



Φ.Π.Α. 24%

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΣΠΙΤΙΚΟ ΨΩΜΙ 2.00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΦΕΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ & ΜΕΛΙ 9.80€

Feta cheese in phyllo dough with sesame seeds and thyme honey

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΩΤΕ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΑ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ,
ΜΟΥΣ ΜΑΝΟΥΡΙ ΚΑΙ ΤΣΙΠΣ ΣΠΑΝΑΚΙ-ΜΑΡΑΘΟ 10.50€**

Calamari with sautéed greens and herbs, manouri cheese mousse,
spinach and fennel chips

**ΜΟΣΧΙΟΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ, ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ ΚΑΙ
ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ 10.50€**

Eledone moschata in red wine with sage and santorinian fava

**ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ, ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΚΑΙ
ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ-ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ 10.80€**

Grilled veggies, manouri cheese, lemon zest, vinaigrette of mustard and
balsamic vinegar

**ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙ, ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΡΟΚΑ
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ 8.50€**

Aubergine cheese rolls with sundried tomatoes, rocket and greek coffee sauce

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ 2 ΑΤΟΜΩΝ 22.00€

Selection of cheeses and cold cuts (for 2 persons)

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΑΡΑΣ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΕΦ 2 ΑΤΟΜΩΝ 22.00€*

Tapas selection-Chef's choice (for 2 persons)



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ 12.90€

Η απόλυτη παραδοσιακή με τραγανό μπέικον, φιλέτο κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν και Caesar σως

Caesar salad with bacon, chicken fillet, parmesan cheese, croutons and Caesar sauce

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΠΡΕΖΕ 13.90€

Με μπουράτα, ντοματίνια και βασιλικό

Caprese salad with buratta cheese, cherry tomatoes and basil pesto

"ΒΙΟ" Η ΣΑΛΑΤΑ ΤΗΣ ΜΑΝΑΣ 12.70€

Με μαρούλι, ρόκα, αβοκάντο, μαϊντανό, πράσινο μήλο ρόδι, ηλιόσπορο, ελαφριά σως από λεμόνι και μέλι (με βιολογικά λαχανικά)

With lettuce, rocket, avocado, parsley, green apple, pomegranate, sunflower seeds, lemon and honey sauce (bio vegetables)



ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΖΑΝ 12.40€

Η πρόταση του chef με φιλέτο κοτόπουλο, σταφίδες, κουκουνάρι, πλιγούρι και βινεγκρέτ φρέσκων μυρωδικών

A tradition that became institution, chicken fillet salad with raisins, pine nuts, groats and fresh herbs vinaigrette

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ 12.90€

Με πολύχρωμες πιπεριές ψητές, ντοματίνια και βαλσάμικο

Quinoa with baked bell peppers, cherry tomatoes and balsamic vinegar

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ 12.40€

Με blue cheese, φράουλες, καρύδια, βινεγκρέτ βαλσάμικου και μελάσας

Rocket with blue cheese, strawberries, walnuts and vinaigrette of balsamic vinegar and molasses

ΕΛΛΗΝΙΚΗ 11.90€

Με κριθαρένια παξιμάδια, ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κάπαρη, κρεμμύδι, φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

With barley bread, tomato, cucumber, green pepper, capers, onion, feta cheese and extra virgin olive oil



ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ | PASTA-RISOTTO

Κατ' επιλογήν σας, διαθέτουμε επίσης διαθέτουμε επίσης πένες ολικής αλέσεως ή спаγγέτι χωρίς γλουτένη.

ΡΙΖΟΤΟ ΣΑΝ ΓΕΜΙΣΤΑ 12.00€

Με δυόσμο, λαχανικά εποχής και μους φέτας
Risotto a la "gemista" with veggies in season, feta mousse and spearmint

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ 14.90€

Με κοτόπουλο και κρόκο Κοζάνης
Risotto with chicken and saffron

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ 14.50€

Με ούζο και μάραθο
Rigatoni with salmon, ouzo and fennel

ΤΑΛΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ 14.50€

Με λάδι τρούφας και prosciutto
Tagliatelle with forest mushrooms, truffle oil and prosciutto

ΠΕΝΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟ 10.80€

Με σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό
Penne with tomato sauce and fresh basil leaves

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 23.00€

Με φρέσκια ντομάτα και ξύσμα λεμονιού
Linguini with shrimps, fresh tomato sauce and lemon zest



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΙΛΑΝΕΖ 550gr 17.80€

Με coleslaw και πατάτες μαγειρεμένες τρεις φορές
Pork steak a la Milanese with coleslaw salad and triple-cooked chips

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ 17.00€

Με σπανάκι σωτέ και πουρέ πατάτας με τρούφα
Beef tagliata, sautéed spinach and mashed potatoes with truffle oil

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕΝΤΑΓΙΟΝ ΣΩΤΕ 15.80€

Με μπέικον και σάλτσα εσπεριδοειδών
Pork medallion sautéed with citrus trees sauce and bacon

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14.70€

Με σάλτσα μανιταριών και πατάτες φοντάν
Chicken fillet, mushroom sauce and fondant potatoes

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ BIANCO 24.50€

Με πατάτες παριζιέν
Sea bass fillet "bianco" with parisienne potatoes

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΙΝΤΣΙΤΟΣ 14.70€

Μαριναρισμένο σε κουρκουμά και λευκό κρασί
Chicken souvlaki "pinchitos" marinated in white wine and turmeric

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΩΤΕ 22.90€

Με καπονάτα πιπεριάς
Salmon sautéed with pepper caponata

THE AMERICAN BURGER 16.50€

Burger από 100% μοσχαρίσιο κιμά με μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, BBQ sauce, τσένταρ και καραμελωμένα κρεμμύδια – Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες
American 100% beef burger with bacon, lettuce, tomato, BBQ sauce, cheddar cheese and caramelized onions - Served with French fries

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΑΡΟΖΕ 31.50€

Με πατάτες τηγανητές και σάλτσα chimichurri
Beef fillet arroser with french fries and chimichurri sauce



ΓΛΥΚΑ ΗΜΕΡΑΣ | DESSERTS

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ 8.20€

Με κροκάν αμυγδάλου και παγωτό βανίλια
Chocolate brownie with caramelized almonds and vanilla ice cream

ΣΠΙΤΙΚΟ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8.20€

Με παγωτό βανίλια
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΤΟΥ ΖΑΝ 7.90€

Με καραμελωμένα αμύγδαλα, σοκολάτα fondant και σαντιγί
Jean's "ganache" with caramelized almonds, fondant chocolate
and whipped cream

LEMON CURD 7.90€

Κρέμα λεμονιού με μπισκότο, παγωτό βανίλια, κροκάν αμυγδάλου
και σαντιγί
Lemon curd, biscuit, vanilla ice cream, almond and wiped cream

BALUX COOKIE 8.20€

Φρεσκοψημένο soft cookie με κομμάτια σοκολάτας, σιρόπι σοκολάτας,
καραμέλα γάλακτος και παγωτό βανίλια
Fresh baked soft cookie with chocolate chips, caramel sause
and vanilla ice cream

CHURRO APPLE PIE 8.20€

Φρεσκοψημένη ζύμη churro με γέμιση από καραμελωμένα μήλα με καρύδια
και σταφίδα, παγωτό βανίλια και καραμέλα γάλακτος
Churro pastry with caramelized apples, walnuts and raisins, vanilla ice cream
and milk caramel

CALZONE ALA NUTELLA 12.00€

Με μια μπάλα παγωτό 13.70€

ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΥΑΚ 2.85€

Μία μπάλα

ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ 8.20€

Baklava Ice Cream

