

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΛΑΤΑ

|                                                                                                              |       |                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Χειροποίητο κεμπάπ<br>3 είδη κιμά, τραχανές λαδόπιτες, γιαούρτι, ταμπουλέ                                    | 12.50 | Handmade kebab<br>3 types of minced meat, crispy oil pies, yogurt, tabouleh                                          | 12.50 |
| Σκαλοπίνια χοιρινά<br>Σάλτσα ψητού με μοσχολέμονο, κάπαρι, θυμάρι, πατάτες<br>κυδωνάτες                      | 14.00 | Pork Scaloppini<br>Roast sauce with lime, caper, thyme, wedge potatoes                                               | 14.00 |
| Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο Σχάρας<br>λεμονόατη πράσινη σαλάτα, τηγανητές πατάτες,<br>σάλτσα μουστάρδας              | 14.00 | Grilled beef patty<br>Lemony green salad, french fries, mustard sauce                                                | 14.00 |
| Χωριάτικο Κοτόπουλο<br>ελαιόλαδο, δενδρολίβανο, ζωμός κοτόπουλου,<br>κυδωνάτες πατάτες                       | 14.00 | Free Range chicken<br>Olive oil, rosemary, chicken broth, potatoes wedges                                            | 14.00 |
| Χουνκιάρ Μοσχαράκι Κοκκινιστό<br>πουρές καπνιστής μελιτζάνας                                                 | 14.00 | Hunkiar Beef<br>Smoked eggplant puree                                                                                | 14.00 |
| Ψαρονέφρι Γεμιστό<br>τυλιγμένο σε αρνίσια μπόλια, μανούρι,<br>πιπεριά Φλωρίνης, σάλτσα ψητού, νεαρές πατάτες | 15.00 | Stuffed Pork Tender loin<br>Wrapped in lamb “bolia”, “manouri” cheese, Florina pepper,<br>roast sauce, baby potatoes | 15.00 |
| Λαβράκι Σωπé<br>πουρές σελινόριζας, τογαριστά χόρτα                                                          | 16.50 | Sauteed Sea Bass<br>Celery root puree, sizzling greens                                                               | 16.50 |
| Φιλέτο σολωμού σχάρας<br>Μαύρο ρύζι, σάλτσα εσπεριδοειδών                                                    | 17.00 | Salmon grilled fillet<br>Black rice, citrus vinaigrette                                                              | 17.00 |
| Αρνίσιο Κότσι<br>ζωμός αρνιού, δενδρολίβανο, νεαρές πατάτες βουτύρου                                         | 19.00 | Lamb shank<br>Lamb broth, rosemary, baby butter potatoes                                                             | 19.00 |
| Μπριζόλα Μοσχίδα (450gr)<br>Πατάτες τηγανητές με την φλούδα τους και δροσερή σαλάτα                          | 25.00 | Beef Ribeye (450gr)<br>French Fries with Skin, Fresh Salad                                                           | 25.00 |

| ΓΛΥΚΑ                                                                        |      | DESSERTS                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Semifreddo λευκής σοκολάτας Γλυκό κουταλιού βόσσινο, καραμελωμένα φουντούκια | 8.00 | Semifreddo of white chocolate Sour cherry, caramelized hazelnuts          | 8.50 |
| Semifreddo Μπακλαβά φύλλο κρούστας, καραμελωμένα καρύδια, σιρόπι μπακλαβά    | 9.50 | Semifreddo Baklava puff pastry, caramelized nuts, baklava syrup           | 9.50 |
| Σοκολατόπιτα πορτοκάλια γλασέ, σαντιγύ, καραμελωμένα φουντούκια              | 9.50 | Chocolate Cake glazed oranges, whipped cream, caramelized hazelnuts       | 9.50 |
| Μηλόπιτα Σπιτική καβουρδιομένο κουκουνάρι, σταφίδες, παγωτό κανέλας          | 9.50 | Homemade Apple Pie roasted pine nuts, raisins, cinnamon ice cream         | 9.50 |
| Μπακλαβά (Πολίτικος) φυστίκι Αιγίνης, καρύδια & παγωτό καϊμάκι               | 9.50 | Baklava 'Politikos' with Aegina pistachios, walnuts & "kaemaki" ice cream | 9.50 |

| ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΟΥΖΟ / ΜΠΥΡΕΣ |       |      | REFRESHMENTS / OUZO / BEERS        |       |      |
|----------------------------|-------|------|------------------------------------|-------|------|
| Coca cola zero / regular   | 330ML | 2.00 | Coca cola zero / regular           | 330ML | 2.00 |
| Sprite                     | 330ML | 2.00 | Sprite                             | 330ML | 2.00 |
| Fanta Μπλε / Κόκκινη       | 330ML | 2.00 | Fanta Blue / Red                   | 330ML | 2.00 |
| Schweppes Soda             | 330ML | 2.00 | Schweppes Soda                     | 330ML | 2.00 |
| Σουρωτή                    | 250ML | 2.50 | Souroti Sparkling Water            | 250ML | 2.50 |
| Παίκο Νερό                 | 1LTR  | 1.70 | Paiko Water                        | 1LTR  | 1.70 |
| Ξυνό Νερό Φλώρινας         | 750ML | 4.50 | Xino Nero Florinas Sparkling Water | 750ML | 4.50 |
| Ούζο Άλφα Μπλέ             | 200ML | 7.00 | Ouzo Alpha Ble                     | 200ML | 7.00 |
| Μάμος                      | 500ML | 3.50 | Mamos                              | 500ML | 3.50 |
| Heineken 0.0               | 330ML | 3.20 | Heineken 0.0                       | 330ML | 3.20 |
| Fischer                    | 330ML | 3.80 | Fischer                            | 330ML | 3.80 |
| Βεργίνα                    | 330ML | 3.00 | Vergina                            | 330ML | 3.00 |
| Δ'Athene                   | 330ML | 4.50 | D'Athene                           | 330ML | 4.50 |

## MAIN DISHES

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Handmade kebab                                                                        | 12.5 |
| 3 types of minced meat, crispy oil pies, yogirt, tabouleh                             |      |
| Pork Scaloppini                                                                       | 14.0 |
| Roast sauce with lime, caper, thyme, wedge potatoes                                   |      |
| Grilled beef patty                                                                    | 14.0 |
| Lemony green salad, french fries, mustard sauce                                       |      |
| Free Range chicken                                                                    | 14.0 |
| Olive oil, rosemary, chicken broth, potatoes wedges                                   |      |
| Hunkiar Beef                                                                          | 14.0 |
| Smoked eggplant puree                                                                 |      |
| Stuffed Pork Tender loin                                                              | 15.0 |
| Wrapped in lamb “bolia”, “manouri” cheese, Florina pepper, roast sauce, baby potatoes |      |
| Sauteed Sea Bass                                                                      | 16.5 |
| Celery root puree, sizzling greens                                                    |      |
| Salmon grilled fillet                                                                 | 17.0 |
| Black rice, citrus vinaigrette                                                        |      |
| Lamb shank                                                                            | 19   |
| Lamb broth, rosemary, baby butter potatoes                                            |      |
| Beef Ribeye (450gr)                                                                   | 25.0 |
| French Fries with Skin, Fresh Salad                                                   |      |

## DESSERTS

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Semifreddo of white chocolate</b> Sour cherry, caramelized hazelnuts          | 8.50 |
| <b>Semifreddo Baklava</b> puff pastry, caramelized nuts, baklava syrup           | 9.50 |
| <b>Chocolate Cake</b> glazed oranges, whipped cream, caramelized hazelnuts       | 9.50 |
| <b>Homemade Apple Pie</b> roasted pine nuts, raisins, cinnamon ice cream         | 9.50 |
| <b>Baklava 'Politikos'</b> with Aegina pistachios, walnuts & "kaemaki" ice cream | 9.50 |

