



Pouring
Aegean flavours,
making Santorinian
moments.

Couvert - Homemade bread with dips of the day 5€
Κουβέρ - Ζυμωτό ψωμί και συνοδευτικά ημέρας

RAW & OYSTERS
| Μαριναρισμένα Ψάρια & Όστρακα

Tuna / tuna sashimi / spicy olive oil-lemon sauce / roasted cauliflower Τόνος / sashimi τόνου / πικάντικη σάλτσα λαδολέμονο / καβουρδισμένο κουνουπίδι	26€
Sea Bass Tiradito / marinated sea bass / lemon / olive oil / fresh oregano Sea Bass Tiradito / μαριναρισμένο λαβράκι / λεμόνι / ελαιόλαδο / φρέσκια ρίγανη	26€
Organic Beef Tartare / unripe olive oil / chives / fresh oregano / olive fillets / fleur de sel / lemon dressing Organic Beef Tartare / βιολογικό μοσχάρι / αγουρέλαιο / chives / φρέσκια ρίγανη / φιλέτα ελιάς / ανθός αλατιού / dressing λεμονιού	28€
Marinated Mackerel / sautéed stamnagathi (Greek wild greens) / taramas (fish roe) / lemon Γαύρος Μαρινάτος / σταμναγκάθι τσιγαριαστό / ταραμάς / λεμόνι	18€
Steamed Mussels / beer / mustard / potato chips Μύδια Αχνιστά / μπίρα / μουστάρδα / chips πατάτας	20€

GREEK SPREADS
| Αλοιφές

Tarama / white tarama (fish roe) cream / lemon pearls / dill oil / toasted bread Ταραμάς / κρέμα λευκού ταραμά / πέρλες λεμονιού / λάδι άνηθου / φρυγανισμένο ψωμί	12€
🍷 Mediterranean Hummus Bowl / chickpea cream / caramelized chickpeas / tahini / garlic / cumin / Arabic pita Mediterranean Hummus Bowl / κρέμα ρεβιθιού / καραμελωμένα ρεβίθια / ταχίνι / σκόρδο / κύμινο / αραβική πίτα	10€
🍷 Tzatziki / Greek yogurt / cucumber / garlic / dill Τζατζίκι / στραγγιστό γιαούρτι / αγγούρι / σκόρδο / άνηθο	12€
🍷 Tyrokafteri / spicy feta cream / anthotyro cheese / green pepper / grilled pita Τυροκαυτερή / κρέμα πικάντικης φέτας / ανθότυρο / πράσινη πιπεριά / ψητή πίτα	12€
🍷 Santorini Fava / caramelized onions / fried capers Φάβα Σαντορίνης / καραμελωμένα κρεμμύδια / τηγανητή κάπαρη	14€



HOT APPETIZERS

| Ζεστά Ορεκτικά

	Volcano Saganaki Cheese / yellow fried cheese / carob cracker crust / tomato jam Volcano Σαγανάκι / κίτρινο τηγανητό τυρί / κρούστα από παξιμάδι χαρουπιού / μαρμελάδα τομάτας	17€
	Kiofte Sausage / beef & pork sausage / tyrokafteri (spicy cheese spread) / crispy pita bread Λουκάνικο Κιοφτέ / μοσχαρίσιο & χοιρινό λουκάνικο / τυροκαυτερή / τραγανές πίτες	18€
	Santorini Tomato Fritters / waterless cherry tomatoes / sun-dried tomatoes / summer herbs / sour yogurt Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης / άνυδρα τοματίνια / λιαστή τομάτα / καλοκαιρινά μυρωδικά / ξινό γιαούρτι	16€
	Grilled Octopus / grilled octopus / fava purée / smoked onions / cherry tomatoes / thyme / smoked ponzu oil Χταπόδι Σχάρας / πουρές φάβας / καπνιστά κρεμμύδια / τοματίνια / θυμάρι / καπνιστό λάδι ponzu	28€
	Prawn Tempura / fried prawns / mayonnaise sauce flavored with sesame oil & lemon verbena / chives Γαρίδες Tempura / τηγανητές γαρίδες / σάλτσα μαγιονέζας αρωματισμένη με σησαμέλαιο & μοσχολέμονο / σχοινόπρασο	28€
	Meatballs / beef meatballs / pita bread / soy yogurt / tomato sauce / parsley oil Κεφτεδάκια Μοσχαρίσια / πίτα / γιαούρτι με σόγια / σάλτσα τομάτας / λάδι μαϊντανού	18€
	Eggplant & Zucchini Chips / fried zucchini & eggplant / Naxos graviera saganaki / tzatziki Eggplant & Zucchini Chips / τηγανητά κολοκυθάκια & μελιτζάνα / σαγανάκι γραβιέρας Νάξου / τζατζίκι	19€
	Fried Calamari / tartar sauce / coarse salt Καλαμαράκια Τηγανητά / σάλτσα tartar / χοντρό αλάτι	22€
	Grilled Vegetables / halloumi cheese Ψητά Λαχανικά / χαλούμι	19€
	Santorini Eggplant / smoked with Florina pepper / sour yogurt / pomegranate Μελιτζάνα Σαντορίνης / καπνιστή με πιπεριά Φλωρίνης / ξινό γιαούρτι / ρόδι	16€
	French Fries Πατάτες Τηγανητές	7,5€

