

Lunch

A menu crafted from cherished traditions & childhood memories



Crab and shrimp hummus, grilled corn, tomato tartare, EVOO, harissa, pitta bread	18.00
Fennel tzatziki, olive oil, pitta bread	16.00
Tomato, avocado, raw tuna, olives, shallot, gem lettuce, feta cheese, basil, fresh oregano, arugula, olive oil, cucumber vinegar	28.00
“Horiatiki” — heirloom tomato salad, with feta, cucumber, capers, avocado, house-cured pork and red onion with EVOO	20.00
Crudo — sea urchin, sea bass, sea bream, tuna, hamachi, red onion, EVOO, capers, sweet lemon, herbs	48.00
Feta cheese mini pies with “briam” vegetable sauce, dates and honey	20.00
Hand-cut Black Angus beef burger, bone marrow, aged cheddar cheese, caramelized onion, house-cured bacon, mortadella cream, lettuce, crystal bread	32.00
Open fire-grilled baby calamari, colors of mayo, roasted onion- “soutzouki” (spiced sausage)- and date puree	30.00
Octopus on a double skewer served with wasabi tarama, EVOO and vinegar	32.00
Rooster leg confit, quince- onion- and pomegranate lacquered, lentil, crispy okra	32.00
Lamb ribs, hummus, labneh, marinated veggies, herb salad, pita, harissa, onion tzatziki, glazed with olive, fig, and ginger sauce	39.00
Grilled whole grey sole, EVOO, lemon, capers, olive and raisin sauce	44.00
Club sandwich — house-made bacon, boiled egg, avocado, grilled chicken breast, lettuce, tomato, “sunrise” ranch sauce, on croissant waffle	28.00
Fish and chips — sea bass fillets, FF, vinegar, coleslaw, tartar sauce	36.00

Μεσημεριανό

Ένα μενού δημιουργημένο με πολύτιμες παραδόσεις και παιδικές αναμνήσεις



Χούμους με καβούρι και γαρίδα, ψητό καλαμπόκι, τομάτα, ελαιόλαδο, χαρίσα και φρεσκοψημένη πίτα	18.00
Τζατζίκι με μάραθο σερβιρισμένο με φρεσκοψημένη πίτα	16.00
Σαλάτα με τομάτα, αβοκάντο, μαριναρισμένο φρέσκο τόνο, ελιές, εσαλότ, μαρούλι baby, τυρί φέτα, βασιλικό, φρέσκια ρίγανη, ρόκα, ελαιόλαδο, ξίδι αγγουριού	28.00
Χωριάτικη με τομάτες, τυρί φέτα, αγγούρι, κάπαρη, αβοκάντο, παστό χοιρινό, κρεμμύδι ξηρό και ελαιόλαδο	20.00
Ωμά — αχινός, λαβράκι, τσιπούρα, τόνος, μαγιάτικο, κόκκινο κρεμμύδι, ελαιόλαδο, γλυκό λεμόνι, “αβγά” κολιού	48.00
Τυροπιτάκια φρέσκα με σάλτσα “μπριάμ”, χουρμάδες και μέλι	20.00
Hand-cut Black Angus burger — με χειροποίητο κιμά από short ribs, μεδούλι μοσχάρι, παλαιωμένο τυρί cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι, σπιτικό μπέικον, κρέμα μορταδέλα, και μαρούλι σε ψωμί crystal με τηγανητές πατάτες	32.00
Baby καλαμάρι ψητό στα κάρβουνα, διαφορετικές μαγιονέζες, πουρές από ψητό κρεμμύδι, σουτζούκι και χουρμά	30.00
Χταπόδι σε σουβλάκι στη σχάρα με ταραμά wasabi, ελαιόλαδο και ξίδι	32.00
Αργοψημένο μπούτι από κόκορα ελευθέρως βοσκής, γλασαρισμένο με κυδώνι, κρεμμύδι και ρόδι, με φακές και τραγανές μπάμιες	32.00
Μπριζολάκια αρνίσια, χούμους, labneh, μαριναρισμένα λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά, χαρίσα, τζατζίκι με κρεμμύδι, γλασαρισμένα με σύκο, ελιά και ginger	39.00
Γλώσσα ολόκληρη ψητή στα κάρβουνα, ελαιόλαδο, λεμόνι, κάπαρη, σταφίδες	44.00
Club sandwich με σπιτικό μπέικον, βραστό αβγό, αβοκάντο, ψητό στήθος κοτόπουλο, μαρούλι, τομάτα, ranch dressing, σε βάφλα από croissant	28.00
Fish and chips — λαβράκι φιλέτο, τηγανητές πατάτες, ξίδι, coleslaw, tartar sauce	36.00