REFRESHMENTS / OUZO / BEERS

|                                    |       |      |
|------------------------------------|-------|------|
| Coca cola zero / regular           | 330ML | 2.00 |
| Sprite                             | 330ML | 2.00 |
| Fanta Blue / Red                   | 330ML | 2.00 |
| Schweppes Soda                     | 330ML | 2.00 |
| Souroti Sparkling Water            | 250ML | 2.50 |
| Paiko Water                        | 1LTR  | 1.70 |
| Xino Nero Florinas Sparkling Water | 750ML | 4.50 |
| Ouzo Alpha Ble                     | 200ML | 7.00 |
| Mamos                              | 500ML | 3.50 |
| Heineken 0.0                       | 330ML | 3.20 |
| Fischer                            | 330ML | 3.80 |
| Vergina                            | 330ML | 3.00 |
| D'Athene                           | 330ML | 4.50 |

**ΙΑΜΑ**  
ΓΑΣΤΡΟΤΑΒΕΡΝΑ

|                                                                                          |      |                                                                                       |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ ΜΕ<br>ΚΡΕΜΑ ΛΕΥΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ , ΠΙΠΕΡΙΑ<br>ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ | 1.80 | BREAD FROM OUR WOOD OVEN WITH WITH<br>GREEK CREAM CHEESE ,FLORINA PEPPER AND<br>BASIL | 1.80 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|

ΑΛΟΙΦΕΣ

|                                                                       |      |                                                                                    |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Φάβα Φενεός<br>καραμελωμένο κρεμμύδι, λιαστή ντομάτα, καρότο          | 6.50 | Feneos fava<br>caramelized onion, sun-dried tomato, carrot                         | 7.00 |
| Μους Καπνιστής Μελιτζανοσαλάτας<br>καρύδι, μηλόξυδο, σκόρδο           | 7.50 | Smoked Eggplant Salad mousse<br>walnut, apple cider vinegar, garlic                | 8.00 |
| Μους Τυροκαυτερής<br>πιπεριά Φλωρίνης, φέτα, ανθότυρο, ζύσμα λεμονιού | 8.00 | Cheese spicy mousse<br>Florina pepper, feta cheese, “anthotyro” cheese, lemon zest | 8.50 |
| Ταραμάς<br>λευκός ταραμάς, καπνιστό ελαιόλαδο, πούδρα αυγοτάραχου     | 9.00 | Tarama<br>white roe, smoked olive oil, roe powder                                  | 9.50 |

# ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΑΝΟΙΚΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

|                                                                                        |       |                                                                                                 |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Βουκολική<br>κρέμα ελληνικών τυριών, αυγά μάτια, χόρτα εποχής                          | 9.00  | “Voukoliki”<br>cream of Greek cheeses, fried eggs, seasonal greens                              | 9.00  |
| Τρούφας<br>πάστα τρούφας Γρενών, κασέρι Ζοχού,<br>ποικιλίαμανιταριών, καπνιστή πανσέτα | 10.50 | Truffle<br>Grevena truffle paste, Zohou kaseri cheese,<br>variety of mushrooms, smoked pancetta | 10.50 |
| Σπανακόπιτα<br>Καυκαλήθρες, μυρβόνια, σπανάκι και καλαθάκι Λήμνου                      | 10.00 | Spinach<br>“Kafkalithres”, “Myronia”, spinach , Lemnos cheese                                   | 10.00 |
| Παστουρμαδόπιτα<br>Κασέρι, ντομάτα, κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, παστοურიμάς               | 11.00 | Pastrami<br>Caseri cheese, tomato, Florina pepper cream,pastrami                                | 11.00 |