SALADS & VEGETABLES

| Σαλάτες

	Greek Salad / waterless cherry tomatoes / cucumber / bell pepper / onion / Kalamata olives / samphire / capers / barrel-aged feta / oregano / rusks / organic olive oil Greek Salad / άνυδρα τοματίνια / αγγούρι / πιπεριά / κρεμμύδι / ελιές Καλαμάτας / κρίταμος / κάπαρη / βαρελίσια φέτα / ρίγανη / παξιμάδια / βιολογικό ελαιόλαδο	18€
	Spinach & Rocket / spinach / arugula leaves / raisins / sweet & sour pear / manouri cheese / sun-dried tomato / balsamic, ginger & sesame oil sauce Spinach & Rocket / σπανάκι / φύλλα ρόκας / σταφίδες / γλυκόξινο αχλάδι / μανούρι / λιαστή τομάτα / balsamic, ginger & sesame oil sauce	16€
	Super Food / green vegetables / pomegranate pearls / pine nuts / quinoa / wild rice / roasted goat cheese / lemon vinaigrette Super Food / πράσινα λαχανικά / πέρλες ροδιού / κουκουνάρι / κινόα / άγριο ρύζι / ψητό κατσικίσιο τυρί / vinaigrette λεμονιού	18€
	Koultoura / white & red cabbage / bell peppers / cucumber / cherry tomatoes / cashews / pumpkin seeds / mango / figs / orange fillet / parmesan Koultoura / άσπρο & κόκκινο λάχανο / πιπεριές / αγγούρι / τοματίνια / κάσιους / κολοκυθόσπορος / μάνγκο / σύκα / φιλέτο πορτοκαλιού / παρμεζάνα	18€
	Mango Caesar / green vegetables / chicken breast / fresh mango / cherry tomatoes / croutons / parmesan / mango Caesar sauce Mango Caesar / πράσινα λαχανικά / στήθος κοτόπουλο / φρέσκο μάνγκο / τοματίνια / κρουτών / παρμεζάνα / mango Caesar sauce	19€



PASTA & RISOTTI

| Ζυμαρικά & Ριζότο

(gluten-free pasta available upon request | επιλογή για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη)

