αργοψημένο σκόρδο, μύδια, αχιβάδες, γαρίδες, τομάτα και πικάντικο λουκάνικο*

House-made labneh, charred scallion, pistachio, olive oil, caviar, olive oil cake 85.00  
*Σπιτικό labneh, ψητό φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο, φιστίκι, χαβιάρι, κέικ ελαιολάδου*



# Dinner

A menu crafted from cherished traditions & childhood memories

## Land + Sea

Braised and grilled ox cheek, fig and black plum glaze, crispy okra, toasted wheat <i>Αργομαγειρεμένο και ψητό στη σχάρα μάγονλο μοσχαρίσιο, γλασαρισμένο με φρέσκο σύκο και δαμάσκηνο, τραγανή μπάμια και πλιγούρι</i>	34.00
House-made makarounes - lamb, crème fraîche, zucchini, fennel pollen, wrapped in horiatiko phyllo <i>Σπιτικές μακαρούνες, αρνί, crème fraîche, κολοκυνθάνι και γύρη μάραθον, ψητά σε χωριάτικο φύλλο</i>	34.00
Boneless chicken leg confit, slow roasted onion with grapes, date labneh <i>Μπούτι κοτόπουλο ξεκοκαλισμένο αργοψημένο με κρεμμυδάνια για στιφάδο και σταφύλια, labneh χονδριά</i>	32.00
Branzino fillet baked in fig leaves, fresh herbs, egg, lemon and saffron sauce, baby zucchini <i>Λαβράκι φιλέτο ψημένο σε φύλλα συκιάς με φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα αβγολέμονο με σαφράν και baby κολοκυνθάνι</i>	38.00

## Family Served

Minimum three persons served / Για τονλάχιστον τρία άτομα

Yiayia's souvlaki, lamb shoulder with grapes glazed with chili pepper, pitta bread and all the trimmings <i>To σουβλάκι της Γιαγιάς - χεράκι αρνίσιο ψητό μαριναρισμένο με σκόρδο, σταφύλια και πιπεριά chili, σερβιρισμένο με πίτες, πίκλες, τζατζίκι και τομάτα</i>	25.00 p.p.
--	---------------

## Steaks + Line-Caught Fish

Daily availability / Κατάλογος ημέρας

The restaurant monitors the quality of the products being prepared and served by strictly applying the Food Safety Management System (HACCP) and conforms to the requirements of the European Regulation 2004/1852/EOK.

\* Indicates frozen product

- All legal surcharges are included in the prices
- All prices are in Euro
- Consumers are not obliged to pay unless a legal receipt has been presented
- A complaint form is available to our customers right by the exit door
- Guests with allergies or intolerances should inform a staff member

Our compliance rep is Artemis Kousathanas

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη- τιμολόγιο). Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκου (\*). Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες (ν. 3730/2008 & π.δ 350/2003).

Αλλεργιογόνα: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε.

Στις τιμές των καταλόγων συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις. Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Τηγειονομικός υπεύθυνος: Αρτέμης Κουσαθανάς