КРҮА ОРЕКТИКА

|                                                     |  |       |                                                |       |
|-----------------------------------------------------|--|-------|------------------------------------------------|-------|
| Ντολμαδάκια Γιαλαντζί                               |  | 8.50  | COLD APPETIZERS                                |       |
| ρύζι, γιαούρτι, μοσχολέμονο, φρέσκα μυρωδικά        |  |       | Dolmah “Gialantzi”                             | 8.50  |
|                                                     |  |       | rice, yogurt, lime, fresh herbs                |       |
| Καρπάσιο Χταπόδι                                    |  | 13.00 | Octopus carpaccio                              | 13.00 |
| πίκλα κρεμμυδιού, νεροκάρδαμο, φύτρες παντζαριού    |  |       | pickled onion, watercress, beetroot sprouts    |       |
| Ταρτάρ Μοσχαρίσιο                                   |  | 14.00 | Beef tartare                                   | 14.00 |
| σάλτσα μετσοβόνη, πίκλα κρεμμυδιού, νιφάδες τρούφας |  |       | Metsovone sauce, pickled onion, truffle flakes |       |

## ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΔΥΟ

|                                                                                 |       |                                                    |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------|-------|
| Σταβλίσια Χορινή Μπιριζόλα Σχάρας (750 γρ)                                      | 26.00 | “Stavlisia” Grilled Pork Steak (750g.)             | 26.00 |
| πατάτες ψηγανητές με τη φλούδα τους, κρέμα τυροκαυτερής                         |       | Potatoes fried with their skin, cream cheese       |       |
| Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος                                                        | 33.00 | Smoked Beef Short Rib                              | 33.00 |
| Καπνιστός στον ξυλόφουρνο με κριθαράκι, λάδι δεντρολίβανου<br>και κρέμα γκριέζι |       | Wood-Fired with Orzo, Rosemary Oil, Geremezi Cream |       |

## DELIVERY MENU



210 9800601

ΑΓΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 30 & ΑΦΡΟΔΙΤΗΣ,  
17561 - ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ



## DIPS

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Feneos fava                                                 | 7.00 |
| caramelized onion, sun-dried tomato, carrot                 |      |
| Smoked Eggplant Salad mousse                                | 8.00 |
| walnut, apple cider vinegar, garlic                         |      |
| Cheese spicy mousse                                         | 8.50 |
| Florina pepper, feta cheese, “anthotyro” cheese, lemon zest |      |
| Tarama                                                      | 9.50 |
| white roe, smoked olive oil, roe powder                     |      |

## WOOD OVEN HAND MADE OPEN PIES

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Voukoliki”                                                                           | 9.00  |
| cream of Greek cheeses, fried eggs, seasonal greens                                  |       |
| Truffle                                                                              | 10.50 |
| Grevena truffle paste, Zohou kaseri cheese,<br>variety of mushrooms, smoked pancetta |       |
| Spinach                                                                              | 10.00 |
| Kafkalthres”, “Myronia”, spinach , Lemnos cheese                                     |       |
| Pastrami                                                                             | 11.00 |
| Kaseri cheese, tomato, Florina pepper cream,pastrami                                 |       |

## COLD APPETIZERS

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Dolmah “Gialantzi”<br>rice, yogurt, lime, fresh herbs            | 8.50  |
| Octopus carpaccio<br>pickled onion, watercress, beetroot sprouts | 13.00 |
| Beef tartare<br>Metsovone sauce, pickled onion, truffle flakes   | 14.00 |

FOR TWO

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| “Stavlisia” Grilled Pork Steak (750g.)             | 26.00 |
| Potatoes fried with their skin, cream cheese       |       |
| Smoked Beef Short Rib                              | 33.00 |
| Wood-Fired with Orzo, Rosemary Oil, Geremezi Cream |       |

210 9800601

ΑΓΙΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 30 & ΑΦΡΟΔΙΤΗΣ, 175 61 - ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ / 30 AGIOU ALEXANDROU & AFRODITIS STR. 175  
61 - PALAIO FALIRO

Όλες οι τιμές που αναγράφονται στον κατάλογο είναι σε Ευρώ €. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-ημελόλογο). Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

All prices listed in the catalogue are in Euro €. Prices include all legal charges.