Shrimp Orzotto / shrimp / orzo / caramelized cherry tomatoes Κριθαρότο Γαρίδας / γαρίδες / κριθαράκι / καραμελωμένα τοματίνια	26€
Gnocchi al Ragù Bolognese / beef mince / potato gnocchi / parmesan cream Gnocchi al Ragù Bolognese / μοσχαρίσιος κιμάς / gnocchi πατάτας / κρέμα παρμεζάνας	20€
Lobster Pasta / Mediterranean lobster / linguine / lobster sauce Αστακομακαρονάδα / μεσογειακός αστακός / linguine / σάλτσα αστακού	55€
Chicken & Mushroom Penne / penne with chicken breast / porcini mushroom sauce / parmesan flakes Πέννες με κοτόπουλο και μανιτάρια / πέννες με στήθος κοτόπουλο / σάλτσα μανιταριών porcini / φλοίδες παρμεζάνας	20€
Paccheri / cherry tomatoes / zucchini / shrimp / curry sauce Paccheri / τοματίνια / κολοκύθι / γαρίδες / curry sauce	26€
Seafood Paella (for two) / risotto / shrimp / mussels / squid / peppers / peas / saffron / chicken / Spanish Bomba rice Παέγια Θαλασσινών (για δύο άτομα) / ριζότο / γαρίδες / μύδια / καλαμάρι / πιπεριές / αρακάς / σαφράν / κοτόπουλο / ισπανικό ρύζι Bomba	58€

FROM THE SEA

| Θαλασσινά

Sea Bass Fillet / steamed vegetables / stamnagathi (Greek wild greens) / olive oil-lemon sauce with basil Φιλέτο Λαβράκι / λαχανικά ατμού / σταμναγκάθι / λαδολέμονο με βασιλικό	32€
Grilled Shrimp / olive oil-lemon sauce / tartar sauce Γαρίδες Ψητές / λαδολέμονο / tartar sauce	35€
Salmon Fillet / grilled vegetables / sweet chili glaze / vegetable rice Φιλέτο Σολομού / ψητά λαχανικά / γλάσο sweet chili / ρύζι με λαχανικά	42€
Spicy Shrimp / vongole / peppers / chives / chili / garlic / peperoncino Πικάντικες Γαρίδες / όστρακα / πιπεριά / σχοινόπρασο / τσίλι / σκόρδο / πεπεροντσίνο	35€
Grilled Stuffed Squid / stuffed squid / feta cheese / sun-dried tomato / red pepper / cauliflower couscous / olive oil-lemon sauce Καλαμάρι Σχάρας Γεμιστό / φέτα / λιαστή τομάτα / κόκκινη πιπεριά / κους κους κουνουπιδιού / λαδολέμονο	28€
Grilled Lobster of the Day or Lobster Pasta (price per kg) Αστακός ψητός ημέρας ή Αστακομακαρονάδα (τιμή κιλού)	130€
Fish of the Day A grade (price per kg) Ψάρια ημέρας Α' (τιμή κιλού)	130€

MEAT & GREENS

| Κρεατικά

Our beef comes from Brandt Beef family farm. It is certified all-natural & antibiotic-free.
Όλα τα κρεατικά μας προέρχονται από την φάρμα Brandt Beef, και είναι πιστοποιημένα 100% φυσικά και χωρίς αντιβιοτικά.

Brazilian Picanha Steak (250 gr) / grilled vegetables / fried potatoes / Béarnaise sauce Πικάνια Βραζιλίας (250 gr) / λαχανικά σχάρας / τηγανητές πατάτες / Béarnaise sauce	42€
Rotisserie Chicken (300 gr) / chicken thigh / rosemary / thyme / spicy pepper glaze / sweet potato purée Σούβλα Κοτόπουλου (300 gr) / μπούτι κοτόπουλο / δενδρολίβανο / θυμάρι / γλάσο πικάντικης πιπεριάς / πουρές γλυκοπατάτας	26€
Smashed Burger / 2 Black Angus beef patties / mayonnaise salad / iceberg / cheddar cheese / homemade pickled cucumber / French fries Smashed Burger / 2 μπιφτέκια Black Angus μοσχαρίσια / σαλάτα μαγιονέζας / iceberg / τυρί cheddar / σπιτική πίκλα αγγουριού / τηγανητές πατάτες	28€
Black Pork Steak / black pork chop / sweet potato purée / grilled vegetables Μπριζόλα Μαύρου Χοίρου / πουρές γλυκοπατάτας / λαχανικά σχάρας	26€
Lamb Chops / lamb chops / fleur de sel / fresh oregano / fried potatoes Αρνίσια Παϊδάκια / ανθός αλατιού / φρέσκια ρίγανη / τηγανητές πατάτες	34€
Rib Eye (350 gr) / USA Omaha Black Angus / grilled vegetables / fried potatoes / Béarnaise sauce Rib Eye (350 gr) / USA Omaha Black Angus / λαχανικά σχάρας / τηγανητές πατάτες / Béarnaise sauce	59€

