

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΙΝΑΠΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ	18€
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ, ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ	15€
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΠΛΙΓΟΥΡΙ	23€
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΧΟΥΜΟΥΣ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ	16€

ΣΑΛΑΤΑ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΦΥΤΡΕΣ ΜΕ ΝΕΡΟΚΑΡΔΑΜΟ, ΠΙΚΛΕΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ, ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΑΠΟ ΡΟΔΙΑ	12€
---	-----

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	23€
ΑΣΤΑΚΟΣ* ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ (½ ΑΣΤΑΚΟΣ 500 GR)	42€
ΑΣΤΑΚΟΣ* ΜΕ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΣΤΟΝ ΖΩΜΟ ΤΟΥ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟΣ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ (½ ΑΣΤΑΚΟΣ 500 GR)	42€

Η ΚΑΛΑΔΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΑΣΤΑΚΟΣ, ΚΟΛΟΧΤΥΠΕΣ,	ανά κιλό 120€
ΣΥΝΑΓΡΙΔΑ, ΣΦΥΡΙΔΑ, ΦΑΓΚΡΙ	ανά κιλό 90€
ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ	90€ /Kg

ΓΛΥΚΑ

ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	10€
---	-----

VEGAN DISHES

ΣΟΦΙΓΑΔΑ ΜΕ ΚΟΚΑΡΙΑ, ΒΟΛΒΟΥΣ, ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΤΣΑΠΕΛΕΣ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	14€
---	-----

*κατεψυγμένο προϊόν

Executive Chef: Σίμος Αβράμπος - Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταυρούλα Γιατράκου

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Το κατάστημα υποχρεούται να έχει σε εμφανή χώρο, κουτί παραπόνων για τους πελάτες

FASTING MENU

STARTERS

GRILLED OCTOPUS* ON SANTORINI 18€
SPLIT PEAS "FAVA" WITH ROCK
SAMPHIRE SALAD, MUSTARD AND
RAISINS

STEAMED MUSSELS WITH MUSTARD,
GARLIC AND WHITE WINE 15€

GRILLED SHRIMPS WITH AROMATIC
BULGUR 23€

GRILLED SQUID WITH GREEK
HUMMUS, OIL AND LEMON SAUCE 16€

SALADS

PULSES SALAD, MIXED PEAS, BEANS
AND SPROUTS, RADISH, SHALLOTS
PICKLES AND CRISPY "PITA" CHIPS IN
POMEGRANATE GLAZE 12€

MAIN COURSES

LINGUINI WITH SEA FOOD 23€

GRILLED LOBSTER* WITH VEGETABLE
GREENS AND OIL-LEMON DRESSING 42€
(½ LOBSTER 500 GR)

LINGUINI WITH SEA LOBSTER* 42€
COOKED IN OUR OWN RECIPE WITH
TOMATO AND BASIL (½ LOBSTER,
500GR)

CATCH OF THE DAY

LOBSTER, SLIPPER LOBSTER ανά κιλό 120€
GROUPERS, DENTEX, SEA BREAM ανά κιλό 90€
FRESH GREEK LANGOUSTINES 90€ /Kg

DESSERTS

TRADITIONAL HALVA WITH 10€
WALNUTS AND CHOCOLATE

VEGAN DISHES

"SOFIGADA" - A TRADITIONAL 14€
MANI VEGAN STEW RECIPE WITH
SHALLOTS, BULBS, MUSHROOMS,
DRIED FIGS AND ORANGE

**frozen product*

Executive Chef: Simos Avrabos - Person in charge in case of market Inspection: Stavroula Giatrakou
The prices include Municipal Tax & VAT
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

The store is required to keep in conspicuous place, a complaint box