The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal documentary evidence (receipt-invoice). Prices may be changed without notice.

| ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ                                                                                                           |       | HOT APPETIZERS                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Πατάτες τηγανητές<br>γλυκιά πάπρικα, ρίγανη                                                                              | 4.60  | French fries<br>sweet paprika, oregano                                                                        | 4.60  |
| Μαραθοκεφτέδες<br>μάραθο, κολοκύθι, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα από κοπανιστή Μυκόνου                                         | 8.50  | Fennel balls<br>fennel, zucchini, fresh herbs, Myconos kopanisti cheese cream                                 | 8.50  |
| Λουκουμάδες τυριού<br>Γραβιέρα Ίου, σάλτσα μελιού, κουμ κουάτ και μίγλου                                                 | 10.00 | Cheese Fritters<br>Ios Graviera, Apple & Honey Sauce                                                          | 10.00 |
| Σαγανάκι ταλαγάνι σχάρας<br>Μαρμελάδα καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης                                                        | 10.00 | Chickpeas with Sygline (Smoked Pork)<br>Orange, Stamnagathi Greens, Basil Oil                                 | 10.00 |
| Ρεβύθια με Σύγκλινο<br>πορτοκάλι, σταμναγκάθι, λάδι βασιλικού                                                            | 9.50  | Talagani Cheese Saganaki<br>Smoked Florina Pepper Marmalade                                                   | 9.50  |
| Κεφτεδάκια σχάρας<br>Σάλτσα ντομάτας, γλυκιά πάπρικα, τραχανές λαδόπιτες                                                 | 11.00 | Grilled Meatballs<br>Tomato Sauce, Sweet Paprika, Crispy Pita Bread                                           | 11.00 |
| Μανιτάρια Γεμιστά<br>Ποικιλία μανιταριών,ραγού από μοσχάρισιο κιμά, κρούστα μετσοβόνη και λάδι τρούφας                   | 11.00 | Pontic Manti (Wood-Fired Dumplings)<br>Stuffed with Minced Beef, Tomato Sauce, Warm Yogurt with Garlic, Cumin | 11.00 |
| Μαντί Ποντιακό στον Ξυλόφουρνο<br>ζυμαρικά γεμιστά με μοσχάρισιο κιμά, σάλτσα ντομάτας, ζεστό γιαούρτι με σκόρδο, κύμινο | 11.00 | Stuffed Mushrooms<br>Mushroom Mix, Minced Beef Ragout, Metsovone Crust, Truffle Oil                           | 11.00 |
| Γύρος Κοτόπουλο με χωριάτικη πίτα<br>Λαδόπιτα, ντοματίνια, μαϊντανός, κρεμμύδι, γιαούρτι, σουμάκ                         | 11.50 | Chicken Gyros with Rustic Pita<br>Tomato, Parsley, Onion, Yogurt, Sumac                                       | 11.50 |
| Κροκέτες Μπακαλιάρου<br>αγιολί παντζαριού με μοσχολέμονο                                                                 | 11.50 | Cod Croquettes<br>Beetroot Aioli with Lime                                                                    | 11.50 |
| Γαρίδες Σαγανάκι / 5 τμχ<br>σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μπίσκ, μους φέτας αρωματικό λάδι βασιλικού                         | 12.50 | Shrimp Saganaki<br>Fresh Tomato Sauce, Bisque, Feta Mousse, Basil Oil                                         | 12.50 |
| Καλαμαράκια Τηγανητά<br>μαρμελάδα γλυκιάς πιπεριάς                                                                       | 12.50 | Fried Calamari<br>Sweet Pepper Marmalade                                                                      | 12.50 |
| Χταπόδι Σχάρας<br>φάβα, λαδόξυδο, άγρια ρίγανη                                                                           | 14.00 | Grilled Octopus<br>Fava, Vinegar-Oil Dressing, Wild Oregano                                                   | 14.00 |