DESSERTS

| Επιδόρπια

**Abbraccio di Venere / mascarpone cream with Marsala wine
/ chocolate drops / strawberries with balsamic**

16€

Abbraccio di Venere / κρέμα μασκαρπόνε με κρασί μαρσάλα
/ δάκρυα κουβερτούρας / φράουλες με βαλσάμικο

Balloon Bougatsa / vanilla cream / cinnamon / vanilla ice cream

22€

Μπουγάτσα Μπαλόني / κρέμα βανίλιας / κανέλα / παγωτό βανίλια

**White Chocolate Baklava / baklava ice cream / crispy phyllo leaves
/ almond / pistachio / syrup / white chocolate quenelles**

20€

Μπακλαβάς Λευκής Σοκολάτας / παγωτό μπακλαβά / τραγανά φύλλα κρούστας
/ αμύγδαλο / φιστίκι / σιρόπι / κενέλες λευκής σοκολάτας

Chocolate Bonet / caramel cream / cocoa / dark chocolate / Amaretto

14€

Chocolate Bonet / κρέμα καραμελέ / κακάο / σοκολάτα κουβερτούρα / Αμαρέτο

Daily Selection of Ice cream & Sorbets / scoop of ice cream or sorbet

6€

Παγωτά & Σορμπέ Ημέρας / μπάλα παγωτό ή sorbet

Seasonal Sliced Fresh Fruits

18€

Φρέσκα Φρούτα Εποχής



 VEGETARIAN |  VEGAN

Market Inspection Manager: Konstantinos Stafylaras
Prices are in euros and include V.A.T.

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.

The restaurant is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit
for making any complaints or comments.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Alcohol consumption is prohibited to individuals under the age of 18.

Olive Oil: We use extra virgin olive oil of Greek origin in all our preparations.

Feta Cheese: Our feta cheese is PDO certified, made from 100% Greek sheep and goat's milk,
with a rich, authentic flavour.

Frozen Products: Some ingredients may be frozen, depending on availability and seasonality.

Our menu contains allergens. In case of food allergies or intolerances, and if you have special dietary
restrictions, please inform a member of the restaurant team when placing your order.
However, we cannot fully guarantee that the food served on the premises will be free from allergens.

Dear Guests, you are welcome to take pictures in the restaurant.
However, for privacy reasons, please avoid taking photos that include other guests.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Σταφυλάρας
Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες
σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Το κατάστημα υποχρεούται για την έκδοση των νόμιμων παραστατικών (απόδειξη- τιμολόγιο).
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(απόδειξη-τιμολόγιο).

Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Ελαιόλαδο: Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής
προέλευσης σε όλες τις παρασκευές μας.

Φέτα: Η φέτα μας είναι Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), παρασκευάζεται
από 100% ελληνικό πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, με πλούσια και αυθεντική γεύση.
Κατεψυγμένα Προϊόντα: Ορισμένα υλικά ενδέχεται να είναι κατεψυγμένα, ανάλογα
με τη διαθεσιμότητα και την εποχικότητα.

Το μενού μας περιέχει αλλεργιογόνα. Σε περίπτωση τροφικών αλλεργιών ή δυσανεξιών, ή αν έχετε
ειδικούς διατροφικούς περιορισμούς, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος της ομάδας του εστιατορίου
κατά την παραγγελία σας. Ωστόσο, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε πλήρως ότι τα τρόφιμα
που σερβίρονται στον χώρο είναι απαλλαγμένα από αλλεργιογόνες ουσίες.

Αγαπητοί επισκέπτες, είστε ευπρόσδεκτοι να βγάξετε φωτογραφίες στο εστιατόριο.
Ωστόσο, για λόγους προστασίας της ιδιωτικότητας, παρακαλούμε να αποφεύγετε
τη λήψη φωτογραφιών που περιλαμβάνουν άλλους επισκέπτες.