ΠΕΙΝΙΡΛΙ / ΛΑΔΕΝΙΕΣ  
ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

|                                                                                        |       |                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Κασέρι                                                                                 | 10.00 | Caseri                                                                       | 10.00 |
| Καπνιστή πανοέα, φρέσκα μανιτάρια, κασέρι                                              | 12.00 | Smoked pancetta, fresh mushrooms, kaseri                                     | 12.00 |
| Χοιρομέρι, κασέρι                                                                      | 12.50 | Cured Ham, Kaseri Cheese                                                     | 12.50 |
| Κιμάς, αυγό, σουμάκ                                                                    | 12.50 | Minced meat, egg, sumac                                                      | 12.50 |
| Χωριάτικο με κρέμα φέτας, ντοματίνια, πίκλα κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές, ροδέλα ελιά | 12.50 | Pastrami cream, cherry tomatoes, pickled onion, colorful peppers, olive ring | 12.50 |
| Ραγού από πικάντικο λουκάντικο                                                         | 13.50 | Spicy sausage ragout                                                         | 13.50 |
| Ράχη παστουρμά, κρέμα φέτας με πιπεριά Φλωρίνης                                        | 13.50 | Pastrami, feta cheese cream with Florina pepper                              | 13.50 |
| Σπιανάτα Κέρκυρας, κρέμα φέτας με αρωματικό λάδι τσίλι                                 | 14.00 | Corfu spianata , feta cheese cream with aromatic chili oil                   | 14.00 |
| Παστράμι Δράμας, κασέρι                                                                | 14.50 | Pastrami of Drama, caseri                                                    | 14.50 |
| Λαδένια ντομάτα, ντοματίνια κονφί,κασέρι, ρίγανη                                       | 12.00 | Tomato oil pie, cherry tomato confit, caseri, oregano                        | 12.00 |
| Λαδένια Κιμώλου με ντοματίνια, κρεμμύδι, ελιά, κασέρι                                  | 13.00 | Kimolou oil pie Cherry Tomatoes, onion, olive, caseri                        | 13.00 |
| Λαδένια Γρεβενών με ποικιλία μανιταριών, κασέρι, τρούφα                                | 15.00 | Grevena oil pie variety of mushrooms, kaseri, truffle                        | 15.00 |
| Λαδένια Σαρδινέλα, γκερεμέζι, πέστο από φυστίκι Αιγίνης                                | 16.00 | Sardinela oil pie , geremezi cheese , Aegina pistachio pesto                 | 16.00 |

ΣΑΛΑΤΕΣ

|                                                                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ταμπουλέ<br>πλιγούρι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανός, κράνα, αγγούρι, κένελ γιαουρτιού, δυόσμος                                                    | 10.00 |
| Ντοματίνια<br>τυρί τσαλαφούτι, ελιά, κάπαρη, παξιμάδια χαρουπιού, πέστο βασιλικού                                                                       | 11.00 |
| Πράσινη Σαλάτα<br>φιλέ πορτοκάλι, ξινόμηλο, φουντούι, κράνμπερι, σουσάμι, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών με μέντα                                              | 11.50 |
| ΙΑΜΑ<br>ντοματίνια, ελιές, κρεμμύδι πίκλα, κρέμα πιπεριάς, χόμα ελιάς, αγγούρι, ξινομυζήθρα Κρήτης, κουλούρι Θεο/νίκης                                  | 12.00 |
| Παστράμι<br>νεαρό σπανάκι, λόλα, μαρούλι, τηγανητοί κύβοι από αρσενικό Νάξου, παστράμι Δράμας, ουκομαίδα Κύμης, βινεγκρέτ σύκου με μαυροδάφνη, κάσιους  | 14.00 |
| Κρητική Caesar’s<br>Καρδιάς μαρουλιού, ντοματίνια, χειροποίητο απάκι κοτόπουλο,κρουτόν χαρουπιού, πούδρα καπνιστού χοιρινού, βινεγκρέτ γραβιέρας Κρήτης | 16.00 |

ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

|                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Τραχανότο Μανιταριών με Κοτόπουλο<br>ποικιλία μανιταριών, φρέσκο θυμάρι, αρωματικό λάδι τρούφας, πούδρα βασιλομανιταρων        | 13.00 |
| Κριθαρότο Γαρίδας<br>μοσχολέμονο, τυρί γκερεμέζι, μπισκ γαρίδας, αρωματικό λάδι σχοινόπρασου                                   | 14.00 |
| Κριθαρότο καλαμάρι<br>Με φινόκιο, μοσχολέμονο και φρέσκα μυρωδικά                                                              | 15.00 |
| Κρητική Καρμπονάρα<br>οκιοψηχτά, κρέμα γραβιέρας, απάκι κοτόπουλο, πανοέα                                                      | 14.00 |
| Γιουβέτσι με χοιρινά μάγουλα στον Ξυλόφουρνο<br>λεμονόχορτο, κρέμα γκερεμέζι, ζωμός λαχανικών                                  | 14.50 |
| Ριζότο Σαφράν με Μοσχαράκι Καπνιστό<br>μοσχάρισιο ψαχνό, κρόκος Κοζάνης, φρέσκα λαχανικά, θυμάρι                               | 15.00 |
| Κόκκορας Κρασάτος<br>Χειροποίητα χοντρά μακαρόνια, ψαχνό κόκκορα, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, κρασοτύρι Σίφνου                   | 15.00 |
| Λαζάνια με Γαρίδες<br>φύλλο φρέσκου ζυμαρικού με γαρίδες, σάλτσα μπίσκ ψητά ντοματίνια, γκερεμέζι και χόμα από καπνιστή πανοέα | 15.50 |
| Παπαρδέλες με φιλετάκια μοσχάρισια<br>Λεμονάτη σάλτσα ψητού, βασιλομανίταρα Γρεβενών, ντοματίνια, λάδι λευκής τρούφας          | 16.00 |

SALADS

|                                                                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tabbouleh<br>Bulgur, tomato, fresh onion, parsley, houndberry, cucumber, yogurt kennel, mint                                                                   | 10.00 |
| Cherry Tomatoes<br>Tsalafouti cream cheese, olives, capers, carob rucks, basil pesto                                                                           | 11.00 |
| Green salad<br>Orange slices, sour apple, hazelnut, cranberry, sesame, citrus mint dressing                                                                    | 11.50 |
| IAMA<br>cherry tomatoes, olives, pickled onion, pepper cream, olive soil, cucumber, Cretan xinomizithra cheese cream, Thessaloniki bread ring                  | 12.00 |
| Pastrami<br>baby spinach, lola, lettuce, Naxos arsenico cheese fried cubes , Drama pastrami, Kymi fig sycamore, fig vinaigrette with Mavrodafni wine , cashews | 14.00 |
| Caesar’s Cretan<br>Lettuce , cherry tomatoes, hand made chicken apaki, carob nuts, smoked ham powder, Cretan gruyere vinaigrette                               | 16.00 |

RISOTTO-PASTA

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mushroom Trachanoto with Chicken<br>Mushroom Mix, Fresh Thyme, Truffle Oil, Porcini Powder                             | 13.00 |
| Shrimp Orzo<br>Lime, Geremezi Cheese, Shrimp Bisque, Chive Oil                                                         | 14.00 |
| Cretan Carbonara<br>Skioufihta Pasta, Graviera Cream, Chicken Apaki, Pancetta                                          | 14.00 |
| Wood-Fired Pork Cheeks Giouvetsi<br>Lemongrass, Geremezi Cream, Vegetable Broth                                        | 14.50 |
| Calamari Orzo<br>Fennel, Lime, Fresh Herbs                                                                             | 15.00 |
| Saffron Risotto with Smoked Beef<br>Beef, Kozani Saffron, Fresh Vegetables, Thyme                                      | 15.00 |
| Wine-Braised Rooster<br>Handmade Thick Pasta, Rooster Meat, Fresh Tomato Sauce, Sifnos Wine Cheese                     | 15.00 |
| Shrimp Lasagna<br>Fresh Pasta, Shrimp, Bisque Sauce, Roasted Cherry Tomatoes, Geremezi Cheese, Smoked Pancetta Crumble | 15.50 |
| Pappardelle with pork veal fillets<br>Lemony roast sauce, Grevena king mushrooms , cherry tomatoes, white truffle oil  | 16.00 |

